

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Picoteos *(Calientes)*

*** Berenjenas a la Parmesana** **\$ 7.500**

(láminas de berenjena con salsa de tomate, queso provoleta y mozzarella)

Sopa de choritos *(Impepata di Cozze)* \$ 6.000

(Choritos, ajo, vino blanco, pimienta negra, perejil, acompañados con pan tostado)

*** Supplí a la Romana** **\$ 5.500**

(4 bolitas crocantes de risotto al ragú de carne y mozzarella, aliñadas con mayonesa de paprika)

Supplí de Mar \$ 5.500

(4 bolitas crocantes de risotto con zapallo amarillo, trocitos de camarón y salmón y mozzarella)

Supplí ai Funghi \$ 6.000

(4 bolitas crocantes de risotto con funghi porcini Y mozzarella)

Fondos de Alcachofa \$ 7.500

(3 fondos de alcachofas rellenos con camarones y queso gratinado)

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Picoteos (Frios)

Salmon Marinado	\$ 7.500
<i>(Láminas de salmón marinado, alcaparras y pimienta, acompañados con focaccia)</i>	
Carpaccio de Pulpo	\$ 7.500
<i>(Láminas de pulpo cocido, aliñado con aceite de oliva, limón, perejil, pimienta negra y acompañado con focaccia)</i>	
*Ensalada de Papas, Pulpo y perfume de Menta	\$ 7.500
<i>(Trocitos de pulpo, papas hervidas y apio, aliñado con aceite de oliva, limón, menta y pimienta negra, acompañado con focaccia)</i>	
Tabla de Quesos	\$ 6.500
<i>(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, queso azul, queso de cabra, acompañados con focaccia)</i>	
Mixto Italiano	\$ 7.500
<i>(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, fetas de prosciutto de Parma y salames italianos, acompañados con focaccia)</i>	
Caprese con Bufala	\$ 11.500
<i>(Tomates en rodajas, mozzarella de bufala y albahaca, aliñados con aceite de oliva y orégano, acompañados con focaccia)</i>	
Caprese con Burrata	\$ 13.500
<i>(Tomates en rodajas, Burrata y albahaca, aliñados con aceite de oliva y orégano, acompañados con focaccia)</i>	

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Pizzas Rojas (con salsa de tomate)

Margherita (salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca)	\$ 6.500
Papas y Cebolla (salsa de tomate, queso mozzarella, papas, cebolla morada, merquén)	\$ 6.800
Napoli (salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, orégano)	\$ 7.200
Vegetariana (salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla, berenjena, zapallo italiano, pimentón, merquén)	\$ 7.500
Prosciutto (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo y rúcula)	\$ 8.000
Funghi e Prosciutto (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, champiñones)	\$ 8.400
Pepperoni (salsa de tomate, queso mozzarella, salame, queso parmesano en escamas)	\$ 8.000

Pizzas Blancas (sin salsa de tomate)

Sorpresa (queso mozzarella, camarones, choclo, aceitunas negras rúcula)	\$ 7.800
--	----------

Queso Azul (queso mozzarella, queso azul, rúcula, tomate cherry)	\$ 7.800
---	----------

Pizzas Gourmet

Margherita con Burrata (salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y Burrata)	\$ 11.600
---	-----------

Napoli con Burrata (salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, oregano y Burrata)	\$ 12.000
---	-----------

Prosciutto con Burrata (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula y Burrata)	\$ 13.000
--	-----------

*** Pizza Caprese con Bufala** \$ 11.800

(salsa de tomate, mozzarella de Bufala, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano)

Focaccia redonda 32 cm

Focaccia Simple (pizza blanca con aceite de oliva)	\$ 4.000
---	----------

Focaccia Cebolla (pizza blanca, aceite de oliva y cebolla acaramelada)	\$ 4.500
---	----------

Focaccia Prosciutto (pizza blanca, aceite de oliva y jamón crudo)	\$ 6.500
--	----------

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Pasta Fresca

Gnocchi

Gnocchi al Pesto	\$ 8.800
<i>(gnocchi de papas, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado)</i>	
Gnocchi Pomodoro e Basílico	\$ 8.400
<i>(gnocchi de papas, salsa de tomate y albahaca)</i>	
Gnocchi al Ragú	\$ 9.000
<i>(gnocchi de papas con ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo)</i>	
Gnocchi ai 4 Formaggi	\$ 9.000
<i>(gnocchi de papas, queso gruyere, roquefort, gauda Y crema de leche)</i>	

