

DESSERTS

TIRAMISU MAISON 9⁵⁰

Café, Caramel beurre salé maison ou Speculoos

GLACES 5

CUAJADA Caramel au beurre salé maison 9

TARTE AUX FRUITS DE SAISON à la part 8

Informations additionnelles

Traçabilité des produits

Toutes nos charcuteries et nos viandes sont certifiées d'origine contrôlée

Provenance

Jambon blanc vénétien : Vénétie, Italie Jambon blanc à la truffe : Italie et France

Jambon de Parme : Parma, Italie

Saucisse spianata, saucisse N'Duja : Calabre, Italie

Mortadelle Truffée : Italie

Boeuf Charolais français

Porc français

Volaille : UE et France

Tous nos fromages sont labellisés d'origine contrôlée et protégées

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

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



C A P E L L O

La nature, les potes, la Provence et la Méditerranée

ENTREES


SALADE BURRATA Burrata fraîche 125 gr, tomates cerises, pesto frais de basilic maison, basilic frais, sel d'Ibiza **17⁵⁰** 

BURRATA 250gr À PARTAGER **35** 

CARPACCIO DE DAURADE AUX AGRUMES **20**

CHARCUTERIES ARDOISE sélection de charcuterie du marché **25**

CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS straciatella, tomates séchées, huile d'olive evo **25**

PLANCHE DIP À PARTAGER Hummus, salsa, guacamole et ocaccia maison **22** 

MAMA STRACCIA 250gr de straciatella crémeuse, pesto de basilic maison et foccacia **18⁵⁰**

PLATS

Garniture au choix

VOLAILLE EN FILET marinade yaourt maison **28**

CÔTE DE BOEUF sauce chimichurri & sauce salsa maison à partager (min. 2 personnes) **88**

PLUMA DE PORC marinade miel maison **34**

FILET DE DAURADE sauce vierge maison **29**

GARNITURES MAISON 7


FRITES FRAÎCHES MAISON

POMMES DE TERRE GRENAILLE

SALADE VERTE

SALADE DE TOMATES

LÉGUMES DE SAISON carottes, courgettes, pois gourmands

CHIMICHURI : coriandre, persil, menthe, ail, citron vert ... **SALSA** : poivron rouge, tomates, coriandre, ail, oignons... **MARINADE VOLAILLE / PLUMA** : demandez aux chefs  **VEGAN**

COCKTAILS Infusés et préparés maison par nos soins



HIERBAS
Hierbas d'Ibiza
(quand y'en a), limonade 6cl
9⁵⁰



APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco
splash de Perrier 15cl
10



VEN AQUI CHO CHO
Vodka, jus d'orange, jus de
cranberry, sirop de pêche,
grenadine 4cl
10



CHOU CHA
Vodka, sirop de vanille,
jus de passion,
splash de prosecco 4cl
10



SWEDISH HOUSE MAFIA
Shot de Hierbas d'Ibiza
5



TEQUILA SUNRISE
Tequila 6 cl, jus d'orange,
grenadine
10

PIZZETTA

FOCCACIA Huile d'olive, herbes de Provence, fleur de sel de Camargue, persillade maison **9⁹⁰**

SANTA Notre pain à l'ail maison, mozza fior di latte, persillade maison, fleur de sel de Camargue **10**

PIZZA TOMATE

Avec sauce tomate maison et mozzarella fior di latte

MARGERITA Mozza fior di latte, basilic frais, origan **16**

NAPOLETANA Anchois marinés boquerones, câpres, huile d'olive, basilic frais, origan, olives noires **16⁵⁰** *Base sans mozzarella

VERDE Aubergines, oignons confits, champignons frais, poivrons frais, persillade maison **18**

POMODORI Tomate, mozza fior di latte, tomates cerises, roquette, pesto maison, grana padano DOP en copeaux **18**

REALE Champignons frais, jambon blanc, origan, olives **19**

PARMIGIANA Aubergines, grana padano DOP, oignons confits, huile d'olive, origan **19**

CALZONE Champignons frais, chiffonnade de jambon blanc, oeuf, origan **19⁵⁰**

4 FORMAGGI Gorgonzola DOP, chèvre AOP, grana padano DOP, origan, olives **19⁵⁰**

PICANTE Saucisse n'duja, saucisse spianata, gorgonzola DOP, oignons confits **19⁵⁰**

PARMA Jambon cru di Parma, roquette, grana padano DOP **19⁵⁰**

STRACCIATELLA Jambon cru di Parma, straciatella di burrata pesto maison **19⁹⁰**

TALAMANCA Tomates séchées, straciatella di burrata, roquette, pesto rouge italien, grana padano DOP, origan **20⁹⁰**

CALI Burrata entière 125gr, tomates cerises, champignons frais, roquette, pesto maison, olives **22**

BURRATA DI PARMA Burrata entière 125 gr, crème de balsamique, jambon cru di Parma, basilic frais, fleur de sel d'Ibiza, origan **22**

LOULOU ROSSA Tomate, burrata entière 125 gr, tomates séchées, anchois marinés boquerones, oignons confits, pesto maison, crème de balsamique, olives noires, pignons de pin **23⁵⁰** *Base sans mozzarella

PIZZALADIÈRE Oignons confits, anchois marinés boquerones, tomates séchées, straciatella di burrata, roquette, huile d'olive, pignons de pin, fleur de sel de Camargue **13⁵⁰**

BOCATA Pain maison avec burrata ouverte, jambon de Parme, pesto de basilic maison, tomates cerises **16**

PIZZA BLANCHE

Base crème et mozzarella fior di latte

CAPRETA Chèvre AOP, miel de fleurs, roquette, origan **17**

REGINA BIANCA Chiffonnade de jambon blanc, champignons frais, origan, olives **19**

CARBONARA Lardons fumés, oignons confits, grana padano DOP, oeuf, origan **19**

SAVOIA Reblochon AOP, lardons fumés, pommes de terre rôties, oignons confits, origan **19**

ANITA Crème ciboulette, saumon, persillade maison, origan, olives **19⁹⁰**

FUGAZZI du mois **19⁹⁰**

LES SPECIALES TRUFFES

Préparation crème à la truffe noire

SUBLIMA Crème de truffes noires, mozza fior di latte, chiffonnade de jambon blanc, straciatella di burrata, huile de truffe, grana padano DOP en copeaux **23**

CAPELLO Crème de truffes noires, mozza fior di latte, champignons frais, chiffonnade de jambon blanc truffé, origan, olives noires **23**

CALZONE À LA TRUFFE Crème de truffes noires, mozza fior di latte, champignons frais, chiffonnade de jambon blanc truffé, oeuf, origan **22**