



C A P E L L O

Cuisine méditerranéenne et baléarique

COCKTAILS Infusés et préparés maison par nos soins



HIERBAS

Hierbas d'Ibiza 6cl, limonade

12



SPRITZ

Bitter, prosecco eau gazeuse 15cl

12



SEX ON THE BEACH

Vodka 4cl, jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche, grenadine

12



PORNSTAR MARTINI

Vodka 4cl, sirop de vanille, jus de passion, splash de prosecco

12



MADELEINE

Amaretto 6cl, triple sec, jus d'ananas, still a bunt

14



PALOMA

Tequila 6 cl, eau gazeuse jus de pamplemousse rose, sucre de canne

12



HUGO SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau, prosecco 12cl

16



BASIL SMASH

Gin 6cl, pulco, basilic frais, cassonade

14



TEQUILA SUNRISE

Tequila 6cl, jus d'orange, grenadine

12



MOJITO

Rhum 6cl, Menthe fraîche, citron vert frais, cassonade, limonade, angostura

12



SWEDISH HOUSE MAFIA

Shot de Hierbas d'Ibiza

5



CAÏPIRINHA

Citron vert frais, cassonade, cachaça 6cl

12



ELECTRIC LIMONADE

Vodka 4cl, curaçao bleu, yuzu, limonade

14



RASPBERRY & PASSION FRUIT MARTINI

Vodka, fruits de la passion, framboise, jus de citron, jus de pomme, liqueur de framboises

16



ESPRESSO MARTINI

Vodka 4cl, kahlua, espresso

12

LES INCONTOURNABLES

FOCACCIA huile d'olive evo, herbes de Provence, fleur de sel de Camargue, persillade maison **10** 🌱

SANTA pain à l'ail maison, mozza fior di latte, persillade maison, fleur de sel de Camargue **18** 🌱

BURRATA Burrata fraîche 125 gr, tomates, oignons, pesto frais de basilic maison, basilic frais, sel d'Ibiza **22** 🌱

PLANCHE DIP labneh, épice zaatar, guacamole, baba ghanouj maison avec focaccia **24** 🌱

TARTARE DE DAURADE, MARINADE MAISON 23

TATAKI DE THON caramel de soja, légumes pickles **29**

AUBERGINE GRILLÉE émulsion miso rouge & noisettes caramélisées **20** 🌱

PATATE DOUCE RÔTIE EN ROBE DES CHAMPS fromage crémeux à l'ail et à l'échalote **19** 🌱

GRAVLAX DE BOEUF 29

OEUF PARFAIT & RATATOUILLE 17 🌱

SAINT MARCELLIN À LA TRUFFE 21 🌱



VEGAN



VÉGÉTARIEN

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix incluse

WAGYU

WAGYU JAPONAIS A5 - ENTRECÔTE 45€^{€/100gr}
minimum 200gr par commande

WAGYU AUSTRALIEN BMS 4/5 - FAUX FILET chimichurri, jus corsé maison **53**

GRILLADES

PLUMA DE PORC marinade soja et paprika, mayonnaise fumée miel **34**

CÔTE DE BOEUF 1,2 KG chimichurri, jus corsé maison & sauce gorgonzola maison (pour 2 pers) **125**

FAUX FILET BLACK ANGUS USA chimichurri, jus corsé maison **39**

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

AGNEAU DE 7H effiloché après cuisson lente, tendre et fondant **39**

CÔTE DE VEAU cuisson lente, jus corsé maison, tendre et fondant **44**

POULET FERMIER tendre et savoureux, mayonnaise maison et chimichurri **33**

MER

PÊCHE DU JOUR filet selon arrivage, sauce vierge maison **29**

TARTARE DE THON & L'AVOCAT DU DIABLE mangue, kiwi, échalotes, oeuf, concombre, sauce mangue et citron **34**

NOS CLASSIQUES

RISOTTO TRUFFES crème à la truffe et copeaux de Truffes d'été «Tuber aestivum», quantités limitées **34** 🌱

POTAGER DU CHEF lentilles, échalotes, grenades, poivrons, feta, oeuf parfait, mélange de graines, persil **24** 🌱
(garniture en supplément)

BURGER CAPELLO MAISON pain maison, steak 180gr, mayonnaise fumée miel maison, roquette, tomates, oignons confits, fromage au choix : cheddar, taleggio, gorgonzola **32**

GARNITURES MAISON

ÉPI DE MAÏS GRILLÉ, PARMESAN 9 🌱

PURÉE PATATE DOUCE 9 - VANILLE 10 🌱

PURÉE POMMES DE TERRE 9 🌱

GRATIN DAUPHINOIS 10 - TRUFFES 14 🌱

PADRONS RÔTIS 9 🌱🌱

RATATOUILLE 10 🌱🌱

POMMES DE TERRE AU FOUR 9 🌱🌱

POUSSES D'ÉPINARD, PARMESAN, PICKLES 9 🌱

La liste des allergènes est disponible sur demande ou sur capelloxcapello.com

Prix TTC en euros - Service compris

PIZZA TOMATE

Sauce tomate maison et mozzarella fior di latte

MARGERITA

Mozza fior di latte, basilic frais, origan **19**

ROYALE

Champignons frais, jambon blanc, origan, olives **22**

BURRATA

Burrata 125 gr, pesto frais de basilic maison, basilic frais, fleur de sel d'Ibiza, origan **23**

BURRATA DI PARMA

Burrata 125 gr, pesto frais de basilic maison, jambon cru, basilic frais, fleur de sel d'Ibiza, origan **24.90**

LOULOU ROSSA*

**Base sans mozzarella*

Burrata 125 gr, tomates séchées, anchois marinés boquerones, oignons confits, pesto de basilic maison, crème de balsamique, olives, pignons **24.90**

PIZZA TRUFFES

Préparation crème à la truffe noire tuber aestivum

SUBLIMA

Crème de truffes noires tuber aestivum, mozza fior di latte, jambon blanc, stracciatella di burrata, huile de truffe, grana padano DOP **24.90**

CAPELLO

Crème de truffes noires tuber aestivum, mozza fior di latte, champignons frais, jambon blanc, huile de truffe, origan, olives noires **24.90**

Toutes nos pizzas peuvent être servies en base blanche à la crème sur demande.

Supplément base truffe 4

Supplément Oeuf / Légumes 2

Supplément Charcuterie 2.50

Supplément Burrata / Stracciatella 4

MENU ENFANT 18

JUSQU'À 12 ANS

FILET DE DAURADE + garniture, boisson

TENDERS DE POULET + garniture, boisson

STEAK HACHÉ 150gr + garniture, boisson

NUGGETS VÉGÉTAUX GOURMANDS garniture, boisson 🌱

DESSERTS

ABRICOTS RÔTIS AU MIEL, CHANTILLY AU THYM ET CRUMBLE 15

COCKTAIL DE FRUITS ROUGES 14

ganache chocolat blanc basilic, coulis de fruits rouges acidulé, meringue craquante

MOELLEUX AU CHOCOLAT 15

crème anglaise fève de tonka, caramel au beurre salé, noisettes chouchou

TARTE AU CITRON À NOTRE FAÇON 14

FRAISES BASILIC 12

GLACES 10-50

Sélection de Cédric de la maison Coco Glaces, parfums selon saison

C A P E L L O

28 bis Boulevard des Hortensias, 83120 Sainte-Maxime
+33 (0)6 64 55 87 51 / alex@capelloxcapello.com

capelloxcapello.com

