



# NUESTRA CARTA



# Antipasti Entrantes



## Gamberoni e funghi all'aglio



Cazuela de langostinos, setas y champiñones al ajillo.

11,50€

## Funghi impanati e fritti al gorgonzola



Setas rebozadas fritas con salsa de queso gorgonzola.

10,50€



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN

## Bresaola con burrata e rucola



Bresaola (carne vacuna curada, similar a la cecina) con burrata y rúcula.

13,90€

LACTEOS

## Provolone al forno



8,75€

## Pane di aglio



3,90€



CONTIENE GLUTEN



LACTEOS

## Pane di aglio con mozzarella



6,00€



CONTIENE GLUTEN



LACTEOS

## Bruschetta Variata



CONTIENE GLUTEN



LACTEOS



PESCADO

Tres tostas con dados de tomate fresco y albahaca, una con jamón, otra con filetes de anchoa en aceite de oliva y la otra con queso stracciatella.

12,75€

## Crostini al salmone y baccalà affumicato



LACTEOS



PESCADO



CONTIENE GLUTEN

Dos tostas con queso stracciatella, pimiento caramelizado y salmón y bacalao ahumados.

12,00€

## Delizie di formaggio Capone



LACTEOS



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN

Queso provolone rebozado frito con mermelada de tomate y salsa de mango.

9,75€

## Cuori di carciofi saltati con prosciutto e formaggio



Corazones de alcachofa salteados con jamón y queso grana padano.

11,50€

## Melanze alla parmigiana



Berenjenas gratinadas al horno con salsa de tomate y queso grana padano.

9,25€

## Carpaccio di filetto di manzo



Carpaccio de solomillo de buey.

11,50€

# Insalate

## Ensaladas



### **Insalata Capone**

Lechuga hoja de roble, lechuga rizada, cebolla morada, tomate, aceitunas negras, bonito, uvas pasas, nueces y queso grana padano.

11,50€



### **Insalata caprese**

Tomate, mozzarella de búfala, aceitunas negras y albahaca.

9,50€



### **Insalata caprese di burrata**

Tomate, burrata, aceitunas negras y albahaca.

11,25€



### **Insalata di pasta**

Fusillis tricolor, jamón cocido, tomates cherry, mozzarella de búfala, atún, huevo duro, pimiento rojo, maíz y aceitunas verdes.

10,50€



### **Insalata di pasta al pesto**

Penne rigate, queso rulo de cabra, queso grana padano, aceitunas negras, piñones, pomodori secchi (tomates secos), albahaca y salsa pesto a la genovesa.

13,50€



### **Insalata di pollo**

Lechuga hoja de roble, lechuga rizada, tomate, zanahoria, piña, manzana, mozzarella de búfala, nueces y dados de pechuga de pollo fritos.

11,50€



### **Insalata di mare**

Rúcula, tomates cherry, cebolla morada, algas, langostinos, mejillones, salmón ahumado, bacalao ahumado y filetes de anchoa en aceite de oliva.

15,25€



### **Insalata di rucola**

Rúcula, aguacate, mango, pomodori secchi (tomates secos), mozzarella de búfala, nueces, bresaola y vinagreta de mango.

13,90€



### **Insalata completo**

Lechuga hoja de roble, lechuga rizada, rúcula, tomate, cebolla morada, bonito, aguacate, huevo duro, aceitunas verdes, maíz, zanahoria y queso rulo de cabra.

12,50€



### **Insalata mista**

Lechuga hoja de roble, lechuga rizada, tomate y cebolla morada.

5,75€

Puedes escoger una salsa para tu ensalada. Salsa de mostaza y miel , salsa de mango, salsa de yogur , salsa rosa y pesto a la genovesa 

LACTEOS

FRUTOS DE CASCARA

# I nostri piatti speciali

## Nuestros platos especiales



### **Ravioli di mare**

Ravioli rellenos de marisco a la crema de queso mascarpone, langostinos y algas.