Fettuccine

Fettuccine al Ragú	\$ 8.900
<i>(pasta fresca, salsa de tomate, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo y queso parmesano)</i>	
Fettuccine Pomodoro e Basílico	\$ 8.400
<i>(pasta fresca, salsa de tomate y albahaca)</i>	
Fettuccine al Pesto	\$ 8.800
<i>(pasta fresca, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado)</i>	
Fettuccine ai 4 formaggi	\$ 8.900
<i>(pasta fresca, queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche)</i>	

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Lasagna

Lasagna a la Bolognesa \$ 9.000

(pasta fresca, salsa de tomate, queso mozzarella, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo)

*** Lasagna Bianca \$ 9.000**

(pasta fresca, queso mozzarella, salsa bechamela provola, alcachofas laminadas, aceitunas Taggiasche)

Ravioli

Ravioli di Zucca \$ 9.500

(pasta fresca rellena con zapallo amarillo y queso parmesano, aliñada con mantequilla y salvia)

Ravioli di Ricotta e Menta \$ 9.500

(pasta fresca rellena con ricotta, huevo y menta, aliñada con salsa de tomate y queso parmesano, o con miel y canela).

Ravioli de Jaiba \$ 10.000

(pasta fresca rellena con carne de jaiba y papas, aliñada con salmón fresco, crema de leche y perejil)

Risotti

Risotto ai funghi \$ 13.500

(Arroz italiano Carnaroli, caldo de champiñones, cebolla, funghi porcini, mantequilla y perejil)

Risotto al Nero di Calamaro \$ 15.000

(Arroz italiano Carnaroli, caldo de camarones, cebolla, trozos y tinta de calamar, camarones, choritos y perejil)

Risotto ai 4 formaggi \$ 12.000

(Arroz italiano Carnaroli, caldo de vegetales, cebolla, queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche)

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Pasta Secca

Penne all'Arrabbiata \$ 7.600

*(Pasta seca corta, salsa de tomate, ajo, peperoncino
perejil y queso Parmesano rallado)*

Rigatoni alla Puttanesca \$ 8.000

*(Pasta seca corta, salsa de tomate, aceitunas negras,
anchoas, alcaparras y perejil)*

Rigatoni alla Norma \$ 8.000

*(Pasta seca corta, salsa de tomate, berenjenas,
ricottona y albahaca)*

Spaghetti alla Carbonara \$ 8.000

(Pasta seca larga, huevo, pancetta y queso Pecorino)

Penne alla Gricia \$ 7.700

*(Pasta seca corta, guanciale, queso pecorino
y pimienta negra molida)*

*** Spaghetti all'Amatriciana \$ 7.700**

*(Pasta seca larga, salsa de tomate, guanciale y
queso Pecorino Romano)*

Spaghetti allo Scoglio \$ 12.000

*(Pasta seca larga, choritos, almejitas, camarones,
tomates Cherry, pimentón rojo, peperoncino, ajo y
perejil)*

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

BEBIDAS

Limonada	\$ 3.200
Limonada Sabores (<i>un sabor</i>)	\$ 3.700
(Cada agregado: Menta o Albahaca o Jengibre)	\$ 300
Jugos Naturales (<i>Guallarauco</i>)	\$ 3.400
Agua Oligominerale San Pellegrino 500 cc. (<i>con o sin gas</i>)	\$ 2.600
Kombucha Artesanal "Chiricoca" (<i>bot 330 cc</i>)	\$ 3.200

CAFETERIA

Café Ristretto (<i>Cipiacecos</i>)	\$ 1.500
Café Espresso (<i>777</i>)	\$ 1.500
Café Espresso (<i>cortado chico</i>)	\$ 1.700
Café Espresso (<i>cortado largo</i>)	\$ 1.900
Cappuccino	\$ 2.300
Frappuccino	\$ 2.300
Café Doble	\$ 2.300
Café Largo	\$ 1.700
Café Descafeinado	\$ 1.500
Té Dilmah Exceptional (<i>Varios sabores</i>)	\$ 1.500
Tetera con Té Dilmah (<i>Varios sabores</i>)	\$ 2.000
Tisana "Fior di Fiore"	\$ 1.600
Aguita (<i>menta o limón</i>)	\$ 1.600

POSTRES

Tiramisú	\$ 3.700
* Panna Cotta	\$ 3.500
* Zuccotto	\$ 3.700
Brownie con Helado	\$ 3.700
Helados Artesanales varios sabores (<i>Il Maestrале</i>)	\$ 3.700

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

VINOS

Sauvignon Blanc

Viña La Rosa – La Palma	\$ 11.300
Leyda Reserva	\$ 13.500

Chardonnay

Viña La Rosa – La Palma	\$ 11.300
Leyda Reserva	\$ 13.500

Cabernet Sauvignon

Viña La Rosa – La Palma	\$ 11.300
Santa Ema Gran Reserva	\$ 14.500
Chaman Gran Reserva	\$ 15.000

