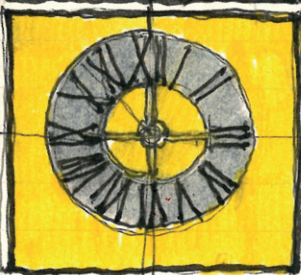
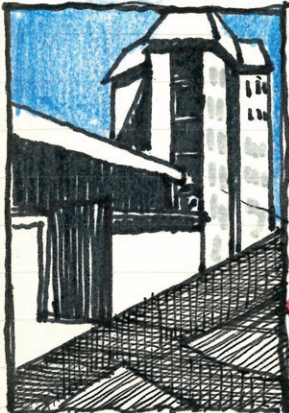


ANKE IL PESONE PUO' FARE GRACCO MATTO!



BENVENUTI NEL QUARTIERE

LIBERO E RIBELLE DEL TUFELLO



« « « « « MENU « « « « «

I Piatti del Giorno

Consulta le lavagne in sala per conoscere i piatti del giorno.

.....

Capraecavoli e Terre dell'Oasi-WWF

Sostieni con noi il progetto Terre dell'Oasi WWF Italia. Ordinando un primo piatto realizzato con la pasta bio prodotta nelle oasi WWF, oltre a riscoprire sapori naturali, contribuirai a salvaguardare la biodiversità!



Doggy Bag

Nel mondo industrializzato lo spreco alimentare arriva a toccare il 30% del cibo acquistato. Se non riesci a finire tutto ciò che hai ordinato, non sprecarlo, chiedici di confezionarlo e portalo via con te!

.....



"BOOK SHARING" [CONDIVIDI UN LIBRO]

un libro è patrimonio dell'umanità.

Partecipa anche tu al "Book Sharing" di capraecavoli.

Puoi prendere in prestito gratuito uno dei libri che troverai in giro per la pizzeria. Se poi lo vorrai, potrai portarci un libro che hai letto, che ti ha cambiato la vita o semplicemente emozionato. Noi lo metteremo qui, a disposizione di tutti...

.....

Puoi mangiare qui da noi tutti i giorni
a pranzo e cena, tranne il lunedì

ricordati di prenotare... soprattutto nel fine settimana.

.....

ASPORTO

Puoi ordinare telefonicamente tutti i piatti del menu (consultabile sul sito) e venire a ritirare qui da noi all'orario concordato.

Gli Antipasti

- ✓ Affettati misti 8,00 €
- ✓ Focaccia [Sale, olio, rosmarino] 4,00 €
- ✓ Focaccia con prosciutto 6,00 €
- ✓ Mozzarella di bufala [fresca tutti i giorni] 6,50 €

I Fritti

Usiamo SOLO Olio di semi
MAI Olio di palma



- ✓ Crocchetta di patate [1] 1,50 €
- ✓ Fiori di zucca [2] 4,00 €
- ✓ Filetto di baccalà [1] 3,50 €
- ✓ Mozzarelline [6] 4,00 €
- ✓ Patate cacio & pepe [A SFOGLIA] 4,50 €
- ✓ Patate semplici [A SFOGLIA] 4,00 €
- ✓ Olive ascolane [6] 4,00 €
- ✓ Supplì 1,50 €
- ✓ Misto classico per 2 persone
[2 supplì, 2 crocchette, 2 fiori di zucca, 2 olive ascolane,
2 mozzarelline, 2 filetti di baccalà piccoli] 12,00 €
- ✓ Misto verdure per 1 persona
[Zucchine, melanzane, peperoni] 5,00 €

Tutti i nostri fritti sono freschi tranne mozzarelline e olive ascolane che potrebbero essere surgelate

Le Bruschette

- ✓ Aglio e olio
- ✓ Burro e alici
- ✓ Pomodoro

2,00 €

-
- ✓ Amatriciana
 - ✓ Cacio e pepe
 - ✓ Crema di tartufo
 - ✓ Mascarpone e ciauscolo
 - ✓ Pâté di olive
 - ✓ Pâté di carciofi
 - ✓ Prosciutto
 - ✓ Salsiccia

2,50 €

Le Pizze rosse

lievitazione 24 ore.
Usiamo solo: pomodori san
marzano, fior di latte,
olio extra vergine di oliva.



