

AL CAPITEL - La cucina

ANTIPASTI

Fantasia di pesce dello chef (1,3,10,11,24,14,7).	20,50
*Insalata di mare tiepida con verdure cotte, crude e marinate (24,10).	16,00
*Insalata di polpo tiepido con patate, olive leccine, sedano verde e pomodorini appassiti (2,4,9,10).	16,00
*Insalata di gamberi con rucola, pomodorini, scaglie di grana (2,4,7,10).	16,00
Impepata di cozze in brodetto bianco con crostoni di pane (1,4,14).	13,50
Capesante gratinate (4 pezzi) (1,4,7).	18,50
Carpaccio di salmone marinato agli agrumi, insalata riccia, mela verde, yogurt greco, olio all' aneto, crescione(4,7).	16,50
Acciughe del Cantabrico in astuccio con padellata di friarielli, burro pepato e crostoni di pane. (1,4,7).	13,50
Frittelle di baccalà e patate, radicchio da campo e salsa aioli (1,3,4,7,9).	15,50
Gamberi croccanti al cocco in salsa agrodolce. (2,4,6,5,7).	15,50
Moscardini in umido con olive leccine e polenta (1,4,9).	15,50
Parmigiana di melanzane alla nostra maniera (1,3,5,7).	13,00
Fiocco di culatello con burratina e cipolla rossa caramellata (7).	17,50
Tartare di Angus Irlanda condita e speziata alla nostra maniera (1,10).	16,00
Tagliere di salumi della tradizione con selezione di formaggi e insalatina di verdure sott' olio (consigliato per 2 persone) (7,10).	24,00
Insalata di puntarelle con acciughe, stracciatella di burrata, pomodorini confit e crumble di taralli (1,7,8,11).	14,50
Tomino fondente, crema di zucca arrostita, zucca marinata al mandarino e zenzero, gremolada e nocciole (8,11).	13,50

NB: la richiesta di porzione abbondante avra' una maggiorazione di 5,00 €

*condimento: vinaigrette alla senape con olio, limone, pepe e sale(10)

Coperto 3,00

PRIMI PIATTI

Linguine di Gragnano all' aglio, olio e peperoncino con gamberi, bottarga e pane tostato.(1,2,4). 16,50

Paccheri di Gragnano con tartare di gamberi, riduzione di crostacei, pomodorini e stracciatella di burrata. (1,2,4,7,9). 16,50

Spaghetti con vongole veraci (1,4,14). 18,00

Spaghetti con frutti di mare alla "bucaniera." (1,2,4,14,9). 16,50

Bigoli al torchio con tonno fresco, pomodorini, olive leccine, capperi ed origano. (1,3,4,9,8). 16,50

Tagliolini di pasta fresca con capesante al pesto di zucchine e basilico con pinoli e crumble di pane al peperoncino(1,2,3,4,8). 18,50

Brodetto di pesce e frutti di mare in salsa di datterini e bisque di crostacei con crostoni di pane (consigliato come piatto unico) (1,2,9). 22,50

**Riso Carnaroli mantecato con frutti di mare minimo per 2 persone (2,4,7,9,14).
a persona 17,50

Tagliolini di pasta fresca con tartufo nero in cialda di grana (1,3,7). 16,50

Maccheroncini di pasta fresca con puntarelle in doppia consistenza , acciuga del Cantabrico e pecorino (1,3,7,9). 14,00

Gnocchi di patate con gorgonzola dolce e mascarpone, radicchio da campo e speck(1,3,7). 14,00

Riso Basmati, pollo al curry, padellata di verdure, crema di zucchine speziate(7) 14,50

Tortelli con farcia di zucca,amaretti, mostarda,grana e burro nocciola (13,7,8,10).15,00

