



C A P O C A C C I A

— (BAR · R I S T O R A N T E) —

MENU NIGHT

MENU NIGHT

ANTIPASTI

19h00 - 22h00

ASSORTIMENTO DI SALUMI DELLA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA. CON GNOCCO FRITTO

- 16.00 -

Planche avec mortadelle, dinde, pâte à pizza frite

SFORMATINO DI BROCCOLI SU VELLUTATA DI POMODORO E GRANA PADANO

- 16.00 -

Flan de brocolis sur fondu de tomates et grana padano

BATTUTA DI CARNE CRUDA DI MANZO ALLA PIEMONTESE

- 18.00 -

Tartare de boeuf à la Piemontese, artichauts grillés, pain complet grillés

MENU NIGHT

PRIMI PIATTI

19h00 - 22h00

PACCHERI ALL'AMATRICIANA DI CALAMARI E MELANZANE

- 24.00 - / Pers.

Pâtes fraîches sautées avec aubergines, tomates cerises, calamars et pecorino DOP

SPAGHETTI CAPOCACCIA

- 24.00 - / Pers.

*Spaghetti légèrement piquant avec coulis de tomates, tomates cerises, courgettes frites, grana padano.
(Recette originale avec le guanciale di Amatrice, demandez au serveur)*

RISOTTO ALLA PESCATORA

- 29.00 - / Pers.

*Riz Carnaroli aux fruits de mer, calamars, crevettes, moules, sèches, sauces tomates,
pois chiches, poivrons, persil*

MENU NIGHT

SECONDI PIATTI

19h00 - 22h00

PAVE DI BRANZINO SCOTTATO ALL'EVO SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO
E RATATOUILLE DI CARCIOFI E FINOCCHI

- 29.00 -

*Pavé de loup de mer, rissolé all'evo (huile extra vierge d'olive), crème de pomme de terre au safran,
ratatouille de fenouils et artichauts*

PORC A MILANO

- 29.00 -

*Côte de porc GRTA coupé en morceaux, pané à la milanese, roquette,
tomates cerises confites, pommes de terre gaufrettes.*

ENTRECOTE DE BOEUF

- 39.00 -

*Entrecôte rissolé au beurre clarifié et fines herbes, gros sel, poivre,
légumes grillés, pommes de terre au four*

Viande Suisse avec une maturation de 5 semaines

MENU NIGHT

SPECIALITES A PARTAGER

19h00 - 22h00

25 minutes de préparation

ORATA AL FORNO AI PROFUMI DEL MEDITERRANEO

- 55.00 - / Pers.

*Dorade au four au parfum méditerranéen, pomme de terre écrasée,
tomates en dés à l'huile d'olive, capres, légumes grillés.*

(à partager minimum 2 personnes) poids du poisson : environ 1 kilo

COSTATA DI MANZO

- 55.00 - / Pers.

*Côte de boeuf rissolé au beurre clarifié et fines herbes servie sur pierre chaude au gros sel et poivre,
légumes grillés, pommes de terre au four*

(à partager minimum 2 personnes) poids de la viande : environ 900 gr

Viande Suisse avec une maturation de 5 semaines

C A P O C A C C I A

— (BAR · R I S T O R A N T E) —

*Ici tout est fait Maison comme à la Maison !
Du boulanger au pâtissier, passant par un Chef
dont sa réputation n'est plus à faire,
ainsi que des barmen enjoués
et des serveurs attentifs ;
des personnes dédiées à leur passion
qui travaillent sans relâche pour vous offrir,
à des petits prix, ce qu'il y a de meilleur
dans l'art culinaire italien.*

Ouvert 6 jours sur 7.