



## CAPO dei CAPI

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

"Босс всех Боссов" — так переводится с итальянского название нашего ресторана. Это вершина карьеры, о которой мечтает любой сицилийский мафиози. Располагайтесь поудобнее в наших креслах и представляйте себя в этой роли. Мы ничего не скажем нашему шефу, даем слово!

### Салаты

<b>СТРАЧАТЕЛЛА СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ</b>	760
<i>с домашним соусом «Песто»</i>	
<b>ПАНЦАНЕЛЛА С ЦЫПЛЕНКОМ И ОЛИВКАМИ КАЛАМАТО</b>	620
<i>свежие овощи, ржаные гренки и пармезан</i>	
<b>БОУЛ С ОВОЩАМИ</b>	690
<i>авокадо-гриль, бобы эдамаме, копченая брокколи, мини кукуруза, томаты черри, огурцы, стручковый горошек</i>	
с креветками	+310
с лососем слабой соли	+430
<b>ИНСАЛАТА ДИ МАРЕ</b>	790
<i>теплый сицилийский салат с морепродуктами, хрустящим тестом катаифи и яркой цитрусовой заправкой</i>	
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, АВОКАДО-ГРИЛЬ И КИНОА</b>	690
<i>с оливковым маслом и медово-цитрусовым соусом</i>	
<b>КРАБ, СТРАЧАТЕЛЛА И ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН</b>	990
<i>с пикантным соусом</i>	

### Чикетти/ холодные закуски

<b>БРУСКЕТТЫ</b>	240
<i>с прошутто и кремчизом</i>	
<i>со страчателлой и томатами конкасе</i>	
<i>с мидиями и овощной сальсой</i>	
<b>ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b>	970
<i>с фокаччей, цитрусовым соусом и чесночным маслом</i>	
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	970
<i>подается с фокаччей</i>	
<b>АНТИПАСТИ ИТАЛЬЯНО</b>	1320
<i>ассорти итальянских сыров и мясных деликатесов. Подается с фокаччей</i>	
<b>СИЦИЛИЙСКИЕ ОЛИВКИ</b>	540
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b>	910
<i>телятина под соусом из тунца, анчоусов и домашнего майонеза, подается с фокаччей</i>	
<b>ПОЛОВИНКА АВОКАДО</b>	720
<i>с тигровыми креветками и цитрусовым соусом</i>	
<b>КАРПАЧЧО ИЗ СИБАСА</b>	890
<i>с пряным соусом и зеленой тапиокой</i>	
<b>КАРПАЧЧО ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ</b>	540
<i>с ароматным маслом и гранатовым соусом</i>	
<b>ФОКАЧЧА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ</b>	220
<i>с пармезаном/ с розмарином</i>	

### Аквариум

<b>ПЛАТО КРЕВЕТОК</b>	1900/3600
<i>400/800 г</i>	
<b>МОРСКОЙ ЕЖ/ 1 шт.</b>	380
<b>УСТРИЦЫ/ 1 шт.</b>	
Ромаринки	260/330
Императорская	280/360
Хасанская	290/390

### Горячие Закуски

<b>БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНО</b>	540
<i>под томатной сальсой с сырно-сливочным соусом</i>	
<b>ПОДКОПЧЕННЫЙ КАМАМБЕР</b>	760
<i>со сливовым соусом, грушевым конфитюром, цукатами из апельсинов и грецким орехом</i>	
<b>КРЕВЕТКИ ВАСАБИ</b>	840
<i>с манговым соусом и сочным грейпфрутом</i>	
<b>ЖАРЕНЫЙ СЫР СКАМОРЦА</b>	450
<i>со сливовым соусом и грецким орехом</i>	
<b>МИДИИ</b>	1400/2400
<i>500/1000 г в соусе блю-чиз/ в томатном соусе</i>	



### Пицца/ выпекается на камнях

<b>МАРЧЕЛЛО ИТАЛЬЯНО</b>	790
<i>томатный соус, моцарелла буффало, колбаска Фуэт</i>	
<b>НЕАПОЛИТАНО</b>	630
<i>томатный соус, моцарелла буффало, базилик, томаты</i>	
<b>ПЕППЕРОНИ</b>	620
<i>томатный соус, моцарелла, пепперони, оливковое масло</i>	
<b>БАФФАЛО</b>	680
<i>томатный соус, моцарелла, цыпленок баффало, грана падано, перец чили и халапеньо, базилик</i>	
<b>КВАТРО ФОРМАДЖИ</b>	870
<i>сливочный соус, сыры: моцарелла, дор блю, камамбер, грана падано</i>	
<b>ПИЦЦА С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ</b>	1200
<i>с шампиньонами, сыром дор блю и жемчужным луком</i>	
<b>МАРГАРИТА</b>	470
<i>томатный соус, моцарелла, томаты, базилик</i>	
<b>МИО МАРЕ</b>	890
<i>томатный соус, моцарелла, дары моря, базилик</i>	
<b>ПЕРА ЭЛЬ ДОР БЛЮ</b>	840
<i>сливочный соус, сыр дор блю, груша, грецкий орех, мед</i>	
<b>ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ</b>	820
<i>куриное филе, пармезан, листья салата, соус «Цезарь»</i>	