✓ Rossa
[Pomodoro, olio]

5,00 €

✓ Margherita
[Pomodoro, mozzarella, basilico]

6,00 €

✓ Marinara
[Pomodoro, aglio, origano]

✓ Napoletana
[Pomodoro, mozzarella, alici]

6,50 €

✓ Cacio e pepe
[Pomodoro, mozzarella, parmigiano, pecorino e pepe nero]

✓ Cipolle
[Pomodoro, mozzarella, cipolle]

✓ Diavola
[Pomodoro, mozzarella, salame piccante]

✓ Piccantina
[Pomodoro, pachino, peperoncino, basilico]

✓ Salsiccia
[Pomodoro, mozzarella, salsiccia]

7,00 €

✓ Würstel
[Pomodoro, mozzarella, würste]

✓ Amatriciana
[Salsa amatriciana, mozzarella, pecorino]

✓ Boscaiola
[Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia]

✓ Capricciosa
[Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, uova, prosciutto, olive]

✓ Funghi
[Pomodoro, mozzarella, funghi]

✓ Mediterranea
[Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi]

7,50 €

✓ Rughetta
[Pomodoro, mozzarella, rucola]

✓ Super marinara
[Pomodoro, origano, aglio, alici, peperoncino, capperi]

✓ Vegetariana
[Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine]

✓ Bufala
[Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico]

✓ Funghi e prosciutto
[Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi]

8,00 €

#Su tutte le pizze: aggiunta di affettati o mozzarella di bufala 1,00 €

Le Pizze bianche

lievitazione 24 ore.

Usiamo solo: fior di latte,
olio extra vergine di oliva.

- ✓ Broccoletti e salsiccia
[Mozzarella, broccoletti, salsiccia]
 - ✓ Crostino
[Mozzarella, prosciutto cotto]
 - ✓ Messicana
[Mozzarella, fagioli, salame piccante, peperoncino]
 - ✓ Patate e salsiccia
[Patate, salsiccia e mozzarella]
 - ✓ Patatosa
[Mozzarella, patate]
 - ✓ Quattro formaggi
[Mozzarella, provola, pecorino, gorgonzola]
-

7,50 €

- ✓ Bufala e pachino
[Mozzarella di bufala, pomodori pachino, basilico]
 - ✓ Gorgonzola e noci
[Mozzarella, gorgonzola, noci]
 - ✓ Fiori di zucca
[Mozzarella, fiori di zucca, alici]
 - ✓ Focaccia caprese
[Mozzarella di bufala, pomodoro a fette, sale, olio, basilico]
 - ✓ Focaccia primavera
[Mozzarella di bufala, rughetta, pachino]
 - ✓ Focaccia bresaola e rughetta
[Bresaola, rughetta e parmigiano]
 - ✓ Funghi e prosciutto
[Mozzarella, prosciutto crudo, funghi]
 - ✓ Gorgonzola e radicchio
[Mozzarella, gorgonzola, radicchio]
 - ✓ Pere e gorgonzola
[Mozzarella, pera, gorgonzola]
 - ✓ Stracchino e speck
[Mozzarella, stracchino, speck]
-

8,00 €

- ✓ Provola e speck
[Mozzarella, provola, speck]

9,00 €

- ✓ Bresaola e rughetta
[Mozzarella, bresaola, rughetta, scaglie di parmigiano]
- ✓ Cicoriosa
[Bufala, cicoria e pecorino]
- ✓ Gricia capraecavoli
[Mozzarella, zucchine, pancetta, pecorino]
- ✓ Norcina
[Mozzarella, provola, salsiccia, crema tartufata]
- ✓ Provola e porcini
[Mozzarella, funghi porcini, provola]

9,00 €

-
- ✓ Salmonata
[Mozzarella, salmone, fiori]
 - ✓ Tartufata
[Mozzarella, bufala, funghi Champignons, salsa tartufata]

9,50 €

#Su tutte le pizze: aggiunta di affettati o mozzarella di bufala 1,00 €

#Ogni giorno troverai delle pizze speciali, oltre a quelle in menù.
Chiedi al personale di sala o consulta la lavagna.

I Crostini

- ✓ Alici e mozzarella
- ✓ Prosciutto e mozzarella
- ✓ Prosciutto, funghi e mozzarella
- ✓ Provola, speck e mozzarella
- ✓ Salmone e mozzarella

7,50 €

I Calzoni

- ✓ Broccoli e Salsiccia [Mozzarella, broccoli, salsiccia]
- ✓ Cicorioso [Mozzarella, cicoria, pecorino]
- ✓ Classico [Prosciutto, mozzarella, funghi]
- ✓ Margherita [Pomodoro, mozzarella, basilico]
- ✓ Provola e Speck [Mozzarella, provola, speck]
- ✓ Vegetariano [melanzane, peperoni, zucchine e mozzarella]

7,50 €

Le Insalatone



- ✓ Bufalotta [Rughetta, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olive]
- ✓ Caprese [Pomodoro, bufala, basilico]
- ✓ Contadina [Lattuga, rughetta, pere, noci, provola]
- ✓ Funghi [Lattuga, rughetta, funghi champignon, scaglie di parmigiano]
- ✓ Greca [Lattuga, pomodori, feta, olive, cetrioli]
- ✓ Mista [Lattuga, pachino, rughetta, carote, tonno]
- ✓ Siculo [Arancia a fette, olive al forno, finocchio, sedano]

7,50 €

La Pasta



USIAMO SOLO Pasta De Cecco, Rummo, Terre dell'Oasi WWF e pasta all'uovo. I nostri primi piatti sono sempre espressi e mai precotti, i tempi di cottura sono quindi quelli classici.