Carmenere

Viña La Rosa – La Palma	\$ 11.300
Santa Rita Medalla Real	\$ 12.000
Leyda Reserva	\$ 13.500
Chaman Gran Reserva	\$ 15.000

Merlot

Viña La Rosa – La Palma	\$ 11.300
Santa Rita Medalla Real	\$ 12.000
Santa Ema Select Terroir	\$ 12.500

Pinot Noir

Leyda Reserva	\$ 14,700
Viña La Rosa – La Palma Reserva	\$ 13.500

Pinot Grigio

Viña La Rosa – La Capitana – Reserva Especial	\$ 13.900
---	-----------

Ensamblaje

Carmen Reserva Gran Vidure – <i>Cab./Carmenere</i>	\$ 11.300
Santa Cruz Chaman Reserva - <i>Cab./Carmenere</i>	\$ 12.000

VINOS POR COPA

Tintos – La Palma: <i>Cab. Sauv., Carmenere, Merlot</i>	\$ 3.200
Blancos – La Palma: <i>Sauv. Blanc, Chardonnays</i>	\$ 3.200
- Viña La Rosa – Pinot Grigio	\$ 3.500

VINOS ITALIANOS

Toscana

Chianti "Rufina" D.O.G.G. 13° Alc. \$ 15.000

Emilia

Fortanina "La Luna" I.G.T. 7° Alc \$ 13.900

Marche/Abruzzo

Pecorino D.O.C.G. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 14.800

Rosso Piceno Superiore D.O.I.C. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 14.800

Puglia (Salento)

Piluna "Primitivo" I.G.T. 14° Alc. \$ 15.900

VINOS ITALIANOS POR COPA

Chianti "Rufina" D.O.G.G. 13° Alc. \$ 3.600

Pecorino D.O.C.G. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 3.600

Rosso Piceno Superiore D.O.I.C. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 3.600

Piluna "Primitivo" I.G.T. 14° Alc. \$ 3.900

ESPUMANTE

Blanc de Blanc La Palma (*Brut*) \$ 12.500

Prosecco Italiano Martini D.O.C. (*Brut*) \$ 14.500

Prosecco Italiano Martini D.O.C. (*Rosé Extra Dry*) \$ 14.500

Asti Spumante Martini (*Dulce*) \$ 14.500

ESPUMANTE POR COPA

Blanc de Blanc La Palma (*Brut*) \$ 3.300

Prosecco Italiano D.O.C. (*Brut o Rosé Extra Dry*) \$ 3.600

Asti Spumante (*Dulce*) \$ 3.600

CERVEZAS

Heineken Lager Zero Alcohol \$ 3.300

Kross Golden Ale \$ 3.400

Kross Pilsner \$ 3.400

Kuntsman Gran Torobayo \$ 3.500

Menabrea Premium Lager \$ 3.600

Menadrea Premium Amber \$ 3.800

Erdinger (500 cc.) \$ 4.400

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

TRAGOS Y LICORES

Spritz (<i>Aperol, Prosecco y Agua Tonica</i>)	\$	4.200
Ramazzotti Rosado (<i>con Prosecco y Agua Tonica</i>)	\$	4.200
Pisco Sour	\$	4.000
(<i>Agregado Sour: Jengibre o Albahaca o Menta</i>)	\$	500
Amaretto Sour	\$	4.000
Pisco Alto del Carmen 40°	\$	3.900
Vodka Absolut	\$	4.800
Mojito	\$	4.000
Gin	\$	4.800
Kir Royale	\$	3.900
Jonny Walker Rojo	\$	5.200
Jonny Walker Negro	\$	7.300
Jack Daniel's Old n° 7	\$	6.700
Margarita	\$	4.100
Clavo Oxidado	\$	5.700
Martini Dry	\$	5.000
Caipirinha	\$	4.500
Negroni	\$	5.100
Campari	\$	4.200
Sangria Italiana	\$	4.500
Jarro de Sangria Italiana (<i>para 5 personas</i>)	\$	18.000
Daikiry	\$	4.500
<i>Agregado Fruta</i>	\$	500

Bajativos

Limoncello (<i>Prod. Casera 43° Alc.</i>)	\$	3.300
Genziana Aromatica (<i>Prod. Casera 43° Alc.</i>)	\$	3.300
Grappa (<i>Merlot/Marzemino – Marzadro 38° Alc.</i>)	\$	4.500
Sambuca (<i>Meletti 42° Alc.</i>)	\$	4.500