18,50€



### **Sorrentini di salmone e ricotta cacio e pepe**

Sorrentinos rellenos de salmón y ricotta con queso pecorino y pimienta negra.

18,50€



### **Spaghetti alle vongole**

Spaghetti salteados con aceite de oliva, almejas, ajo y perejil.

18,90€



### **Spaghetti allo scoglio**

Spaghetti salteados con almejas, berberechos, mejillones, anillas de calamar, langostinos y tomates cherry.

18,50€



### **Spaghetti neri ai ricci di mare**

Spaghetti negro a la crema de erizos de mar con langostinos.

19,90€



### **Tagliatelle mare e monti**

Tagliatelle al ajo, aceite, guindilla, langostinos y setas variadas.

16,90€



### **Tagliatelle di spinaci al pesto di alghe**

Tagliatelle de espinacas al pesto de algas con langostinos y piñones.

16,90€



### **Tagliatelle con verdure di stagione**

Tagliatelle salteados con calabacín, berenjena, pimiento rojo y verde, zanahoria, espárragos verdes, alcachofas y champiñones.

13,90€



# Paste

## Pastas



**Puedes elegir una pasta y combinarla  
con la salsa que más te guste**

- **Spaghetti**   
CONTIENE GLUTEN HUEVOS
- **Spaghetti neri**   
CONTIENE GLUTEN HUEVOS
- **Tagliatelle**   
CONTIENE GLUTEN HUEVOS
- **Tagliatelle di spinaci**   
CONTIENE GLUTEN HUEVOS
- **Tagliatelle paglia e fieno**   
CONTIENE GLUTEN HUEVOS
- **Penne rigate**
- **Gnocchi**   
CONTIENE GLUTEN HUEVOS



• <b>Al pomodoro</b>	10,50€
• <b>All'arrabbiata</b>	10,50€
• <b>All'americana</b>	13,50€
• <b>Alla puttanesca</b> <small>PESADO</small>	13,50€
• <b>Al tonno</b> <small>PESADO</small>	11,50€
• <b>Aglio, olio e peperoncino</b>	10,50€
• <b>Aglio, olio e peperoncino</b> <i>con gamberoni</i> <small>CRUSTACEOS</small>	13,50€
• <b>Al pesto alla genovese</b> <small>LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA</small>	12,50€
• <b>Alla carbonara</b> <small>LACTEOS</small>	11,50€
• <b>Alla carbonara originale</b> <small>LACTEOS HUEVOS</small>	13,50€
• <b>Alla bolognese</b>	11,50€
• <b>Ai funghi e panna</b> <small>LACTEOS</small>	12,50€
• <b>Ai quattro formaggi</b> <small>LACTEOS</small>	12,50€
• <b>All'Alfredo</b> <small>LACTEOS</small>	12,50€
• <b>Al gorgonzola e noci</b> <small>LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA</small>	13,50€
• <b>Allo stile Capone</b>	12,50€



# Paste ripiene

## Pastas rellenas



**Puedes elegir una pasta rellena y combinarla con la salsa que más te guste**



- **Tortelini di spinaci y ricotta**
- **Ravioli di carne**
- **Ravioli di cinque formaggi**
- **Ravioli di pollo**
- **Ravioli di prosciutto, noci, spinaci e ricotta**
- **Sorrentini ai funghi, formaggio e cipolla caramellata**
- **Fiocchi di formaggio e pere**
- **Cuori al pomodoro con basilico e mozzarella**

