WWW.CAPO-ITALIANO.COM

La VITA
È PIÙ *Bella*
COMPARTIDA

MENÚS GRUPO

CAPO

PLAÇA PAU CASALS 3 - GRANOLLERS

FESTEGGIAMO L'ITALIA *en Grupo*

MENÚ BUONISSIMO

Piatti

FOCACCIA AL ROSMARINO
Pan típico italiano con romero fresco

IL MATRIMONIO EMILIANO
Encuentro clásico de Bolonia: Mortadella Bolognese al pistacho DOP "La Sposa" y Grana Padano IGP 18 meses

VITELLO TONNATO
Carpaccio de redondo de ternera lechal con salsa tonnata y alcaparrones

PARMIGGIANA DI MELANZANE
Rollitos de berenjena rellenos de queso Scamorza ahumada, Mozzarella y salsa de tomate parmigiana y queso Taleggio

TAGLIATELLA RIPIENA

Tagliatella rellena de butifarra negra, del perol, ceps y salsa de queso Parmesano DOP 18 meses

PIZZA DIAVOLA
Base de tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Picante italiana, Nduja picante, cebolla de figueras y aceite de oliva virgen extra de Puglia

Dolci

TIRAMISÙ DELLA NONNANNA
Crema de Mascarpone, café, licor Disaronno, bizcochos zabaiones y cacao en polvo

CANNOLI SICILIANI
Mini cannolis rellenos de crema de ricotta dolce, pistacho granulado y virutas de naranja confitadas

AGUA, REFRESCO, CERVEZA, VINO Y CAFÉ

35€
persona

MÍNIMO 8 PERSONAS

FESTEGGIAMO L'ITALIA *en Grupo*

MENÚ
LA FAMIGLIA

Piatti

FOCACCIA AL ROSMARINO
Pan típico italiano con romero fresco

PIZZA FRITA
Pizza frita rellena de Mozzarella y Stracciatella, coronada con Mortadella "La Sposa" DOP con pistacho, pesto fresco de albahaca y hojas de albahaca

TAGLIERE DEI SALUMI
Finas lonchas de embutidos italianos seleccionados:
Pancetta Coppata (Lombardía), Finocchiona IGP (Toscana), Coppa Piacentina DOP (Emilia-Romagna) y Pancetta Arrotolata (Roma)

POLPO PUGLIESE
Pulpo rebozado y frito sobre una base de Stracciatella ahumada, pesto de limón, grelos y tomate seco

TAGLIATELLA RIPIENA

Tagliatella rellena de butifarra negra, del perol, ceps y salsa de queso Parmesano DOP 18 meses

CAPPELLACCI DEL "NUTI"
Cappellaccis de nuestros amigos de "Il Grande Nuti", rellenos de espinacas y ricotta, servidos con salsa boloñesa tradicional

PIZZA SILVANA
Pizza blanca con base de crema de ceps, Porchetta, patata monalisa asada, Pecorino en polvo, orégano seco y aceite de oliva virgen extra de Puglia

PIZZA DORETA
Pizza blanca con base de crema de calabaza, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, guanciale, salvia fresca y aceite de oliva virgen extra de Puglia

Dolci

TIRAMISÙ DELLA NONNANNA
Crema de Mascarpone, café, licor Disaronno, bizcochos zabaiones y cacao en polvo

BRIOCHE COL TUPPO CON GELATO
Brioche siciliano relleno de helado pistacho y gianduja acompañado de

AGUA, REFRESCO, CERVEZA, VINO Y CAFÉ

40€
persona

MÍNIMO 8 PERSONAS

FESTEGGIAMO L'ITALIA *en Grupo*

MENÚ GRAN TAVOLATA

Piatti

FOCACCIA AL ROSMARINO
Pan típico italiano con romero fresco

FOCACCIA AL POMODORO
Pan típico italiano con tomate

IL MATRIMONIO EMILIANO
Encuentro clásico de Bolonia: Mortadella Bolognese al pistacho DOP "La Sposa" y Grana Padano IGP 18 meses

POLPO PUGLIESE
Pulpo rebozado y frito sobre una base de Stracciatella ahumada, pesto de limón, grelos y tomate seco

VITELLO TONNATO
Carpaccio de redondo de ternera lechal con salsa tonnata y alcaparrones

PARMIGGIANA DI MELANZANE
Rollitos de berenjena rellenos de queso Scamorza ahumada, Mozzarella y salsa de tomate parmigiana y queso Taleggio

A Escoger Entre

COTOLETTA ALLA MILANESE
Costilla de cerdo Duroc rebozada con panko, acompañada de patatas fritas, parmesano y mayonesa de trufa

*

"PASTA"
Cualquier pasta de la carta de CAPO

Dolci

CANNOLI SICILIANI
Mini cannolis rellenos de crema de ricotta dolce, pistacho granulado y virutas de naranja confitadas

TIRAMISÙ DELLA NONNANNA
Crema de Mascarpone, café, licor Disaronno, bizcochos zabaiones y cacao en polvo

BRIOCHE COL TUPPO CON GELATO
Brioche siciliano relleno de helado pistacho y gianduja acompañado de chocolate caliente

AGUA, REFRESCO, CERVEZA, VINO Y CAFÉ

55€
persona

MÍNIMO 8 PERSONAS