



CAPPERI!

Cucina Italiana
&
Pizzeria

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Picoteos *(Calientes)*

Berenjenas a la Parmesana \$ 8.500
(láminas de berenjena con salsa de tomate, queso provoletta y mozzarella)

Fritto di calamari \$ 9.000
(anillos de calamares apanados en ajo y perejil, acompañados de salsa tartara)

Supplí a la Romana \$ 6.000
(4 bolitas crocantes de risotto al ragú de carne y mozzarella)

Supplí ai Funghi \$ 6.500
(4 bolitas crocantes de risotto con funghi porcini Y mozzarella)

Fondos de Alcachofa \$ 8.000
(3 fondos de alcachofas rellenos con camarones y queso gratinado)

Focaccia redonda 32 cm

Focaccia Simple \$ 5.000
(pizza blanca con aceite de oliva)

Focaccia Cebolla \$ 5.500
(pizza blanca, aceite de oliva y cebolla acaramelada)

Focaccia Prosciutto \$ 6.600
(pizza blanca, aceite de oliva y jamón crudo)

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Picoteos *(Frios)*

Salmon Marinado y Naranja	\$ 9.000
<i>(Láminas de salmón marinado en betarragas, alcaparras, Apio encurtido, limón, naranja acompañados con focaccia)</i>	
Pulpo y Almendras	\$ 9.500
<i>(Pulpo, almendras aliñado con aceite de oliva y limón, acompañado con focaccia)</i>	
Tabla de Quesos	\$ 7.500
<i>(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, queso azul, queso de cabra, acompañados con focaccia)</i>	
Mixto Italiano	\$ 8.500
<i>(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, fetas de prosciutto de Parma y salames italianos, acompañados con focaccia)</i>	
Caprese con Bufala	\$ 12.500
<i>(Tomates en rodajas, mozzarella de bufala, aceitunas negras en rodajas y albahaca, aliñados con aceite de oliva y orégano, acompañados con focaccia)</i>	
Caprese con Burrata	\$ 13.500
<i>(Tomates en rodajas, Burrata, aceitunas negras en rodajas y albahaca, aliñados con aceite de oliva y orégano, acompañados con focaccia)</i>	

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Pizzas Rojas (con salsa de tomate)

Margherita (salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca)	\$ 7.200
Papas y Cebolla (salsa de tomate, queso mozzarella, papas, cebolla morada, merquén)	\$ 7.500
Napoli (salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, orégano)	\$ 7.800
Vegetariana (salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla, berenjena, zapallo italiano, pimentón, merquén)	\$ 8.200
Prosciutto (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo y rúcula)	\$ 8.600
Funghi e Prosciutto (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, champiñones)	\$ 9.200
Pepperoni (salsa de tomate, queso mozzarella, salame, queso parmesano en escamas)	\$ 8.600

Pizzas Blancas (sin salsa de tomate)

Sorpresa (queso mozzarella, camarones, choclo, aceitunas negras rúcula)	\$ 8.500
Queso Azul (queso mozzarella, queso azul, rúcula, tomate cherry)	\$ 8.500
Salsiccia Casera y Champiñones (queso mozzarella, carne de cerdo molida y sazónada, champiñones y aceitunas negras)	\$ 9.000
Salsiccia Casera y Provola (queso mozzarella, carne de cerdo molida y sazónada, láminas de provola ahumada y aceitunas negras)	\$ 9.000

Pizzas Gourmet

Margherita con Burrata	\$ 12.500
<i>(salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y Burrata)</i>	
Napoli con Burrata	\$ 13.200
<i>(salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, oregano y Burrata)</i>	
Prosciutto con Burrata	\$ 13.800
<i>(salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula y Burrata)</i>	
Pizza Caprese con Bufala	\$ 12.800
<i>(salsa de tomate, mozzarella de Bufala, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano)</i>	
Pizza Caprese con Burrata	\$ 13.500
<i>(salsa de tomate, mozzarella de Bufala, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano)</i>	