• <b>Al pomodoro</b>	12,90€
• <b>All'arrabbiata</b>	12,90€
• <b>All'amatriciana</b>	15,90€
• <b>Alla puttanesca</b> PESCIOSO	15,90€
• <b>Al tonno</b> PESCIOSO	13,90€
• <b>Aglio, olio e peperoncino</b>	12,90€
• <b>Aglio, olio e peperoncino con gamberoni</b> CRUSTACEOS	15,90€
• <b>Al pesto alla genovese</b> LACTEOS FRUTOS DE CASCARA	14,90€
• <b>Alla carbonara</b> LACTEOS	13,90€
• <b>Alla carbonara originale</b> LACTEOS HUEVOS	15,90€
• <b>Alla bolognese</b>	13,90€
• <b>Ai funghi e panna</b> LACTEOS	14,90€
• <b>Ai quattro formaggi</b> LACTEOS	14,90€
• <b>All'Alfredo</b> LACTEOS	14,90€
• <b>Al gorgonzola e noci</b> LACTEOS FRUTOS DE CASCARA	15,90€
• <b>Allo stile Capone</b>	14,90€



# Paste gratinati

## Pastas gratinadas



### **Lasagna alla bolognese**

Lasaña de carne a la boloñesa.

13,90€



### **Lasagna di spinaci e pollo**

Lasaña de espinacas y taquitos de pechuga de pollo.

12,90€



### **Lasagna di spinaci al pesto**

Lasaña de espinacas, queso pecorino, piñones y pesto a la genovesa.

13,50€



### **Lasagna ai funghi e zucca**

Lasaña de setas, calabaza y ricotta.

13,50€



### **Cannelloni di mare**

Canelones con centolla, buey de mar, langostinos y erizos de mar.

21,90€



### **Cannelloni di spinaci e baccalà**

Canelones de espinacas y migas de bacalao con uvas pasas y piñones.

15,90€



### **Cannelloni di verdure**

Canelones con berenjena, calabacín, zanahoria, cebolla, pimiento y champiñones.

12,90€



### **Penne rigate gratinati al forno**

Macarrones gratinados al horno con salsa boloñesa, salsa bechamel, mozzarella y queso grana padano.

12,90€



# Risotti

## Risottos



### **Risotto ai funghi con prosciutto crudo**



Arroz con champiñones, seta ostra, boletus edulis, jamón serrano y queso grana padano.  
12,90€



### **Risotto di pollo con mele e noci**



Arroz con pollo, manzana, nueces y queso grana padano.  
12,90€

### **Risotto alle verdure**



Arroz con cebolla, pimiento, calabacín, berenjena, champiñones, zanahoria y queso grana padano.  
11,50€

### **Risotto frutti di mare**



Arroz con langostinos, mejillones, almejas, berberechos, calamar y queso grana padano.  
18,50€



### **Risotto nero di seppia**



Arroz con calamares en su tinta, langostinos, champiñones, setas ostra y queso grana padano.  
15,50€

### **Risotto di baccalà con spinaci**



Arroz con migas de bacalao, espinacas, uvas pasas y queso grana padano.  
15,90€



# Pesce e carni

## pescados y carnes



### Pesce ~ Pescados

#### **Salmone grigliato alla crema di mare**

Salmón a la plancha con tallarines, salseado con crema de marisco.

16,90€



**Baccalà alla libornese**

Lomo de bacalao en salsa de tomate, aceitunas negras y alcaparras con patatas.

20,50€



PESCADO

**Filetto di tonno alla pizzaiola**

Lomo de bonito en salsa de tomates cherry, ajo y orégano con arroz en blanco.

16,90€



PESCADO

### Carni ~ Carnes

#### **Cotoletta di vitello alla parmigiana**

Milanesa de ternera gratinada con salsa de tomate y queso.

14,90€



#### **Cotoletta di pollo alla parmigiana**

Milanesa de pollo gratinada con salsa de tomate y queso.

12,90€



#### **Scaloppine di pollo al marsala**

Filetes de pechuga de pollo en salsa de reducción de vino marsala y champiñones.

12,90€

#### **Stinco di maiale al forno**

Codillo de cerdo al horno.

16,90€

#### **Controfiletto di vitello alla griglia**

Entrecot de ternera a la plancha.

