


Ristorante Italiano
Capone




 Notre carte








Crevettes, cèpes et champignons à l'ail 
11,50€

**Cèpes panés à l'italienne avec sauce
au gorgonzola**   
10,50€

Bresaola avec burrata et roquette 
*Bresaola est un plat composé de fines tranches
de bœuf séchées pendant deux à trois mois*
13,90€

Provolone au four avec sauce tomate et origan 
8,75€


Pain à l'ail traditionnel style italien 
3,90€


**Pain à l'ail traditionnel style italien
avec mozzarella gratiné**  
6,00€

Bruschetta traditionnelles italiennes variées   
(Tranches de pain avec filets d'anchois à l'huile d'olive, jambon cru et mozzarella straciatella)
12,75€

**Crostini de fromage straciatella et confit de poivrons
au saumon et à la morue fumés**   
12,00€

Délices de fromage Capone   
(fromage provolone pané frit avec de la confiture à la tomate)
9,75€

Cœurs d'artichauts sautés au jambon et au fromage 
11,50€

Aubergines au parmesan 
9,25€

Carpaccio de filet de boeuf 
11,50€





Salade Capone

Laitue feuille de chêne rouge, laitue frisée, tomate, oignon rouge, olives noires, thon, raisins secs, noix et fromage grana padano.

11,50€

Salade Caprese

Tomates, mozzarella de buffle de campanie, olives noires et basilic.

9,50€

Salade Caprese de Burrata

Tomates, burrata, olives noires et basilic.

11,25€

Salade de Pâtes

Pâtes torsades tricolores, tomates cerises, mozzarella de buffle de campanie, jambon cuit, thon, oeuf dur, poivron rouge, maïs doux et olives vertes.

10,50€

Salade de Pâtes au Pesto

Pâtes penne rigate, fromage bûche de chèvre, fromage grana padano, olives noires, pignons de pin, pomodori secchi (tomates séchées), basilic et sauce pesto génois.

13,50€

Salade de Poulet

Laitue feuille de chêne rouge, laitue frisée, tomate, carottes, ananas, pomme, noix, mozzarella de buffle de campanie et morceaux de blanc de poulet frits.

11,50€

Salade de fruits de mer

Roquette, tomates cerises, oignon rouge, algues, crevettes, moules, saumon fumé, morue fumée et filets d'anchois à l'huile d'olive.

15,25€

Salade de roquette

Roquette, l'avocat, mangue, pomodori secchi (tomates séchées), noix, bresaola, mozzarella de buffle de campanie y vinaigrette à la mangue.

13,90€

Salade composée





Laitue feuille de chêne rouge, laitue frisée, roquette, tomate, oignon rouge, thon, l'avocat, oeuf dur, olives vertes, maïs doux, carottes et fromage bûche de chèvre.

12,50€

Salade Mixte

Laitue feuille de chêne rouge, laitue frisée, tomate et oignon rouge

5,75€

Vous pouvez choisir la sauce pour la salade. Sauce moutarde et miel , sauce à la mangue, sauce au yaourt , sauce cocktail  et pesto Génois 





**Raviolis aux fruits de mer à la crème de mascarpone
avec crevettes et algues**

18,50€



**Sorrentini au saumon et ricotta
à la caccio e pepe (fromage et poivre)**

18,50€



Spaghettis aux palourdes

18,90€



Spaghettis aux fruits de mer

sautés aux crevettes, coques, moules, palourdes,
anneaux de calamars et tomates cerises.

18,50€



**Spaghettis à l'encre de seiche à la crème
d'oursin de mer avec crevettes**

19,90€



**Tagliatelles à l'ail, huile et piments avec
crevettes et mélange forestier**

16,90€



**Tagliatelles d'épinards au pesto d'algues
avec crevettes et pignons de pin**

16,90€



Tagliatelles aux légumes de saison

sautées avec courgette, aubergine, carottes, poivrons rouge et vert,
asperges, cœurs d'artichauts et champignons.

