

LA LOGGIA
DEL
(CAPRETZ)



GLUTEN
1
GLUTINE



CRUSTACEANS
2
CROSTACEI



EGGS
3
UOVA



FISH
4
PESCE



PEANUT
5
ARACHIDI



SOYA
6
SOIA



MILK
7
LATTE



TREE NUTS
8
FRUTTA A
GUSCIO



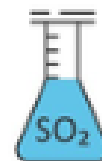
CELERY
9
SEDANO



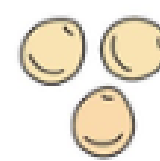
MUSTARD
10
SENAPE



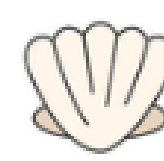
SESAME
11
SESAMO



SULPHUR DIOXIDE
12
SOLFITI



LUPIN
13
LUPINI



MOLLUSCS
14
MOLLUSCHI

PER COMINCIARE E SPIZZICARE

Polenta alla piastra con stracchino e porcini € 8

Tacos di carne con guacamole (1) € 8

chiedere per versione gluten free

Tacos Veg con verdure e guacamole (1) € 8

chiedere per versione gluten free

Alette di pollo Thai (1,3,5,6,10,11) € 8

Alette di pollo fritte con la nostra speciale salsa
leggermente piccante, sesamo tostato

Gamberi fritti con salsa Bang Bang (1,2,3,5) € 8

Bombette di formaggio e peperoni verdi (1,3,5,7) € 8

Antipasto Capretz (1,2,3,5,6,7,10,11) € 16

(taco con carne + polpette di manzo con fonduta
al gorgonzola + gamberi fritti + alette di pollo Thai)
Disponibile a pranzo e la sera dalle 19.30

I TAGLIERI DEL CAPRETZ

TAGLIERE CAPRETZ (1,3,5,7,8) € 16

Focaccia mortadella, burrata, pesto di pistacchi +
prosciutto crudo, finocchiona + formaggi +
bombette di formaggio e peperoni verdi

TAGLIERE CAPRETZ VEGETARIANO (1,3,5,7,8) € 16

Focaccia burrata, pomodoro secco, pesto di pistacchi +
formaggi + bombette di formaggio e peperoni verdi +
fiori di zucca in pastella

TAGLIERE DI SALUMI DI NOSTRA SELEZIONE € 16

disponibile fino alle 19.30

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI (7) € 16

disponibile fino alle 19.30

TAGLIERE DI FORMAGGI E CONFETTURE (7) € 14

disponibile fino alle 19.30



PRIMI

disponibilità
paste gluten free

Tordelli al ragù (1,3,5,7,9) € 12

Risotto agli spinaci con fonduta di gorgonzola € 13
granella di nocciole e siracha (7,8,9)

Passatelli alle 7 p (1,3,7) € 12
Passatelli, provola, patate, pancetta,
pomodoro, parmigiano, pepe
(chiedere senza pancetta per versione vegetariana)

Zuppa di farro, cavolo nero e zucca (1,9) € 11

Pasta per bimbi (1,3,7) € 8
(olio | parmigiano | burro | pomodoro)

HAMBURGER & TARTARE

CAPRETZ BURGER con patate fritte € 15
Carne di asado macinata 180 gr, cheddar, bacon, cipolla
caramellata, pomodoro, salsa Capretz
in pan brioche fatto in casa (1,3,5,7,8)

PIBE DE ORO BURGER con patate fritte € 15
Carne di asado macinata 180 gr, bacon,
maionese al chimichurri, provola affumicata,
peperone arrosto in pan brioche fatto in casa (1,3,5,7,8)

GARFAGNINO BURGER con patate fritte € 17
Carne di asado macinata 180 gr, pecorino,
polenta frita, porcini, mayo al tartufo nero
in pan brioche fatto in casa (1,3,5,7,8)

VEGGIE BURGER con patate fritte € 15
Falafel, salsa romesco, tzatziki, feta, insalata iceberg
in pan brioche fatto in casa (1,3,5,7,8)

Tartare di Fassona con aringa affumicata, € 13
maionese al limone (160 gr) (4,7)

Tartare di Fassona con mayo al tartufo € 13
e parmigiano (160 gr) (7)

LE NOSTRE CARNI

Tagliata di cuore di scamone black angus (250 gr) € 16
con salsa chimichurri(8)

Tagliata di controfiletto argentino (250 gr) € 19
con salsa chimichurri (8)

Costata di manzo di razza chianina € 5x100 gr
cotta alla griglia con salsa chimichurri
(peso approssimativo: 1 kg - 1,2 kg) (8)

Arrosticini di ovino con salsa tzatziki (7) € 14

Ribs di maiale affumicate con salsa € 15
barbecue fatta in casa e rosti di patate (3,7,10)