18,90€

#### **Filetto di vitello alla griglia**

Solomillo de ternera a la plancha.

22,90€

Puedes escoger una salsa para el entrecot y el solomillo.

Salsa mostaza , salsa pimienta verde , salsa de setas , salsa gorgonzola y salsa Estilo Capone (setas y gambas) .

Puedes escoger el acompañante para la carne. Patatas fritas, arroz en blanco, pasta con salsa de tomate o ensalada mixta.

CONTEINE  
GLUTEN

# Pizze ~ Pizzas



*Si te apetece, cualquiera de nuestras pizzas la puedes pedir “impasto stile napoletano”, masa al estilo napolitano, con los bordes más altos y esponjosos por 1,50€ más.*

*También la puedes pedir calzone “cerrada” o sfilatino de pizza “enrollada”.*

*En cualquiera de nuestras pizzas es posible sustituir la mozzarella por queso vegano por 2,00€ más.*

## Focaccia



Base de pizza blanca, sin salsa de tomate, con aceite de oliva, orégano, tomillo, romero y albahaca.

Pequeña 5,25€ Mediana 10,25€

## Pizza margherite



Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

Pequeña 7,50€ Mediana 12,50€

## Pizza prosciutto



Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y jamón serrano.

Pequeña 9,00€ Mediana 14,00€

## Pizza prosciutto e funghi



Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, jamón serrano y setas ostra.

Pequeña 9,50€ Mediana 14,50€

## Pizza tropicale



Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y piña.

Pequeña 8,75€ Mediana 13,75€

## Pizza capricci



Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, bacon y champiñones.

Pequeña 9,00€ Mediana 14,00€

# Pizze ~ Pizzas



## **Pizza quattro stagione**

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, langostinos, pimiento rojo y champiñones.

Pequeña 10,00€ Mediana 15,00€



Salsa de tomate, mozzarella, queso grana padano, queso azul y queso de oveja.

Pequeña 10,50€ Mediana 15,50€

## **Pizza quattro formaggi speciale**

Salsa de tomate, mozzarella, queso rulo de cabra, queso gorgonzola, queso brie y pimiento rojo caramelizado.

Pequeña 11,75€ Mediana 16,75€



## **Pizza bresaola**

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, bresaola, rúcula, pomodori secchi (tomates secos) y albahaca.

Pequeña 13,25€ Mediana 18,25€



## **Pizza guanciale**

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, guanciale, queso pecorino, pimiento verde y huevos escalfados.

Pequeña 13,00€ Mediana 18,00€



## **Pizza barbecue**

Salsa de tomate, mozzarella, carne picada, bacon y salsa barbacoa.

Pequeña 9,50€ Mediana 14,50€



## **Pizza pepperoni**

Salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, jamón cocido y huevo duro.

Pequeña 9,50€ Mediana 14,50€



## **Pizza frutti di mare**

Salsa de tomate, mozzarella, salmón ahumado, mejillones y langostinos.

Pequeña 11,25€ Mediana 16,25€



## **Pizza Cesare**

Salsa de tomate, mozzarella, tomates cherry, langostinos, ajo y albahaca.

Pequeña 9,75€ Mediana 14,75€



# Pizze ~ Pizzas



## **Pizza romana**

Salsa de tomate, mozzarella, salmón ahumado, filetes de anchoa en aceite de oliva y alcaparras.

Pequeña 11,25€ Mediana 16,25€



## **Pizza napoletana**

Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco en rodajas, aceitunas negras, filetes de anchoa en aceite de oliva, ajo y orégano.

Pequeña 10,75€ Mediana 15,75€



## **Pizza Capone**

Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco en dados, jamón serrano, chorizo, queso rulo de cabra y champiñones.

Pequeña 11,00€ Mediana 16,00€



## **Pizza con verdure all'ortolana**

Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, pimiento rojo, cebolla morada, champiñones y aceitunas negras, tomillo y albahaca.