**Riso Carnaroli mantecato con Amarone della Valpolicella minimo
per 2 persone (7). a persona 15,50

** I piatti indicati con asterisco non vengono proposti le domeniche ed i festivi

Coperto 3,00

SECONDI PIATTI

Branzino / Orata alla brace (pezzatura indicativa tra 400/600gr) (3,4).	21,00
Rombo alla brace (consigliato per 2 persone) (pezzatura indicativa 1/1,5 kg) (3,4).	all' etto 5,50
Trancio di salmone alla brace con sale affumicato, padellata di radicchio da campo, mousse di yogurt ,coulis di frutti rossi(4,7).	23,50
Frittura mista di pesce (gamberi, calamari e totani) (1,2,3,4,5).	24,00
Baccala' alla Vicentina con polenta (1,4,7).	23,00
Polpo alla brace con crema di zucca, stracciatella di burrata, puntarelle e nocciole tostate (4,7,8).	24,50
Seppie gratinate in panure alle erbe, pure' alla paprika affumicata, salsa verde e peperone crusco (1,4,7).	23,50
Tagliata di tonno rosso in crosta di pistacchi, pomodorini confit, maionese in salsa di soia e pesto al basilico. (4,6,8,10).	25,00
Grigliata mista di pesce (2,4,3).	a coppia 58,00
Costata di Angus Irlandese (pezzatura indicativa tra 400/600 gr).	all' etto 5,50
Fiorentina di Angus Irlandese (pezzatura indicativa tra 1/1,5 kg)	all' etto 6,00
Tagliata di controfiletto di Angus con rucola fresca e grana in scaglie (7)	25,00
Entrecote di Angus con olio alle erbe e cipolla caramellata (pezzatura indicativa 300/350 gr).	27,50
Tagliata di vitello, cardoncelli arrostiti, scaglie di Vezzena mezza stagionatura e maionese al tartufo nero (3,7).	25,50
Filetto di manzo alla brace con burro alle erbe. (7,8).	29,00
Ribs di suino iberico marinato in doppia cottura con patata al cartoccio al burro aromatizzato(7,6,8,10,11).	23,50
Hamburger, guancia di Sauris, stracciatella di burrata, chimichurri, pomodorini, cipolla caramellata e patate dippers (7,1,5).	18,00
Tagliata di petto di pollo e spezie con pomodorini, misticanza e mela verde.	18,50

Coperto 3,00

MENÙ BIMBI

Pasta al pomodoro (1,3,9).	5,50
Pasta con ragout di carne (1,3,9).	6,50
Cotoletta di pollo con patatine fritte (1,3,5).	13,50
Nuggets di pollo con patatine fritte (1,3,5).	13,50

INSALATONE

NIZZARDA

Insalate miste, pomodori, carote, radicchio, tonno, bufala, uovo sodo, capperi, olive nere (3,4,7).	14,50
---	-------

GRECA

Misticanza, pomodoro, pinoli, yogurt, tonno, olive nere, erba cipollina (4,7,8)	13,50
---	-------

CLUB

Insalata gentile, cipolla rossa, spinacini, pomodoro, pollo fritto, crostini di pane tostato, pancetta, salsa cocktail (1,5,3).	15,00
---	-------

ESOTICA

Ananas, gamberi al vapore, misticanza, rucola, finocchio, salsa cocktail, sesamo bianco (2,4,11).	16,50
---	-------

CONTORNI

Verdure grigliate / Patate fritte / Crocchette di patate (1,3,7,5).	5,50
Insalate miste / Verdure fritte in pastella (1,3,7,5).	6,00
Verdure bollite	5,00

N.B. : alcuni prodotti, in assenza di disponibilit  sul mercato del fresco, potrebbero essere congelati o surgelati all' origine

