

DAY MENU

# CARPACCI & LIGHT DISHES

12h00 à la fermeture

## CAPRESE

- 21.50 -

*Tranches de tomates, roquette, mozzarella di bufala, origan, basilic, olives verte*

## DINDE

- 23.50 -

*Tranches de dinde rôtie aux herbes, fenouil, salade mesclun, sauce au thon*

## BRESAOLA

- 27.50 -

*Tranches de bresaola Valtellina IGP, roquette, maïs, champignons de Paris, copeaux de grana padano*

## ROAST BEEF

- 27.50 -

*Tranches de roastbeef nature Suisse, roquette, carottes, tomates cerise, olives Kalamata*

## BŒUF FUMÉ

- 29.00 -

*Tranches de bœuf séchées fumées, crème d'artichauts, salade mesclun, tomates cerise, cœurs d'artichauts grillés*

## CARPACCIO

- 29.50 -

*Tranches de bœuf d'Arnad marinées aux herbes, roquette, coeurs artichauts grillés, copeaux de grana padano*

## CAPOCAPRESE

- 29.50 -

*Tranches de tomates, salade mesclun, jambon de Parme "Zuarina", mozzarella di bufala*

## SAUMON FUMÉ

- 29.50 -

*Tranches de saumon fumé d'Écosse, roquette, tomates cerise, citron*

## VITELLO TONNATO

- 29.50 -

*Tranches de rond de veau mi-cuit, sauce au thon, céleri, carottes, persil, câpres*

## ESPADON FUMÉ

- 29.50 -

*Tranches d'espadon marinées et fumées, roquette, tomates cerise, céleri, citron*

## THON FUMÉ

- 29.50 -

*Tranches de thon marinées et fumées, roquette, tomates cerise, céleri, citron*

DAY MENU  
**STREET FOOD**  
12h00 à la fermeture

**TOAST VÉGÉTARIEN**

- 15.50 -

*Pain de mie complet, courgettes et aubergines grillées, tomates, provola fumée, tapenade d'olives*

**TOAST CLASSIC**

- 16.50 -

*Pain de mie blanc, jambon blanc grand réserve, Asiago frais*

**TOAST DINDE RÔTIE**

- 17.50 -

*Pain de mie complet, dinde rôtie aux herbes, Asiago frais*

**CAPO BURGER**

- 17.50 -

*Pain au sésame, steak haché de bœuf, tranches de tomates, roquette, basilic, oignons confits, sauce tartare*

**CHEESEBURGER EVAN**

- 18.50 -

*Pain au sésame, steak haché de bœuf, tranches de tomates, speck, fontina Val d'Aosta, salade mesclun et sauces maison*

**CAPOCACCIA TOAST**

- 18.50 -

*Pain de mie blanc, jambon blanc grand réserve, thon à l'huile d'olive, Asiago frais, roquette, tranches de tomates, sauce tartare*

**POLPETTE DELLA NONNA**

- 19.50 -

*Boulettes de bœuf cuites dans la sauce tomate avec légumes de saisons*

**CAPOCACCIA DINDE**

- 19.50 -

*Pain de mie complet, dinde rôtie aux herbes, thon, Asiago frais, roquette, tranches de tomates, sauce tartare*

**ITALIAN CLUB SANDWICH**

- 25.50 -

*Pain de mie blanc, dinde rôtie aux herbes, pancetta, œuf dur, Asiago frais, salade mesclun, tranches de tomates, mayonnaise*

**SPEZZATINO DI MANZO**

- 30.50 -

*Ragoût de boeuf mijoté à l'ancienne avec carottes, petits pois et pommes de terre*

**SUPPLÉMENT**

*Pommes frites et sauces maison*

- 4.50 -

# PANINI D'AUTORE

12h00 à la fermeture

*Tout nos pains sont fait maison*

## AGINULFO

- 16.50 -

*Pain, tranches de jambon fumé, fontina Val d'Aosta, sauce piquante*

## VIVINA

- 16.50 -

*Pain, mortadella Bologna IGP, brie de Meaux, moutarde douce*

## ZOE

- 16.50 -

*Pain, speck dell'Alto Adige, mortadella Bologna IGP, mozzarella fior di latte*

## BACHISIO

- 16.50 -

*Pain, mozzarella di bufala, tranches de tomates, basilic, huile d'olive extra vierge*

## ROSOLINO

- 18.50 -

*Pain, dinde rôtie aux herbes, roquette, tranches de tomates, sauce au thon*

## FEDRO

- 22.50 -

*Pain, roastbeef nature Suisse, tranches de tomates, sauce tartare*

## TREBELLICO

- 22.50 -

*Pain, bresaola Valtellina IGP, roquette, tranches de tomates, mozzarella fior di latte*

## CALENO

- 24.50 -

*Pain, jambon de Parme "Zuarina", roquette, tranches de tomates, Chamois d'Or, huile à la truffe*

## CAPUANO

- 24.50 -

*Pain, jambon de Parme "Zuarina", tranches de tomates, mozzarella fior di latte, basilic*

