



CAPOLINEA RISTORANTE

The best food in Town

[www.ristorantecapolinea.it](http://www.ristorantecapolinea.it)

## Antipasti

- Tagliere Capolinea <sup>7</sup> € 16,00
- Prosciutto e pecorino € 9,00
- Bruschette miste <sup>1</sup> € 1,00 cad.
- Bruschette con porcini\* <sup>1</sup> € 2,00 cad.
- Bruschette speciali <sup>1</sup> (pz 3) € 12,00
- Selezione di formaggi DOP <sup>7</sup> € 14,00
- Sformatino di verdure <sup>1-3-7</sup> € 6,00

## Primi Piatti

- Chitarra alla Teramana <sup>1-3-9</sup> € 9,00
- Risotto con porcini\* e zafferano di Navelli € 10,00
- Tagliatelle ai porcini\* <sup>1-3</sup> € 10,00
- Tortellini fumè <sup>1-3</sup> € 9,00
- Gnocchetti allo zafferano di Navelli ricotta e salsiccia <sup>1-3</sup> € 10,00
- Tagliatelle al pomodoro San Marzano DOP a crudo, basilico e burrata <sup>1-3-7</sup> € 10,00

## Secondi Piatti

- Caprese <sup>7</sup> € 10,00
- Carpaccio € 15,00
- Filetto al pepe verde € 25,00
- Filetto al brandy € 25,00
- Filetto ai porcini\* € 25,00
- Filetto dello chef con verdure di stagione € 25,00
- Scaloppina Capolinea <sup>1</sup> € 14,00
- Scaloppina al limone o al vino bianco <sup>1</sup> € 11,00
- Scaloppina con porcini\* <sup>1</sup> € 14,00
- Straccetti rucola, grana e pomodorini <sup>7</sup> € 15,00
- Straccetti rucola e porcini\* € 17,00

## Contorni

- Insalata mista € 4,00
- Olive all'Ascolana\* <sup>1-3</sup> (pz 6) € 5,00
- Olive all'Ascolana artigianali (pz 6) <sup>1-3</sup> € 6,00
- Patatine fritte con salse\* € 4,00
- Verdura di stagione € 4,50
- Patate con buccia\* € 4,50

## Insalatissime € 10,00

- Bresaola (bresaola, rucola, parmigiano)
- Capolinea <sup>4</sup> (lattuga, rucola, tonno, mais, prosciutto crudo, parmigiano, carote)
- Contadina <sup>7</sup> (pere, formaggio, olive, lattuga, rucola, pomodori)
- Girasole <sup>1-7</sup> (prosciutto crudo, funghi freschi, rucola, crostini, mais, mozzarella fresca)
- Gustosa <sup>1-8</sup> (lattuga, noci, pinoli, mela, crostini, rucola)
- Insalatissima <sup>7</sup> (lattuga, mais, olive, funghi freschi, patate lesse, scaglie di parmigiano, speck)
- Primavera <sup>7</sup> (lattuga, rucola, mozzarelline, pomodorini, prosciutto crudo)
- Esotica <sup>8</sup> (misticanza, ananas, avocado, melone, mandorle, limone, cocomero) solo in estate

## Frutta

- Frutta di stagione € 4,00
- Tagliata di frutta € 5,00

## Dessert e Dolci della casa

- Panna cotta ai frutti di bosco <sup>7</sup> € 4,50
- Panna cotta con caramello <sup>7</sup> € 4,50
- Panna cotta alla Nutella <sup>7</sup> € 4,50
- Tiramisù della casa <sup>3-7</sup> € 4,50
- Torta pizza dolce di Filomena <sup>3-7</sup> € 4,00
- Crema catalana <sup>3-7</sup> € 4,00
- Cheesecake vari gusti <sup>1-3-7</sup> € 5,00
- Semifreddo al torroncino <sup>3-7</sup> € 5,00

## Gelati

- Sorbetto al limone o al cocco € 4,50
- Tartufo bianco o nero <sup>3-7</sup> € 4,00  
( Affogato € 5,00 )

## Bevande

- Birra alla spina bionda Heineken  
0,25 l. € 3,00 0,50 l. € 5,00

- Birra alla spina rossa Moretti  
0,25 l. € 3,50 0,50 l. € 5,50

### • Birre speciali

- Moretti Zero € 3,50
- Ichnusa € 3,00
- Ichnusa non filtrata € 3,50
- Ceres € 4,00
- Hoegaarden € 4,50
- HB Weiss € 4,50
- Corona € 4,00

### • Caraffa di Birra (1 l.)

- Heineken bionda € 9,00
- Moretti rossa € 10,00

- Coca Cola alla spina  
0,25 l. € 3,00 0,50 l. € 5,00

- Coca Cola in bottiglia € 5,00

- Acqua minerale  
0,75 l. € 2,50 0,50 l. € 1,50

- Caffè € 2,00

## Liquori

### • Grappe

- Berta Elisi € 5,00
- Berta Monprà € 5,00
- Berta IO Primagioia € 5,00
- Berta Villaprato € 5,00
- Berta Bric del Gaian € 7,00
- Berta Casalotto € 7,00
- Berta Tre Soli Tre € 7,00
- Berta Magia € 9,00
- Berta Paola Berta € 12,00

### • Rum

- Matusalem € 5,00
- Pampero Anniversario € 4,00
- Zacapa 23 anni € 8,00
- Santa Teresa € 7,00

- Whisky € 4,00 • Whisky speciali € 6,00

- Cognac € 6,00 • Cognac speciali € 8,00

- Amari € 3,00 • Amari speciali € 4,00

- Coperto € 2,50

\* Il prodotto potrebbe essere decongelato;

È possibile chiedere al personale in servizio informazioni in merito alla presenza delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.

## NOTE

Le verdure vengono utilizzate fresche o congelate in base alla disponibilità e/o stagionalità.

Tutti i nostri prodotti vengono preparati, **manipolati e somministrati in un unico locale**, pertanto impossibile evitare la potenziale "**contaminazione crociata**" di sostanze allergiche anche su alimenti che non ne contengono in formulazione o ricetta o che sono contenute indirettamente.

È possibile richiedere al personale di sala prodotti senza **lattosio e senza glutine**.

**È obbligatorio segnalare prima dell'ordinazione eventuali intolleranze ed allergie al personale di sala.**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono indicate di seguito.

## INFORMATIVA ALLERGENI

rev.0 del 20/01/2019

Allegato II regolamento (CE) n. 1169/2011

1. cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. crostacei e prodotti derivati.

3. uova e prodotti derivati (sono comprese le uova di tutte le specie animali ovipari).

4. pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. arachidi e prodotti derivati.

6. soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola;
- b) latticello (sono compresi latte bovino, ovino, caprino ed ogni tipo di prodotto da essi derivati)

8. frutta a guscio, cioè: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di anacardi (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*carya illinoensis* (wangenh) k. koch), noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola.

9. sedano e prodotti derivati.

10. senape e prodotti derivati.

11. semi di sesamo e prodotti derivati.

12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

13. lupini e prodotti derivati.

14. molluschi e prodotti derivati



*Lasciaci una recensione*