Coperto 3,00

FRUTTA e DESSERTS

Fragole al naturale	8,00
Ananas al naturale	6,00
Tiramisu' della casa (1,3,7).	6,00
Crema catalana (3,7,8).	6,00
Panna cotta al cioccolato o al caramello (7).	6,00
Panna cotta con fragole fresche e coulis di frutti di bosco e fragole (7).	7,50
Baba' al rum con amarene e crema (1,3,7,11).	8,50
Millefoglie di croccante di mandorle, fragole e crema di mascarpone (3,7,8)	8,50
Semifreddo della casa (1,3,5,7,8).	7,00
Tortino al cioccolato caldo con gelato, coulis di frutti di bosco e fragole (1,3,7,8).	8,50
Frolla di mele con crema alla vaniglia e caramello (1,3,7,8).	8,50
Sbrisolona in pezzi con rum agricolo, gelato alla nocciola e amarene con il loro sciroppo (1,3,5,7,8,11).	8,50
Zuppa inglese alla nostra maniera (1,3,7,8).	7,00
Tartufo nero o bianco o liquirizia (artigianali di Pizzo Calabro) (1,3,5,7,8)	6,50
Sorbetto al limone (7).	4,00
Sorbetto (Crema) al caffè' (7,8).	4,00
Crema di caffè' con caramello salato e panna (7,8).	6,00

N.B: correzione o aggiunta di gelato, alcolici o altro 1,50

N.B: il servizio/ taglio di dolci di pasticceria esterna avra' un costo aggiuntivo a persona di 1,50

Coperto 3,00

AL CAPITEL - La Pizzeria

I NOSTRI IMPASTI

Un impasto classico e nel rispetto della tradizione, un impasto con farine integrali ed un formato di pizza con cornicione farcito

Impasto integrale viene proposto solo per le pizze tradizionali (con eccezione dei calzoni) con un sovrapprezzo di € 1,50

CONSIGLIO ALLA GENTILE CLIENTELA

Nonostante sia presente nel menu' una disciplinare relativa ad allergeni alimentari, invitiamo comunque i gentili clienti a segnalare al personale di sala al momento dell' ordine eventuali intolleranze o allergie di qualsiasi genere o tipologia.

Grazie - La Direzione

Coperto 3,00

PIZZE TRADIZIONALI - (IMPASTO CLASSICO)

MARGHERITA. (1,7). Pomodoro, mozzarella	7,50
MARINARA. (1,). Pomodoro, olio all'aglio, origano	6,00
ROMANA. (1,4,7). Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	8,50
NAPOLETANA. (1,4,7). Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi	9,00
WURSTEL. (1,7). Pomodoro, mozzarella, wurstel	8,50
PROSCIUTTO. (1,7). Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	9,00
FUNGHI. (1,7). Pomodoro, mozzarella, funghi champignons	9,00
PROSCIUTTO E FUNGHI. (1,7). Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons	10,00
MELANZANE. (1,7). Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio grana padano	9,50
SALSICCIA DOLCE. (1,7). Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce	9,00
SALAMINO PICCANTE. (1,7). Pomodoro, mozzarella, salamino piccante " LEVONI "	10,00
QUATTRO STAGIONI. (1,7). Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons, carciofini	10,00
QUATTRO FORMAGGI. (1,7). Pomodoro, 4 tipi diversi di formaggio	10,00
CAPRICCIOSA. (1,4,7). Pomodoro, mozzarella, carciofini, origano, capperi, olive nere, acciughe, prosciutto cotto, funghi champignons	11,50
TONNO E CIPOLLA. (1,7). Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	9,50
VEGETARIANA. (1,7). Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio rosso, spinaci, formaggio grana	11,50
CALZONE. (1,7). Pomodoro (sopra in cottura), mozzarella, ricotta fresca, prosciutto cotto, grana padano in superficie in cottura	11,50
CALZONE FARCITO. (1,7). Pomodoro (sopra in cottura), mozzarella, ricotta fresca, funghi champignons, zucchine, salamino piccante, grana padano in superficie in cottura	13,00