## ONORINA

- 28.50 -

*Pain, cœur de saumon fumé d'Écosse, beurre et poivre noir*

DAY MENU

---

**PRIMI PIATTI**

---

12h00 - 14h30

**PACCHERI ALLA NORMA**

- 21.50 -

*Pâtes fraîches avec sauce tomate, aubergines, ricotta salée et basilic*

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE**

- 23.50 -

*Pâtes farcie de ragoût de bœuf à la bolognaise, sauce béchamel et grana padano, gratinées au four*

**PENNE RIGATE SENZA GLUTINE**

- 25.00 -

*Pâtes sèches sans gluten ou complètes bio avec sauce au choix des primi piatti*

**TROFIE AL PESTO**

- 25.50 -

*Pâtes fraîches aux oeufs, pesto de basilic, pignons de pin, grana padano râpé*

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA**

- 25.50 -

*Gnocchi de pommes de terre sans gluten, sauce aux tomates datterino, origan, basilic, mozzarella fior di latte*

**RISOTTO ALLA MILANESE**

- 26.00 -

*Riz carnaroli gran riserva au pistils de safran bio, beurre, grana padano, jus de veau et gremolata*

**RAVIOLI DEL PLIN**

- 27.50 -

*Raviolis frais farcis de rôti de veau et mortadella avec beurre, sauge et poivre noir*

DAY MENU

# SECONDI PIATTI

12h00 - 14h30

## PARMIGIANA DI MELANZANE

- 19.50 -

*Gratin d'aubergines avec sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic et parmesan*

## FILETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE

- 24.50 -

*Filet de poulet au romarin avec pommes de terre écrasées à l'huile d'olive extra vierge*

## CALAMARETTI SPADELLATI

- 28.50 -

*Petit calamars poêlés à l'huile d'olive extra vierge, fenouil, tomates, olives, persil, citron et câpres*

## COTOLETTA DI TACCHINO

- 33.50 -

*Escalope de dinde panée, roquette, tomates cerise et copeaux de grana padano*

## BRANZINO ALLA GRIGLIA

- 35.50 -

*Filets de loup de mer grillés servis avec sauce vierge et pommes de terre persillées*

DAY MENU  
**DESSERT**

---

*Tout nos desserts sont fait maison*

**GLACE MAISON DU JOUR**

*La boule - 5.00 -*

**PANNA COTTA À LA VANILLE, AVEC COULIS FRAISE OU CARMEL**

*- 8.00 -*

*Crème fraîche à la vanille Bourbon gelifiée, servie avec un couli à votre choix*

**BROWNIE AU CHOCOLAT MAISON**

*- 9.00 -*

*Carré de brownie classique au chocolat et noisettes, servi avec une crème anglaise*

**SALADE DE FRUITS FRAIS**

*- 10.00 -*

*Selection de fruits frais mélangés et assaisonnés avec jus d'orange et sucre de canne*

**TOAST ou PANINO au NUTELLA**

*- 10.00 -*

*Deux tranches de pains de mie toastés et farcies de nutella ou un panini toasté et farci de nutella*

**DAI DAI (6 BOCCONCINI)**

*- 10.50 -*

*Petits carrés de glace vanille enrobés de chocolat fondant*

**TARTALINO**

*- 10.50 -*

*Sablé, ganache au chocolat fondant, meringues*

**TIRAMISÙ CAPOCACCIA 25 YEARS OLD**

*- 10.50 -*

*Grand classique Italien revisité par Capocaccia*

---

---

BOISSONS

---

# CAFFETERIA

---

**CAFFÈ ou ESPRESSO ou RISTRETTO**

- 3,00 -

**CAFFÈ DECAFFEINATO**

- 3,00 -

**VERRE DE LAIT (30CL)**

- 3,80 -

**MAROCCHINO**

- 4,50 -

*Espresso, Mousse de lait, Cacao en poudre*

**CAPPUCCINO**

- 4,50 -

**NUTELLA CAFFÈ**

- 5,00 -

*Espresso, Nutella, Mousse de lait*

**ASSORTIMENT DES THÉS DAMMANN FRÈRES**

- 5,50 -

**CHOCOLAT CHAUD**

- 6,50 -

**NUTELLONE**

- 6,50 -

*Cappuccino, Nutella*

**DAI DAI**

- 2,50 -

---

BOISSONS

---

# BEVANDE

---

## ACQUA

EAU PLATE (70cl)

- 2.90 -

EAU GAZEUSE (70cl)

- 2.90 -

PERRIER (33cl)

- 5.50 -

## SODA

COCA COLA ou LIGHT ou ZERO (33cl)

- 5.50 -

FANTA ou SPRITE ou NESTEA (33cl)

- 5.50 -

## SUCCHI

SIROPS DIVERS 30 CL (GRATUITS JUSQU'À 10 ANS)

- 3.50 -

NECTAR ABRICOT, ANANAS, PÊCHE (20CL)

- 4.00 -

JUS ORANGE (20cl)

- 4.00 -

JUS PAMPLEMOUSSE (20cl)

- 4.00 -

JUS TOMATE (20cl)

- 4.00 -

JUS DE POMMES RAMSEIER (33cl)