✓ le classiche

- ✓ Penne all'arrabbiata
[Aglione, pomodoro, peperoncino, prezzemolo]
- ✓ Rigatoni alla amatriciana
[Pomodoro, guanciale, pecorino]
- ✓ Spaghetti cacio & pepe
[Pecorino, pepe]
- ✓ Penne Capraecavoli
[Pomodoro, panna, sedano, carote, cipolla, peperoni]
- ✓ Rigatoni alla carbonara
[Uova, guanciale, pepe, pecorino]
- ✓ Spaghetti alla puttanesca
[Aglione, pomodoro, alici, tonno, olive, capperi, peperoncino]
- ✓ Rigatoni alla gricia
[Guanciale, pecorino, pepe]

8,00 €

.....
con pasta all'uovo
9,00 €

.....
con pasta Terre
delle Oasi WWF
9,50 €

✓ le speciali

- ✓ Fettuccine alla boscaiola
[Cipolla, funghi, salsiccia, piselli, parmigiano, panna]
- ✓ Penne Provola e speck
[Cipolla, provola, speck]
- ✓ Tonnarelli cicoria e pecorino
[Aglione, cicoria, pecorino]
- ✓ Fettuccine gorgonzola e noci
[Gorgonzola, noci, parmigiano]

9,00 €

.....
con pasta Terre
delle Oasi WWF
10,50 €

#Consulta la lavagna per scoprire anche i piatti del giorno...



La Pasta bio "Terre dell'Oasi" WWF

Scegli il tipo di pasta:

Grano duro bio: spaghetti, fusilli, pennette

Farro bio: tagliatelle, gnocchetti

Oltre a tutti i condimenti del menu, ti proponiamo:

- ✓ Fusilli di grano duro salsiccia e peperoni
- ✓ Tagliatelle di farro ai funghi porcini

11,50 €



I Secondi

✓ Arrosticini	cad. 1,00 €
✓ Bistecca di manzo	13,50 €
✓ Hamburger con patate fritte a sfoglia	8,00 €
✓ Kebab di pollo (con focaccia)	12,50 €
✓ Petto di pollo [due]	8,00 €
✓ Scamorza al forno a legna con prosciutto e funghi	8,00 €
✓ Scaloppine di pollo	9,00 €
✓ Scaloppine di vitella al limone, al vino o al marsala	10,00 €
✓ Straccetti di manzo alla rughetta e funghi porcini	11,00 €
✓ Tagliata di controfiletto nazionale	15,00 €
✓ Würstel [due] con patate fritte a sfoglia	7,00 €

#Consulta la lavagna per scoprire anche i secondi del giorno...

I Contorni

✓ Cicoria o Broccoletti ripassati in padella o all'agro	4,50 €
✓ Insalata verde	3,50 €
✓ Insalata mista	4,00 €
✓ Patatine fritte [A SFOGLIA]	3,50 €



Il Menu dei piccoli 10,00 €

- ✓ Patatine fritte a sfoglia
- ✓ Pizza margherita o Hamburger [UNO] o Spaghetti al pomodoro [A SCELTA]
- ✓ Lattina Coca Cola o Aranciata o Acqua 1/2 litro [A SCELTA]

... E NELL'ATTESA



FOGLI E MATITE PER DISEGNARE...

Acqua e Bibite

- ✓ Acqua minerale [NATURALE] 0,5 lt
- ✓ Acqua Nepi [LEGGERMENTE FRIZZANTE] 0,5 lt

1,50 €

- ✓ Acqua minerale [NATURALE] 1 lt
- ✓ Acqua Nepi [LEGGERMENTE FRIZZANTE] 1 lt

2,50 €

- ✓ Coca Cola in lattina 0,33 lt
- ✓ Chinotto in bottiglia 0,20 lt
- ✓ Fanta in lattina 0,33 lt
- ✓ Gazzosa in bottiglia da 0,20 lt

2,00 €

- ✓ Coca Cola in bottiglia 1 lt

4,00 €

Bevande



—> ARANCIATA

prodotta con l'estratto delle Arance del **Gargano IGP**, **Presidio Slow Food**. Buccia sottilissima, polpa croccante e succo tendente al dolce per ottenere un prodotto unico. Profumo intenso, spiccato e profondo. Decisi sentori di agrumi, fiori primaverili ed essenze erbacee.