Coperto 3,00

SFIZIOSA. (1,4,7).	13,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, salamino piccante "Levoni" , cipolla, peperoni ed origano	
TREVIGIANA. (1,7).	11,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso,taleggio, formaggio grana padano	
CORATINA. (1,7)	10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini , basilico, formaggio grana padano	
TIROLESE. (1,7)	12,50
Pomodoro, mozzarella, speck a fine cottura, wurstel, funghi misti	
PORCINI e GRANA (1,7)	12,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, formaggio grana padano	
BUFALINA. (1,7)	8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte e mozzarella di bufala	
GORGONZOLA E CRUDO. (1,7)	12,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
PHILADELPHIA E CRUDO. (1,7)	12,00
Pomodoro, mozzarella, philadelphia , prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
MASCARPONE E CRUDO. (1,7)	12,00
Pomodoro, mozzarella, mascarpone , prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
STRACCHINO E RUCOLA. (1,7)	10,50
Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola fresca a fine cottura	
BURRATA E CRUDO. (1,7)	13,00
Pomodoro, Burrata a fine cottura, prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
RUSTICA. (1,7)	11,00
Pomodoro, mozzarella, patate al forno con rosmarino, speck a fine cottura	
LUI E LEI. (1,7)	13,00
Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi champignons, salsiccia dolce, wurstel, mascarpone	
PARMIGIANA. (1,7)	11,00
Pomodoro, melanzane , aglio, origano, formaggio grana padano, prosciutto crudo Parma a fine cottura	
ADRIATICA. (1,3,4,7,14)	17,00
Pomodoro, pomodorini , gamberi, frutti di mare, olio extra vergine, prezzemolo	

Piada (Schiacciata di pane pizza)

PIADA SEMPLICE. (1).	1,50
PIADA CON ROSMARINO E GRANA. (1,7).	3,00

Coperto 3,00

BELPAESE (1,7). 15,50

Mozzarella fior di latte, carciofi in doppia consistenza, mascarpone, olive leccine e pomodorini appassiti

CINQUE TERRE (1,7,8). 15,50

Mozzarella fior di latte e di bufala, ricotta, pomodorini ed in uscita: prosciutto cotto e pesto di basilico

SALENTO (1,7). 13,50

Mozzarella di bufala, friarielli leggermente piccanti, salsiccia dolce ed in uscita: pecorino romano

VEGETARIANA ' 24 (1,7) 15,00

Mozzarella di bufala, cardoncelli arrostiti, crema di zucca, radicchio da campo, cipolla caramellata , grana

POSILLIPO (1,7,4) 14,50

Mozzarella fior di latte e di bufala, fiori di capperi, pomodorini appassiti, acciughe, origano e basilico

BONDOLINA (1,7,8) 16,50

Mozzarella fior di latte, granella di pistacchi, misticanza, mortadella, burrata

LA SCAROLA (1,7) 16,50

Mozzarella fior di latte, spadellata di scarola con aglio, capperi ed olive, salamino piccante LEVONI e burrata

NUOVA MARINARA (1,7) 14,50

Pomodoro e pomodorini appassiti, acciughe, capperi, aglio orsino, origano e basilico

PAESANA (1,7) 14,50

Radicchio rosso, scamorza fresca, taleggio, grana e guanciale di Sauris

ORSINA (1,7) 12,50

Mozzarella fior di latte, aglio orsino, ricotta fresca e champignons

Coperto 3,00

GOLOSA. (1,7)	11,00
Mozzarella, melanzane , gorgonzola dolce, funghi champignons, salamino "Levoni" origano	
TARTUFATA. (1,7).	16,50
Mozzarella di bufala, mozzarella, tartufo nero, grana padano a fine cottura	
PIZZACCIA. (1,7)	12,00
Mozzarella, stracchino, rucola fresca e prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
TERRA E SOLE. (1,7)	10,50
Mozzarella, pomodorini , olive nere, capperi, origano,patate,grana padano	
CASERECCIA. (1,7)	9,50
Mozzarella, patate al forno con rosmarino, grana padano, pancetta arrotolata a fine cottura	
CASTELLANA. (1,7)	15,00
Mozzarella, porchetta a fine cottura, patate al forno con rosmarino, finferli gallinacci, scaglie di grana padano a fine cottura	
BIANCOBOSCO (1,7).	15,50
Mozzarella di bufala, porcini, rucola, olio al tartufo bianco	

Pizze Baby

Le pizze tradizionali con eccezione dei calzoni e delle pizze "COCCIO" possono essere fatte in formato baby. Il prezzo di ciascuna è ottenuto sottraendo € 1,50 al prezzo della pizza relativa.