острое веганское популярное

## Паста и ризотто

*Паста фреска — это домашняя паста, рецепт которой подарил нашему шефу один щедрый итальянец. Он не хотел делиться семейным рецептом, доставшемся ему от бабушки, но мы его уговорили...*

**ОРЗО С МОРЕПРОДУКТАМИ** **ННТ!** 840  
с пепперони

**ПАСТА ФРЕСКА КАРБОНАРА** 640  
на ваш выбор: по классическому итальянскому рецепту или на сливках

**ПАСТА ФРЕСКА ПО-БОЛОНСКИ** 740  
паста с мясным соусом и пармезаном

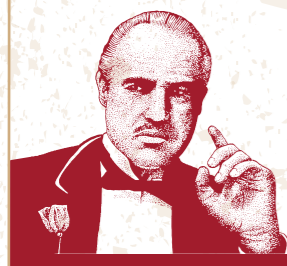
**ПАСТА ФРЕСКА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ** 720  
в сливочном соусе с белым вином и припущенным шпинатом

**ПАСТА ФРЕСКА КВАТРО ФОРМАДЖИ** 720  
сыры: камамбер, пармезан, дор блю, крематта, сливочный соус, вяленые черри, розмарин

**ПАСТА НЕРО С КРАБОМ** 1100  
спагетти с чернилами каракатицы, камчатским крабом, креветками и насыщенным сливочным соусом

**РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ** 980  
с тигровыми креветками и мидиями в сливочно-сырном соусе с припущенным шпинатом

**ПОЛБА С КРЕВЕТКАМИ И ГРЕБЕШКОМ** 980  
томленая полба с в сливочно-сырном соусе



*Только для гленов Семьи!*

посмотреть меню с фото



## Супы

**КАЧУККО** 690  
традиционный итальянский томатный суп с дарами моря

**ОСТРЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ** **ННТ!** 690  
на кокосовом молоке с шампиньонами и томатами черри

**КУРИНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ** 340  
с домашней лапшой и отварным яйцом

**КЛАССИЧЕСКИЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ** 420  
подается с салом и бородинским хлебом



## Рыбные блюда

**НЕЖНЫЙ ЛОСОСЬ** 1250  
с картофельным пюре, стручковой фасолью и зеленым горошком в винно-сливочном соусе

**ПАЛТУС С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ** **ННТ!** 990  
с обжаренными шампиньонами и соусом "Белое вино"

**ФИЛЕ СИБАСА** 990  
с картофелем из печи и томатами черри

**КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ** 920  
с запеченными овощами и пикантным зеленым соусом



## Десерты

**ПАНАКОТА КОКОСОВАЯ** 450

**МИЛАНСКИЙ ЧИЗКЕЙК** 540  
шоколадный чизкейк с ягодным соусом роте грютце

**ТИРАМИСУ** 590

**ЭКЛЕРЫ С КРЕМОМ И ЯГОДАМИ** 460

**МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ** 210  
ваниль/ клубника/ шоколад/ малина/ лайм

## Мясные блюда

**СТЕЙК РИБАЙ** 2900  
премиальный стейк из мраморной говядины, подается с перечным соусом

**ФИЛЕ МИНЬОН** 1900  
нежнейшая говяжья вырезка, подается с перечным соусом

**БУРГЕР ВСЕХ БУРГЕРОВ** **ННТ!** 990  
фирменный бургер Capo dei Capì. Котлета из мраморной говядины на булочке бриошь с оригинальным соусом и картофелем фри

**ГРУДКА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА СУВИД** 910  
с гарниром из зеленых овощей, белыми грибами, жареным миндалем и сливочным соусом

**ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ** **ННТ!** 970  
деликатно приготовленное мясо с соусом Демиглас, подкопченной морковью и картофельным кремом

**МИЛАНСКИЙ БИФСТЕК** 940  
котлета из рубленой мраморной говядины с овощами на гриле и глазуньей

## Гарниры

**КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ** 260

**КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ** 290

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 260

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 260

**ГАРНИР ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОВОЩЕЙ** 390  
с белыми грибами и жареным миндалем

**ГРИЛЬЯТТА С ИТАЛЬЯНСКИМИ ТРАВАМИ** 360  
сладкие томаты, цуккини, баклажан, перец, ароматное оливковое масло

**острое** **веганское** **ННТ!** популярное

www.capodeicapi.ru capodeicapi\_ru