—> GAZZOSA

La ricetta è quella originale degli anni '50 ed i limoni usati sono quelli sfusati, coltivati da oltre 300 anni solo sui terrazzamenti della costiera amalfitana, famosi per la polpa succosa e semi dolce. Profumo schietto e vivace di limone, brillante e cristallina.

—> CHINOTTO

Il suo aroma unico nasce sulla riviera ligure di Ponente, a **Savona** dove, fin dal 1500, si coltivano piante di chinotto. Qui oggi esiste il **Presidio Slow Food** a tutela del prezioso agrume che conferisce a questa bibita il tipico gusto ambrato. Profumi intensi e succosi d'agrume, spezie, erbe e caramello amaro.

TUTTE IN BOTTIGLIETTA DI VETRO A PERDERE DA 0,275 L:

3,50 €

Birre in bottiglia naturali artigianali e bio

un'accurata selezione di birrifici indipendenti: CONSULTA LA CARTA

Le Birre alla spina

naturali, non filtrate



La vera **LAGER-PILS** [CHIARA] - Bohemia Regent 3,9 gradi

✓ Piccola 0,2	4,50 €
✓ Media 0,4	5,00 €
✓ Caraffa 1 lt	10,00 €

BOCK doppio malto [ROSSA] - Bohemia Regent Vok 5,3 gradi

✓ Piccola 0,2	4,50 €
✓ Media 0,4	6,00 €
✓ Caraffa 1 lt	14,00 €

BIRRA OSPITE - Chiedi o consulta le lavagne

o o **Bollicine** o o o

✓ Prosecco Conca d'Oro Doc Millesimato o Rosè 0,75 lt

12,50 €

✓ Prosecco Conca d'Oro Doc Valdobbiadene 0,75 lt

13,50 €

✓ Spumante Conca d'Oro 0,75 lt

11,50 €

I Vini di nicchia

pochi ma buoni, anzi eccellenti.
solo aziende a produzione limitatissima
e conduzione familiare:

CONSULTA LA CARTA



I Dolci e le Torte



- ✓ Il Tiramisù di “Nonna Lucia” [FATTO IN CASA]
 - ✓ Dolci del giorno fatti in casa [CHIEDI O CONSULTA LA LAVAGNA]
 - ✓ Raviolo alla nutella [DAL FORNO A LEGNA...]
 - ✓ Crème caramel
 - ✓ Panna cotta fatta in casa [Cioccolato, caramello o frutti di bosco]
-
- ✓ Raviolo alla nutella e noci [DAL FORNO A LEGNA...]
-

5,00 €

6,00 €



Il Gelato artigianale

- ✓ Tutti i giorni il Gelato artigianale appena fatto.
Direttamente da “La Fabbrica di Gelato”
di Piazza Conca d’Oro 41 e Via Valsesia 9

coppa vetro
6,00 €

- ✓ Vaschetta gelato asporto: small (350 gr) 8,50 €
medium (500 gr) 12,00 €
large (750 gr) 18,00 €

CHIEDI I GUSTI DI OGGI...

- ✓ Tartufo bianco o nero artigianale 5,00 €

#Su ordinazione realizziamo torte gelato o pasticcere

LA FABBRICA
DI GELATO



Puoi trovare il tiramisù di Nonna Lucia e il gelato artigianale anche
in vaschette da asporto (insieme a torte, semifreddi e molto altro)
presso “La Fabbrica di Gelato”, i nostri laboratori artigianali in
Piazza Conca d’Oro 41 e Via Valsesia 9

Gli Amari, i Distillati e i Liquori

- ✓ Amaro del Capo [antica distilleria Caffo] alle erbe
- ✓ Amaro Averna
- ✓ Fernet Branca
- ✓ Gambrinus
- ✓ Grappa
- ✓ Jagermeister
- ✓ Limoncello
- ✓ Lucano
- ✓ Sambuca
- ✓ Unicum

5,00 €

-
- ✓ Grappa barricata
 - ✓ Becherowka
 - ✓ Liquore alla liquirizia

4,00 €

-
- ✓ Whisky

4,00 €

-
- ✓ Caffè / Decaffeinato

1,00 €

-
- ✓ Caffè corretto

2,00 €

Grazie a Luciano De Belvis per l'illustrazione in copertina, a Federico Gemma per i disegni del Menu e a Mr. Thoms per i murales all'interno del locale.



via capraia, 64 - 00139 roma
tel. 06.87.17.94.28 - www.capraecavoli.net

Free WiFi: capraecavoli1410



capraecavoliroma



capraecavoli