CONTORNI

Patate fritte (5) € 5

Verdure di stagione € 5

Polenta alla piastra € 5

Insalata di misticanza € 6

DOLCI

Tiramisù (1,3,7) € 5

Torta squisita (ricotta e cioccolato) (1,3,7) € 5

Torta di mele con gelato (1,3,7) € 6

Torta Panarea Sal De Riso € 6,50
(semifreddo al pistacchio) (1,3,7,8)

Mousse al cioccolato con € 5
caramello salato e meringa (3,7)

Crema di caffè, panna montata e rum Nardini € 4,50

Per indicazioni sugli allergeni chiedere
il menù con le rispettive indicazioni alla cassa

Coperto pranzo € 2
Coperto cena € 2,50

TO START

- Panfried polenta with cheese and mushrooms € 8
- Tacos with meat and guacamole (1) € 8
ask for gluten free version
- Tacos Veg with vegetables and guacamole (1) € 8
ask for gluten free version
- Thai Chicken Wings (1,3,5,6,10,11) € 8
Deep fried chicken wings with our special lightly spicy sauce and toasted sesame seeds
- Fried shrimps with Bang Bang sauce (1,2,3,5) € 8
- Croquettes with cheese and green peppers (1,3,5,7) € 8
- Mixed starter (1,2,3,5,6,7,10,11) € 8
Meat taco + meatball with stilton fondue + fried shrimps + Thai chicken wings
Available at lunch and dinner after 7.30

CAPRETZ PLATTERS

- CAPRETZ PLATTER (1,3,5,7,8) € 16
Focaccia mortadella, burrata, and pistachio pesto + prosciutto, salame + cheese + croquettes with cheese and green peppers
- VEGETARIAN CAPRETZ PLATTER (1,3,5,7,8) € 16
Sundried tomatoe, burrata, and pistachio pesto + cheeses + croquettes with cheese and green peppers + butterhead courgettes flowers
- CHARCUTERIES PLATTER FROM OUR SELECTION € 16
Available until 7 PM
- CHARCUTERIES & CHEESES PLATTER FROM OUR SELECTION (7) € 16
Available until 7 PM
- CHEESES AND JAMS PLATTER (7) € 14
Available until 7 PM



FIRST COURSES

- Tordelli al ragù (1,3,5,7,9) € 12
- Spinach risotto, stilton cheese fondue, crunchy hazelnuts and hot sauce (7,8,9) € 13
- Passatelli (noodle made of bread crumbs and Parmesan cheese) with smoked cheese, potatoes, bacon, tomato, Parmesan cheese, pepper (ask for vegetarian version) (1,3,7) € 12
- Spelt soup with black cabbage and pumpkin (1,9) € 11
- Pasta for children (1,3,7) € 8
(olio | parmigiano | burro | pomodoro)

HAMBURGER & TARTARE

- CAPRETZ BURGER with french fries € 15
Minced beef short ribs 180 gr, cheddar, bacon, caramelized onion, tomato, Capretz sauce in home made brioche bun (1,3,5,7,8)
- PIBÈ DE ORO BURGER with french fries € 15
Minced beef short ribs 180 gr, bacon, chimichurri mayo, smoked cheese, roasted red pepper in home made brioche bun (1,3,5,7,8)
- GARFAGNINO BURGER with french fries € 17
Minced beef short ribs 180 gr, pecorino cheese, panfried polenta, porcini mushrooms, black truffle mayo in home made brioche bun (1,3,5,7,8)
- VEGGIE BURGER with french fries € 15
Falafel, romesco sauce, tzatziki, feta cheese, iceberg salad in home made brioche bun (1,3,5,7,8)
- Fassona beef tartare with smoked herring and lemon zest (160 gr) (4,7) € 13
- Fassona beef tartare with truffle mayo and Parmesan cheese shavings (160 gr) (7) € 13

OUR SLICES

- sliced Black Angus beef rump heart (250 gr) with chimichurri sauce (8) € 16
- Sliced Argentinian Black Angus sirloin with chimichurri sauce (8) € 19
- Chianina beef prime rib cooked on the grill with chimichurri sauce (range weight 1 kg - 1.2 kg) (8) € 5x100 gr
- Lamb skewers with tzatziki sauce (7) € 14
- Smoked barbecue pork ribs with barbecue sauce and potatoe's rosti (3,7,10) € 15

SIDE DISHES

- French fries (5) € 5
- Seasonal vegetables € 5
- Panfried polenta (ask for gluten free version) € 5
- Mixed salad (green salad, tomato, carrots) € 6

DESSERTS

- Tiramisù (1,3,7) € 5
- Torta squisita (ricotta and chocolate) (1,3,7) € 5
- Apple pie with ice cream (1,3,7) € 6
- Torta Panarea Sal De Riso (1,3,7,8) (pistachio semifreddo) € 6,50
- Chocolate mousse with salted caramel and meringue (3,7) € 5
- Coffee cream, whipped cream, Nardini rum (dairy free) € 4,50

Per indicazioni sugli allergeni chiedere il menù con le rispettive indicazioni alla cassa

Coperto pranzo € 2
Coperto cena € 2,50