

PIATTI DEL GIORNO O BRUNCH

TARTINE CAPOCACCIA

Acciughe del Cantabrico, burro d'Alpeggio

Anchois de Cantabrie, beurre d'alpage et pain carré maison

Bresaola della Valtellina e Carciofi Col di Lupo

Bresaola de la Valtellina, artichauts Col di Lupo au bbq et pain carré maison

Salmone Qavjar, burro d'Alpeggio

Saumon Qavjar, beurre d'alpage et pain carré maison

Gamberi rossi di Mazara e Avocado

Gambas rouges de Mazara, avocat et pain carré maison

PRIMI D'AUTORE

Pasta mista col mare

Pasta mista, moules, petit calamars, gambas rouges de Mazara, sériole, pois chiches et salicornes

Ravioli del plin

À la sauce de rôti et truffe noire de saison sur crème de Parmigiano Reggiano 24 mois

Linguina Capocaccia

Au beurre d'alpage et Parmigiano Reggiano 24 mois Vacche Rosse

19.-

22.-

25.-

26.-

34.-

31.-

30.-

INSALATE CAPOCACCIA

Caesar

Poulet grillé, bacon, laitue iceberg, croûtons aux herbes et sauce Caesar

Niçoise

Thon, œufs mollets, anchois, pommes de terre, haricots verts, olives, câpres, tomates cerises et salade mesclun

Greca

Feta, tomates cerises, concombre, oignon rouge, olives Kalamata et salade mesclun

Suisse Vegan

Salade mesclun, pommes suisses, betteraves raisins secs et fruits rouges

29.-

29.-

26.-

26.-

CARPACCI E PIATTI

Carpaccio di Manzo

Bœuf Black Angus aromatisé, roquette, artichauts Col di Lupo, copeaux de parmesan

Salmone Qavjar

Cœur de saumon Qavjar, roquette, citron, tomates cerises, ciboulette

Tacchino Arrostito

Dinde rôtie, fenouil, salade mesclun, sauce maison au thon

Tartare di gamberi rossi e avocado

Tartare de gambas rouges de Mazara, guacamole, concombre et huile au persil

Capocaprese

Mozzarella de bufflonne, jambon cru de Parme 24 mois, tomates cœur de bœuf, salade mesclun

Burrata con Parma DOP 24 mesi

Burrata artisanale et jambon cru de Parme 24 mois

Bresaola della Valtellina

Bresaola de la Valtellina, roquette, maïs, artichauts Col di Lupo, copeaux de parmesan

29.-

35.-

23.-

38.-

29.-

27.-

29.-

CONTORNI E VERDURE

Patate fritte

Frites maison

Insalatina dell'orto

Céleri, tomate, basilic, roquette et radis

Carciofi Col di Lupo

Carciofi de notre ferme en Toscane au bbq tièdes et copeaux de Pecorino Romano DOP

Fantasia di verdure

Haricots verts, épinards, artichauts avec une sauce "pizzaiola"

GASTROSANDWICH

29.-

29.-

26.-

26.-

29.-

35.-

23.-

38.-

29.-

27.-

29.-

Capoburger 180 gr.

Bœuf Black Angus Suisse, guanciaie, tomate et oignons de Montoro, accompagné de pommes de terre croustillantes et sauces maison

Caleno

Jambon cru de Parme 24 mois, roquette, tomates, chamois d'or, huile à la truffe

Trebellico

Bresaola, roquette, tomates, mozzarella fior di latte

Rosolino

Dinde rôtie, roquette, tomates, sauce au thon

Capuano

Jambon cru de Parme 24 mois, mozzarella fior di latte, tomates, basilic

Cumano

Tomates, jambon cru de Parme 24 mois, Brie et sauce tartare

Bachisio

Mozzarella de bufflonne, tomates, basilic, huile EVO

Onorina

Saumon Qavjar, beurre d'alpage, poivre

Toast Classico

Jambon cuit, Edamer

Toast Capocaccia

Jambon cuit, Edamer, roquette, tomates, sauce tartare, thon

Toast Capodindo

Dinde rôtie, Edamer, roquette, tomates, sauce tartare, thon

Toast Avocado

Supplément: œufs mollets (+ 5.-), saumon (+ 10.-)

35.-

25.-

21.-

21.-

25.-

25.-

21.-

33.-

21.-

24.-

24.-

20.-

DESSERT

Mitico Tiramisù Capocaccia

Le tiramisù historique de Capocaccia avec copeaux de chocolat noir ou pistache

Millefoglie di mele con gelato

6.- Millefeuille de pommes avec glace fior di latte

Crostatina al cioccolato

6.- Tartelette avec pralines aux noisettes, sauce au chocolat et crème chantilly

Gelato di montagna

15.- Glace fior di latte préparée à la minute avec son assortiment de garnitures gourmandes

Dai Dai

18.- Friandise de glace artisanale enrobée de chocolat fondant

14.-

14.-

14.-

15.-

15.-