13,90€





Vous pouvez choisir vos pâtes avec la sauce que vous aimez le plus



- **Spaghettis**  
- **Spaghettis à l'encre de seiche**  
- **Tagliatelles**  
- **Tagliatelles d'épinards**  
- **Tagliatelles paille et foin**  
- **Penne rigate**  
- **Gnocchis**  



- **Sauce tomate** 10,50€
- **Sauce All'arrabbiata** 10,50€
- **Sauce All'amatriciana** 13,50€
- **Sauce Alla puttanesca**  13,50€
- **Sauce au thon**  11,50€
- **À l'ail, huile et piments** 10,50€
- **À l'ail, huile et piments avec crevettes**  13,50€
- **Sauce pesto génois**   12,50€
- **Sauce carbonara**  11,50€
- **Sauce carbonara originale**   13,50€
- **Sauce bolognaise** 11,50€
- **Sauce forestière**  12,50€
- **Sauce aux quatre fromages**  12,50€
- **Sauce Alfredo**  12,50€
- **Sauce au gorgonzola et aux noix**   13,50€
- **Sauce Style Capone** 12,50€





Vous pouvez choisir vos pâtes farcie avec la sauce que vous aimez le plus



- **Tortellinis aux épinards et ricotta**   
- **Raviolis à la viande**  
- **Raviolis aux cinq fromages**   
- **Raviolis au poulet**  
- **Raviolis au jambon, noix, épinards et ricotta**    
- **Sorrentinis aux cèpes, fromage et confit de Oignon**   
- **Fiocchis au fromage et à la poire**   
- **Raviolis en forme de Cœur a la tomate, mozzarella et basilic**   

- **Sauce tomate** 12,90€
- **Sauce All'arrabbiata** 12,90€
- **Sauce All'amatriciana** 15,90€
- **Sauce Alla puttanesca**  15,90€
- **Sauce au thon**  13,90€
- **À l'ail, huile et piments** 12,90€
- **À l'ail, huile et piments avec crevettes**  15,90€
- **Sauce pesto génois**   14,90€
- **Sauce carbonara**  13,90€
- **Sauce carbonara originale**   15,90€
- **Sauce bolognaise** 13,90€
- **Sauce forestière**  14,90€
- **Sauce aux quatre fromages**  14,90€
- **Sauce Alfredo**  14,90€
- **Sauce au gorgonzola et aux noix**   15,90€
- **Sauce Style Capone** 14,90€





Lasagnes à la bolognaise

13,90€



Lasagnes aux épinards et poulet

12,90€



Lasagnes aux épinards, fromage pecorino et pesto génois

13,50€



Lasagnes aux cèpes, citrouille et ricotta

13,50€



Cannellonis farcis aux fruits de mer

Avec araignée de mer, crabe tourteau, crevettes et oursins de mer.

21,90€



Cannellonis farcis aux épinards et à la morue avec raisins secs et pignons de pin

15,90€



Cannellonis farcis aux légumes

Avec aubergine, courgette, carotte, oignon, poivron et champignons.

12,90€



Gratin de penne rigate à la bolognaise

Gratiné avec sauce bolognaise, sauce béchamel, mozzarella et fromage grana padano.

12,90€





Risotto aux cèpes avec jambon cru

Riz avec champignons, pleurote en forme d'huître, cèpe de Bordeaux, jambon cru et fromage grana padano.

12,90€

Risotto de poulet avec pomme et noix

Riz avec poulet, pomme, noix et fromage grana padano.

12,90€

Risotto aux légumes

Riz avec courgette, aubergine, carotte, poivron rouge et vert, oignon, champignons, et fromage grana padano.

11,50€



Risotto aux fruits de mer

Riz avec crevettes, coques, moules, palourdes, anneaux de calamar et fromage grana padano.

18,50€

Risotto à l'encre de seiche

Riz avec calamars à l'encre, crevettes, champignons, pleurote en forme d'huître et fromage grana padano.

15,50€

Risotto aux épinards et à la morue

Riz avec épinards, morceaux de morue, raisins secs et fromage grana padano.

15,90€





Poisson



Saumon grillé à la crème de fruits de mer accompagné de tagliatelles

16,90€



Morue à la livournaise accompagné de pomme de terre

20,50€



Darne de thon à la pizzaiola accompagné de riz blanc

16,90€



Viande



Escalope de veau panée à la parmesane

14,90€



Escalope de poulet panée à la parmesane

12,90€



Escalope de poulet au marsala

12,90€

Jarret de porc au four

16,90€

Entrecôte de veau grillée

18,90€



Filet mignon de veau grillé


22,90€

Vous pouvez choisir une sauce pour l'entrecôte et le filet mignon.

Sauce à la moutarde  , *Sauce au poivre vert* 

Sauce au gorgonzola , *Sauce forestiere* 

et sauce Style Capone (cèpes et crevettes)  

Vous pouvez choisir l'accompagnement pour la viande. Riz blanc, pommes frites, pâtes à la sauce tomate  *ou salade mixte.*





Si vous en avez envie, l'une de nos pizzas peut être demandée "impasto stile napoletano", masse de style napolitain, avec les bords plus haut et spongieux pour 1,50€ de plus

Si vous en avez envie, vous pouvez commander l'une de nos pizzas calzone "chausson" (fermée), ou pizza sfilatino "roulé".