Aggiunta di ogni singolo ingrediente: da 1,50 a 4,50 a seconda del prodotto scelto

Coperto 3,00

PIZZE PARTICOLARI "COCCIO"- (PIZZE BIANCHE CON CORNICIONE FARCITO DI FORMAGGIO)

GIUDEA. (1,7)	12,00
Scamorza fresca, mozzarella, peperoni, acciughe, capperi, olive nere	
VENETA. (1,7)	12,50
Scamorza fresca, mozzarella, funghi porcini, cipolla rossa, salsiccia dolce	
TRENTINA. (1,7)	12,50
Scamorza fresca, mozzarella, funghi misti di bosco, salsiccia dolce, ricotta fresca	
BISMARCK. (1,3,7)	10,50
Scamorza fresca, mozzarella, pancetta stufata, uovo (in cottura), formaggio grana padano	
NONNA. (1,7)	11,00
Scamorza fresca, mozzarella, zucchine, pancetta stufata, formaggio grana padano	
ESTATE. (1,7)	11,00
Scamorza fresca, mozzarella, pomodorini, rucola fresca e scaglie di grana padano a fine cottura	
PORCINI E BRIE. (1,7)	12,50
Scamorza fresca, mozzarella, funghi porcini, formaggio brie,	
VERDE E NOCI. (1,7,8)	12,00
Scamorza fresca, mozzarella, gorgonzola dolce, gherigli di noce e mascarpone	
MONTANARA. (1,7)	13,00
Scamorza fresca, mozzarella, finferli, vezzena stagionato (formaggio di malga), speck a fine cottura	
FATTORIA. (1,7)	10,50
Scamorza fresca, mozzarella, patate al forno con rosmarino, salsiccia dolce, grana padano	
SAPORITA. (1,7)	12,50
Scamorza fresca, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola dolce, pancetta stufata	
MANGIAFUOCO. (1,7)	12,50
Scamorza fresca, mozzarella, salamino piccante "Levoni", crema di peperoni, cipolla rossa, olive nere	
LEGGERA. (1,7)	14,00
Scamorza fresca, mozzarella, formaggio brie, valeriana e bresaola a fine cottura	
DELIZIA (1,7)	15,50
Scamorza fresca, mozzarella, crema di carciofi, guancia di Sauris, pecorino, pepe nero	

AL CAPITEL - La Cantina

VINI BIANCHI

Lugana Santa Cristina - ZENATO.	25,00
Lugana - OTELLA	22,50
Lugana I Frati - CA DEI FRATI.	26,50
Lugana Brolettino - CA DEI FRATI.	29,00
Custoza - MONTE DEL FRA' .	18,00
Soave - GINI.	26,00
Soave - PIEROPAN.	27,00
Soave - CA' RUGATE.	24,00
Soave - CA' RUGATE.	37,5 cl. 13,00
Müller Thurgau - TRAMIN.	26,00
Gewurtztraminer - TRAMIN.	27,50
Sauvignon - PECORARI.	25,00
Pinot Grigio - PECORARI.	25,00
Pecorino - LANCIANI	23,50
Passerina - LANCIANI	22,50
Grillo - PASSIPERDUTI - DONNAFUGATA.	25,50
Chardonnay - LA FUGA - DONNAFUGATA.	25,50
Vigna di Gabri - DONNAFUGATA.	29,00

VINI ROSSI

Bardolino classico	15,00
Chiaretto di Bardolino	15,00
Valpolicella classico - SPERI.	17,50
Valpolicella classico - SPERI. 37,5 cl.	13,00
Valpolicella classico - MONTECARIANO.	17,50