Pequeña 9,75€ Mediana 14,75€



## **Pizza al tonno**

Salsa de tomate, mozzarella, atún, pimiento rojo, cebolla morada, aceitunas verdes y huevo duro.

Pequeña 9,75€ Mediana 14,75€



## **Pizza toscana**

Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco en dados, cebolla morada, champiñones y dados de pechuga de pollo fritos.

Pequeña 9,50€ Mediana 14,50€



## **Pizza di rucola**

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, tomates cherry, queso grana padano y rúcula.

Pequeña 9,75€ Mediana 14,75€



## **Pizza alla genovese**

Pesto a la genovesa, mozzarella, corazones de alcachofas, berenjena, cebolla morada y pimiento rojo.

Pequeña 10,00€ Mediana 15,00€



# Pizze ~ Pizzas



## Pizza diavola



Salsa de tomate picante, mozzarella, pepperoni, carne picada, pimiento verde y guindilla.

Pequeña 9,75€ Mediana 14,75€

## Pizza caprese



Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco en rodajas, mozzarella de búfala y albahaca.

Pequeña 10,50€ Mediana 15,50€

## Pizza parmigiana



Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco en rodajas, alcaparras, jamón serrano, queso grana padano y dos huevos escalfados.

Pequeña 11,00€ Mediana 16,00€

## Pizza a modo tuo ~ Pizza a tu manera

Crea tu propia pizza a partir de la masa base con salsa de tomate y mozzarella (12,50€) y la elección de tus ingredientes preferidos.

### Ingredientes a 0,75€

Piña

Maíz

Cebolla

Rúcula

Espinacas

Berenjena

Calabacín

Alcaparras

Tomate fresco en rodajas

Tomates cherry

Aceitunas verdes

Aceitunas negras

Huevo duro

Huevo escalfado

Pimiento rojo

Pimiento verde

Champiñones

Setas ostra

Salsa Carbonara

Salsa Barbacoa

Salsa bechamel

### Ingredientes a 1,25€

Chorizo

Pepperoni

Salami

Jamón cocido

Bacon

Carne picada

Pechuga de pollo en dados

Atún

Mejillones

### Ingredientes a 1,75€

Corazones de alcachofas

Langostinos

Jamón serrano

Queso grana padano

Queso gorgonzola

Queso brie

Queso azul

Queso rulo de cabra

Extra de mozzarella

Pimiento rojo caramelizado

### Ingredientes a 2,50€

Mozzarella de búfala

Queso pecorino

Bresaola

Guanciale

Salmón ahumado

Filetes de anchoa

### Ingredientes a 3,75€

Burrata

Stracciatella

# Dolci~Postres



**Tiramisù** **5,75€**

**Panna cotta** **5,00€**

**Torta al caffè** **5,25€**  
Tarta de café

**Torta alla cannella** **5,25€**  
Tarta de canela

**Torta ai tre cioccolati** **6,00€**  
Tarta tres chocolates

**Torta al formaggio caramellate** **5,25€**  
Tarta de queso caramelizada

**Mousse al cioccolato** **5,25€**  
Mousse de chocolate

**Mousse di mascarpone e yogurt greco con frutti di bosco** **5,25€**

Mousse de mascarpone y yogur griego con frutas del bosque

**Cannoli siciliani tradizionali** **6,50€**

Cañitas al estilo siciliano con crema de ricotta y chocolate

**Coppa di gelato artigianale di “Gamela”**

Copa de helado artesano de “Gamela”

(Chocolate, Vainilla, Fresa, Avellana , Dulce de leche y Stracciatella )

**Una pallina** **3,50€** • **Due palline** **5,25€** • **Tre palline** **7,00€**  
Una bola Dos bolas Tres bolas

**Gelati Gourmet in barattoli di vetro di “Gamela”**

Helados Gourmet en tarritos de cristal de “Gamela”