Il est possible de commander n'importe laquelle de nos pizzas au fromage végétalien pour 2,00€ de plus.



Focaccia



Pizza blanche, sans sauce tomate, huile d'olive vierge, origan, thym, romarin et basilic.

Petite 5,25€ Moyenne 10,25€

Pizza margherite



Sauce tomate, mozzarella et basilic.

Petite 7,50€ Moyenne 12,50€

Pizza prosciutto



Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et jambon cru.

Petite 9,00€ Moyenne 14,00€

Pizza prosciutto e funghi



Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, jambon cru et pleurote en forme d'huître.

Petite 9,50€ Moyenne 14,50€

Pizza tropicale



Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et ananas.

Petite 8,75€ Moyenne 13,75€

Pizza capricci



Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, bacon et champignons.

Petite 9,00€ Moyenne 14,00€





Pizza quattro stagione



Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, crevettes, poivron rouge et champignons.

Petite 10,00€ Moyenne 15,00€

Pizza quattro formaggi



Sauce tomate, mozzarella, fromage grana padano, fromage bleu et fromage de brebis.

Petite 10,50€ Moyenne 15,50€

Pizza quattro formaggi speciale



Sauce tomate, mozzarella, fromage bûche de chèvre, fromage gorgonzola, fromage brie français et confit de poivrons rouges.

Petite 11,75€ Moyenne 16,75€

Pizza bresaola



Sauce tomate, mozzarella de buffle de campanie, bresaola, roquette, pomodori secchi (tomates séchées) et basilic.

Petite 13,25€ Moyenne 18,25€

Pizza guanciaie



Sauce tomate, mozzarella de buffle de campanie, guanciaie, fromage pecorino, poivron vert et deux oeufs sur le plat.

Petite 13,00€ Moyenne 18,00€

Pizza barbecue



Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, bacon et sauce barbecue.

Petite 9,50€ Moyenne 14,50€

Pizza pepperoni



Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, jambon cuit et oeuf dur.

Petite 9,50€ Moyenne 14,50€

Pizza frutti di mare



Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, moules et crevettes.

Petite 11,25€ Moyenne 16,25€

Pizza Cesare



Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, crevettes, ail et basilic.

Petite 9,75€ Moyenne 14,75€



Pizza romana



Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé,
filets d'anchois à l'huile d'olive et câpres.

Petite 11,25€ Moyenne 16,25€

Pizza napoletana



Sauce tomate, mozzarella, tranches de tomates fraîches, olives noires,
filets d'anchois à l'huile d'olive, ail et origan.

Petite 10,75€ Moyenne 15,75€

Pizza Capone



Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches en cubes, jambon cru,
chorizo, fromage bûche de chèvre et champignons.

Petite 11,00€ Moyenne 16,00€

Pizza con verdure all'ortolana



Sauce tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivron rouge,
oignon rouge, champignons et olives noires.

Petite 9,75€ Moyenne 14,75€

Pizza al tonno



Sauce tomate, mozzarella, thon, poivron rouge, oignon rouge,
olives vertes et oeuf dur.

Petite 9,75€ Moyenne 14,75€

Pizza toscana



Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches en cubes, oignon rouge,
champignons et morceaux de blanc de poulet frits.

Petite 9,50€ Moyenne 14,50€

Pizza di rucola



Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, tomates cerises,
fromaggio grana padano et roquette.

Petite 9,75€ Moyenne 14,75€

Pizza alla genovese



Sauce pesto génois, mozzarella, cœurs d'artichauts, aubergine,
poivron rouge et oignon rouge.

Petite 10,00€ Moyenne 15,00€





Pizza diavola



Sauce tomate piquante, mozzarella, pepperoni, viande hachée, poivron vert et piment fort.

Petite 9,75€ Moyenne 14,75€

Pizza caprese



Sauce tomate, mozzarella, tranches de tomates fraîches, mozzarella de buffle de campanie et basilic.

Petite 10,50€ Moyenne 15,50€

Pizza parmigiana



Sauce tomate, mozzarella, tranches de tomates fraîches, câpres, jambon cru, fromage grana padano et deux oeufs sur le plat.