Valpolicella classico - LUCCHINE - TEDESCHI.		17,00
Valpolicella superiore - SANT' URBANO - SPERI.		28,50
Valpolicella superiore - SANT' URBANO - SPERI.	37,5 cl.	16,00
Valpolicella superiore BIO - MEZZO ETTARO.		31,50
Valpolicella superiore - MONTECARIANO.		26,50
Valpolicella superiore - NICALO' - TEDESCHI.		27,00
Valpolicella superiore - CORTE GIARA - ALLEGRINI.		27,00
Ripasso - SPERI.		29,50
Ripasso - SAN ROCCO - TEDESCHI.		28,00
Ripasso - MONTECARIANO.		29,50
Ripasso - I PROGNI - SALETTE.		28,00
Palazzo della Torre - ALLEGRINI.		31,50
La Grola - ALLEGRINI.		39,50
Cabernet Sauvignon - PUNTARA - MONTECARIANO.		42,00
Amarone della Valpolicella - CAMINI MONGA - MONTECARIANO.		45,00
Valpolicella superiore MATERNIGO- TEDESCHI		29,00

BOLLICINE & VINI da Dessert

Champagne - TAITTINGER.		87,00
Brut - FERRARI.		39,00
Perle' - FERRARI		56,00
Franciacorta brut - CONTADI CASTALDI.		37,00
Franciacorta Rose' - CONTADI CASTALDI.		42,00
Franciacorta Saten - CONTADI CASTALDI.		46,00
Prosecco Valdobbiadene - COL VETORAZ.		23,50
Trento doc - CONTI D' ARCO.		27,00
Recioto bianco - MANDOLARE.	50,0 cl.	32,00
Passito di Pantelleria - COLOSI.	50,0 cl.	23,00
Moscato d' Asti - CASTELROCCHERO.		18,00

Bianco fermo (Trebbiano).

1 calice 2,00. 1/4 lt. 4,00

1/2 lt. 8,00

1 lt. 13,50

Rosso (Cabernet).

1 calice 2,00. 1/4 lt. 4,00

1/2 lt. 8,00

1 lt. 13,50

Birre artigianali

LESSTER Valmarisa.

0,50 lt. 8,50

LESSTER Uit (bianca).

0,50 lt. 8,50

LESSTER Pils.

0,50 lt. 8,50

OTUS Lolipa (Ipa).

0,33 lt. 7,50

OTUS Redvolution (Dunkel Bock - Rossa).

0,33 lt. 7,50

OTUS Australe (Pacific Ipa).

0,33 lt. 7,50

Caffetteria

Caffe' espresso / decaffeinato/ orzo/ ginseng.

2,00

Cappuccino/Te' /Camomilla/ Infusi.

3,00

ALCOLICI, DISTILLATI e LIQUORI

Amari e liquori Selezione ALCHIMIA.

5,00

Cognac francesi/ Brandy spagnoli/ Whisky torbati/ Rum Matusalem.

8,00

Grappe barrique.

5,00

Grappe bianche/ distillati di Poli/ Tosolini/ Prime Uve.

5,00

Grappe bianche.

4,00

Altri amari e/o liquori.

4,00

Miscelati.

8,00

AL CAPITEL - Bar

BEVANDE, BIRRE ED ALTRO

Aperitivo analcolico in bottiglia.		3,50
Spritz		4,50
Acqua minerale.	0,75 lt.	3,50
Bibite in bottiglia/lattina.		3,50
Coca cola alla spina.	0,30 lt. 3,00/0,50 lt. 4,50/1 lt.	9,00
Birra Paulaner lager bottiglia.	0,33 lt.	4,50
Birra Ichnusa non filtrata bottiglia.	0,33 lt.	4,50

BIRRE ALLA SPINA

Hacker Pschorr Hell (bionda).	0,20 lt.	3,00
	0,40 lt.	6,00
	1 lt.	12,50
Hacker Pschorr Weizen.	0,30 lt.	3,50
	0,50 lt.	6,00
	1 lt.	12,50
Paulaner Maerzen (rossa).	0,20 lt.	3,00
	0,40 lt.	6,00
	1 lt.	12,50
Radler (birra bionda + lemonsoda).	0,20 lt.	3,00
	0,40 lt.	5,50
	1 lt.	11,50

VINI DELLA CASA IN CARAFFA

Bianco frizzante (Verduzzo).	1 calice 2,50.	1/4 lt. 4,00
		1/2 lt. 8,00
		1 lt. 13,50