~ Chocolate blanco con pistachos ~ ~ ~  
~ Limón con jengibre ~ ~ Kinder bueno ~ ~ Mango ~

**5,75€**





#### **Vini italiani ~ Vinos Italianos**

<b>Riunite</b> ~Lambrusco Dell'Emilia IGT~ (rosado espumoso)	12,50€
<b>Fiorello</b> ~Lambrusco Dell'Emilia IGT~ (tinto espumoso)	12,50€
<b>Bottega Fragolino</b> ~Veneto~ (Tinto espumoso sabor a fresa)	15,50€
<b>Batasiolo Bosc D'la Rei</b> ~Moscato D'Asti DOCG, Piamonte~ (blanco)	23,90€
<b>Caleo</b> ~Nero D'Avola, Terre Siciliane DOC~ (tinto)	13,25€
<b>Chiantari</b> ~Nero D'Avola, Terre Siciliane DOC~ (tinto)	23,90€
<b>I Muri</b> ~Negroamaro~ IGP Puglia, Taranto (tinto)	16,25€
<b>Terre de 'Priori</b> ~DOCG Chianti~ Vinci, Toscana (tinto)	15,50€
<b>Pipoli</b> ~Aglianico del Vulture DOC~ Potenza, Basilicata (tinto)	20,90€
<b>Picchioni</b> ~Buttafuoco Dell'Oltrepò Pavese~ Cerasa (tinto)	23,50€
<b>Gran Passione</b> ~IGT Veneto~ (tinto)	19,90€

#### **Rías Baixas**

<b>Davila</b> ~Rosal~	22,00€
<b>Abade de Couto "El Rebelde"</b> ~Rosal tinto~	14,50€
<b>Val Miñor</b> ~Albariño del Rosal~	16,25€
<b>Vionta</b> ~Albariño del Salnés~	15,50€
<b>Turonia</b> ~Albariño del rosal~	22,00€

#### **Ribeiro**

<b>Cunqueiro III Milenium</b>	21,00€
<b>Viña do Campo</b>	15,25€
<b>Cuqueira</b>	14,50€
<b>Adeus</b>	14,50€

#### **Valdeorras**

<b>Viña Corzo</b> ~Mencia~	14,50€
<b>Viña Corzo</b> ~Godello~	15,50€



### **Ribeira Sacra**

<b>Cividade</b> ~Mencia~	15,25€
<b>Casa Moreiras</b> ~Mencia~	14,50€

### **Monterrei**

<b>Crego e Monaguillo</b> ~Mencia~	15,25€
<b>Triay</b> ~Mencia~	14,25€
<b>Triay</b> ~Godello~	14,90€

### **Ribera del Duero**

<b>Valtravieso</b> roble	15,50€
<b>López Cristobal</b> roble	18,50€
<b>López Cristobal</b> roble ~3/8 litro~	11,00€
<b>Ébano 6</b> roble	14,90€
<b>Ébano Salvaje</b> crianza de cepas centenarias	28,90€
<b>Moneo</b> roble	15,25€
<b>Pago de los Capellanes</b> barrica	22,90€
<b>Carmelo Rodero</b> 9 meses barrica	22,90€

### **Rioja**

<b>Daimon</b> Crianza ~Bodegas Tobía~	15,25€
<b>Fran Corres</b> Crianza	16,25€
<b>La Montesa</b> Crianza	22,00€
<b>Luis Cañas</b>	21,00€
<b>Martínez Palacios</b> Selección de Barricas	17,90€
<b>Ramón Bilbao</b> Crianza	16,75€
<b>Ramón Bilbao</b> Crianza ~1/2 litro~	14,00€
<b>Ramón Bilbao</b> Edición limitada	25,50€

### **Navarra**

<b>Ochoa La Foto de 1938</b> crianza (Tinto)	12,90€
<b>Ochoa Calendas</b> (rosado)	13,90€