Petite 11,00€ Moyenne 16,00€

Faites votre pizza

Faites votre propre pizza à partir d'une pâte à pizza de base avec de la sauce tomate, de la mozzarella (12,50€) et les ingrédients de votre choix.

ingrédients à 0,75€

Ananas
Maïs Doux
Oignon
Roquette
Épinards
Aubergine
Courgette
Câpres
Tomate fraîche
Tomates cerises
Olives vertes
Olives noires
Oeuf dur
Oeuf sur le plat
Poivron rouge
Poivron vert
Champignons
Pleurote en forme d'huître

Sauce carbonara
Sauce barbecue
Sauce béchamel

ingrédients à 1,25€

Chorizo
Pepperoni
Saucisson
Jambon cuit
Bacon
Viande hachée
Poulet
Thon
Moules

ingrédients à 1,75€

Cœurs d'artichauts
Crevettes
Jambon cru
Fromage grana padano

Fromage gorgonzola
Fromage brie français
Fromage bleu
Fromage bûche de chèvre
Mozzarella
Confit de poivrons rouges

ingrédients à 2,50€


Mozzarella de buffle
Fromage pecorino
Bresaola
Guaciale
Saumon fumé
Filets d'anchois



ingrédients à 3,75€



Burrata
Stracciatella






Tiramisu   
5,75€



Panna cotta 
5,00€



Gâteau au café  
5,25€




Gâteau à la cannelle  
5,25€

Gâteau aux trois chocolats  
6,00€

Cheesecake caramel 
5,25€

Mousse au chocolat   
5,25€


**Mousse au mascarpone et au yaourt grec
avec fruits rouges**  
5,25€

Cannoli siciliens   
Avec crème de ricota et pépites de chocolat.
6,50€





Coupe de crème glacée artisanale de "Gamela" 
(Chocolat, Vanille, Fraise, Noisette , Caramel au lait et Stracciatella )
Une boule 3,50€ • Deux boules 5,25€ • Trois boules 7,00€

Pots en verre de crème glacée Gourmet de "Gamela"

~ Chocolat blanc avec pistaches ~   

~ Yaourt au maracuja ~ 

~ Citron et gingembre ~

~ Kinder bueno ~    

~ Mangue ~

5,75€





Vins Italiens

Riunite ~Lambrusco Dell'Emilia IGT~ (rosé pétillant)	12,50€
Fiorello ~Lambrusco Dell'Emilia IGT~ (rouge pétillant)	12,50€
Bottega Fragolino ~Veneto~ (rouge pétillant fruité)	15,50€
Batasiolo Bosc D'la Rei ~Moscato D'Asti DOCG, Piemonte~ (blanc)	23,90€
Caleo ~Nero D'Avola, Terre Siciliane DOC~ (rouge)	13,25€
Chiantari ~Nero D'Avola, Terre Siciliane DOC~ (rouge)	23,90€
I Muri ~Negroamaro~ IGP Puglia, Taranto (rouge)	16,25€
Terre de'Priori ~DOCG Chianti~ Vinci, Toscana (rouge)	15,50€
Pipoli ~Aglianico del Vulture DOC~ Potenza, Basilicata (rouge)	20,90€
Picchioni ~Buttafuoco Dell'Oltrepò Pavese~ Cerasa (rouge)	23,50€
Gran Passione ~IGT Veneto~ (rouge)	19,90€

Rías Baixas (Vins Espagnols, Galiciens)

Davila ~Rosal~ (blanc)	22,00€
Abade de Couto "El Rebelde" ~Rosal~ (rouge)	14,50€
Val Miñor ~Albariño del Rosal~ (blanc)	16,25€
Vionta ~Albariño del Salnés~ (blanc)	15,50€
Turonia ~Albariño del rosal~ (blanc)	22,00€

Ribeiro (Vins Espagnols, Galiciens)

Cunqueiro III Milenium (blanc)	21,00€
Viña do Campo (blanc)	15,25€
Cuqueira (blanc)	14,50€
Adeus (blanc)	14,50€

Valdeorras (Vins Espagnols, Galiciens)

Viña Corzo ~Mencia~ (rouge)	14,50€
Viña Corzo ~Godello~ (blanc)	15,50€





Ribeira Sacra (Vins Espagnols, Galiciens)

Cividade ~Mencia~ (rouge)	15,25€
Casa Moreiras ~Mencia~ (rouge)	14,50€

Monterrei (Vins Espagnols, Galiciens)

Crego e Monaguillo ~Mencia~ (rouge)	15,25€
Triay ~Mencia~ (rouge)	14,25€
Triay ~Godello~ (blanc)	14,90€

Ribera del Duero (Vins Espagnols)

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

Rioja (Vins Espagnols)

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

Navarra (Vins Espagnols)

Ochoa La Foto de 1938 crianza (rouge)	12,90€
Ochoa Calendas (rosé)	13,90€