Pasta

Fatti IN CASA *Manualmente*



NOVITÀ

ZITI ALLA GENOVESE | 15€

Ziti i un melós estofat de vedella i ceba, cuinat a foc lent: un clàssic de Napoli



PAPPARDELLE AL RAGÚ | 19€

Pappardelle fresc d'ou de la tradició Emiliana amb ragú lent d'ossobuco, perfumat amb vi negre i herbes aromàtiques

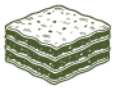


SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 17€

Spaghetti alla chitarra d'ou amb rovell cremós, guanciale daurat, pebre negre molt i Pecorino Romano i Grana Padano

LASAGNA CLASSICA | 16€

Làmines de pasta fresca, ragú a la bolonyesa, beixamel, Grana Padano, Mozzarella i oli d'oliva verge extra de Puglia



NOVITÀ

TAGLIOLINI NERI AL SALMONE | 20€

Tagliolini de tinta de sípia, salsa de salmó fumat, coronats amb llom de salmó fresc a la planxa i ous de múgol



TAGLIOLINI ALLE VONGOLE | 22€

Tagliolini frescos amb cloïsses, saltejats amb oli d'all i bitxo, perfumats amb vi blanc, julivert fresc i un toc de llimona



Les pastes no farcides poden elaborar-se en versió sense gluten.

Favoriti del Capo



NOVITÀ

Il Gran Raviolone | 16€

Raviolone de pasta de ceps farcit de patata cremosa i rovell d'ou, salsa de mantega, bolets de temporada i un núvol de formatge Parmigiano DOP 24 mesos

Tagliatella Ripiena | 17€

Tagliatella farcida de botifarra negra, del perol, ceps i salsa de formatge Parmigiano DOP 18 mesos



Risotto ai Funghi | 18€

Risotto cremós de bolets saltejats, mantega i formatge Parmigiano DOP 18 mesos

Pizze

AL FORNO *Napoletano*

MARGHERITA | 13€

Base de tomàquet San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, alfàbrega fresca, acompanyada de tomàquets perla vermells i grocs

VALENTINA | 15€

Base de tomàquet San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, fines làmines de pernil dolç i oli d'oliva verge extra de Puglia

DIAVOLA | 16€

Base de tomàquet San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Spianata picant italiana, 'Nduja picant, ceba de Figueres i oli d'oliva verge extra de Puglia

CINQUE FORMAGGI | 17€

Pizza blanca amb Mozzarella Fior di Latte, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola i Ricotta, poma fresca, farigola, un toc de vinagre, llimona, mel i oli d'oliva verge extra de Puglia

NOVITÀ

RUSTICA | 16€

Base de pizza, butifarra, ou ferrat, patata al forn, crema de trufa, formatge Parmigiano DOP 18 mesos i oli d'oliva verge extra de Puglia

TONNO E CIPOLLA | 17€

Base de tomàquet San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, bonítol, ceba de Figueres encurtida, puré de ceba confitada i oli d'oliva verge extra de Puglia

CALZONE | 14€

Pizza farcida de tomàquet San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, pernil dolç, xampinyons laminats i oli d'oliva verge extra de Puglia

Els preus inclouen l'IVA