- 5.50 -

---

BOISSONS  
**BEVANDE**

**TONICHE**

*RED BULL (25cl)*  
- 6,00 -

*TONIC INDIAN WATER FEVER-TREE (20cl)*  
- 6,00 -

*LEMON TONIC FEVER-TREE (20cl)*  
- 6,00 -

*GINGER ALE FEVER-TREE (20cl)*  
- 6,00 -

*GINGER BEER FEVER-TREE (20cl)*  
- 6,00 -

**ANALCOLICI**

*SAN PELLEGRINO BITTER ROUGE (10cl)*  
- 6,00 -

*CRODINO (10cl)*  
- 6,00 -

**BIRRE**

*PRESSION RIEGELE BLONDE*  
- 4.50 (30cl) - et 7.50 (50cl) -

*PRESSION RIEGELE BLANCHE*  
- 6.90 (30cl) et 11.00 (50cl) -

*MENABREA (33cl)*  
- 6,00 -

*CORONA (33cl)*  
- 7,00 -

*NEBULEUSE EMBUSCADE IPA (33cl)*  
- 9,00 -

*NEBULEUSE STIRLING CALIFORNIA (33cl)*  
- 9,00 -

BOISSONS

---

# ALCOLICI

---

## APERITIVI (6CL)

CAMPARI SODA (10cl)  
- 6,00 -

MARTINI  
- 7,50 -

PORTO  
- 7,50 -

APEROL  
- 7,50 -

CAMPARI BITTER  
- 7,50 -

CYNAR  
- 7,50 -

## AMARI (4CL)

LIMONCELLO I.G.P IL CONVENTO  
- 7,00 -

SAMBUCA  
- 8,00 -

MONTENEGRO  
- 8,00 -

FERNET BRANCA  
- 8,00 -

AVERNA  
- 8,00 -

MIRTO  
- 8,00 -

RAMAZZOTTI  
- 8,00 -

## GRAPPE (4CL)

GRAPPA DI MOSCATO BERTAGNOLLI  
- 9,50 -

GRAPPA TIGNANELLO ANTINORI  
- 10,00 -

GRAPPA NONINO CHARDONNAY  
- 12,00 -

GRAPPA SARPA POLI  
- 12,00 -

---

BOISSONS

---

# ALCOLICI

---

## COGNAC ARMAGNAC BRANDY

### HENNESSY VS

- 12,00 (4CL) et 180,00 (bouteille) -

### REMY MARTIN VSOP

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

### HENNESSY FINE

- 16,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

### HENNESSY XO

- 30,00 (4CL) et 450,00 (bouteille) -

### BAS ARMAGNAC

- 20,00 - (4CL)

## RHUM

### CACHAÇA 51

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### HAVANA 3 ANS

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### HAVANA 7 ANS

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

### MOUNT GAY

- 12,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

### HAVANA SEL MAESTRO

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

### DIPLOMATICO

- 16,00 (4CL) et 230,00 (bouteille) -

### ZACAPA 23

- 16,00 (4CL) et 230,00 (bouteille) -

### MOUNT GAY BARREL

- 18,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

## VODKA

### ABSOLUT

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### RUSKY STANDARD PLATINUM

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

### BELVEDERE

- 12,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

### BELVEDERE MAGNUM

- 550,00 (bouteille) -

### GREYGOOSE

- 18,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

---

BOISSONS  
**ALCOLICI**

---

**TEQUILA**

DON JULIO

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

MEZCAL ESCONDIDA

- 16,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

AVION SILVER

- 16,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

AVION ANEJO

- 18,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

PATRON CAFÉ

- 18,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

PATRON SILVER

- 20,00 (4CL) et 350,00 (bouteille) -

**GIN**

BEEFEATER

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

BOMBAY

- 10,00 (4CL) et 170,00 (bouteille) -

TANQUERAY

- 10,00 (4CL) et 170,00 (bouteille) -

HENDRICK'S

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

GIN MARE

- 14,00 (4CL) et 240,00 (bouteille) -

G'VINE

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

BEEFEATER 24

- 15,00 (4CL) et 240,00 (bouteille) -

MONKEY 47

- 16,00 (4CL) et 240,00 (bouteille) -

THE BOTANIST

- 16,00 (4CL) et 240,00 (bouteille) -

---

BOISSONS

---

# ALCOLICI

---

## WHISKEY

### BALLANTINE'S

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### DEWAR'S 12Y

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### JAMESON

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### THE FAMOUS GROUSE

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### CANADIAN CLUB

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### JIM BEAM

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### J&B

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### JW RED LABEL

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### CHIVAS REGAL 12Y

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### JACK DANIEL'S

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

### JW BLACK LABEL

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

### MAKER'S MARK

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

### LAPHROAIG 10Y

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

### GLENMORANGIE

- 18,00 (4CL) et 260,00 (bouteille) -

### OBAN

- 18,00 (4CL) et 260,00 (bouteille) -

### LAGAVULIN 16Y

- 20,00 (4CL) et 350,00 (bouteille) -

### CAOLILA 18Y

- 22,00 (4CL) et 380,00 (bouteille) -