Calzone

Calzone Clásico	\$ 12.000
<i>(Mozzarella rallada, jamón pierna, champiñones, ricotta, aceitunas negras)</i>	
Calzone Mare e Monti	\$ 12.000
<i>(Mozzarella rallada, champiñones, Camarones, zapallo italiano, salmón ahumado)</i>	
Calzone Napoletano	\$ 12.000
<i>(Mozzarella rallada, ricotta, salame Napoli, oregano)</i>	

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Pasta Fresca

Gnocchi

Gnocchi al Pesto	\$ 9.200
<i>(gnocchi de papas, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado)</i>	
Gnocchi Pomodoro e Basílico	\$ 8.700
<i>(gnocchi de papas, salsa de tomate y albahaca)</i>	
Gnocchi al Ragú	\$ 9.500
<i>(gnocchi de papas con ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo)</i>	
Gnocchi ai 4 Formaggi	\$ 9.400
<i>(gnocchi de papas, queso gruyere, roquefort, gauda Y crema de leche)</i>	

Fettuccine

Fettuccine al Ragú	\$ 9.300
<i>(pasta fresca, salsa de tomate, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo y queso parmesano)</i>	
Fettuccine Pomodoro e Basílico	\$ 8.500
<i>(pasta fresca, salsa de tomate y albahaca)</i>	
Fettuccine al Pesto	\$ 9.000
<i>(pasta fresca, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado)</i>	
Fettuccine ai 4 formaggi	\$ 9.200
<i>(pasta fresca, queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche)</i>	

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Lasagna

Lasagna a la Bolognesa \$ 10.000
(pasta fresca, salsa de tomate, queso mozzarella, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo)

Lasagna Bianca \$ 10.000
(pasta fresca, queso mozzarella, salsa bechamela provola, alcachofas laminadas, aceitunas negras)

Cannelloni

Cannelloni di Ricotta y Espinacas \$ 10.000
(Rollos de pasta fresca rellenos con ricotta, espinacas queso parmesano, sal y pimienta)

Ravioli

Ravioli di Zucca \$ 11.000
(pasta fresca rellena con zapallo amarillo y ricotta, aliñada con mantequilla y salvia)

Ravioli di Ricotta e Menta \$ 11.000
(pasta fresca rellena con ricotta, huevo y menta, aliñada con salsa de tomate y queso parmesano, o con miel y canela).

Ravioli de Jaiba \$ 12.500
(pasta fresca rellena con carne de jaiba y papas, aliñada con salmón fresco, crema de leche y perejil)

Ravioli Mediterranei \$ 13.500
(pasta fresca rellena con merluza, papa y perejil, aliñada con choritos, camarones, tomate Cherry y un toque de pesto)

Risotti

Risotto ai funghi \$ 14.000
(Arroz italiano Carnaroli, caldo de champiñones, cebolla, funghi porcini, mantequilla y perejil)

Risotto al Nero di Calamaro \$ 15.500
(Arroz italiano Carnaroli, caldo de camarones, cebolla, trozos y tinta de calamar, camarones, choritos y perejil)

Risotto ai 4 formaggi \$ 13.000
(Arroz italiano Carnaroli, caldo de vegetales, cebolla, queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche)

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Pasta Secca

Penne all'Arrabbiata \$ 8.300

(Pasta seca corta, salsa de tomate, ajo, peperoncino perejil y queso Parmesano rallado)

Rigatoni alla Puttanesca \$ 8.500

(Pasta seca corta, salsa de tomate, aceitunas negras, anchoas, alcaparras y perejil)

Rigatoni alla Norma \$ 8.500

(Pasta seca corta, salsa de tomate, berenjenas, ricotona y albahaca)

Spaghetti alla Carbonara \$ 8.500

(Pasta seca larga, huevo, pancetta, pimienta negra molida y queso pecorino romano)

Penne alla Gricia \$ 8.000

(Pasta seca corta, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano)

Spaghetti all'Amatriciana \$ 8.000

(Pasta seca larga, salsa de tomate, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano)

Spaghetti allo Scoglio \$ 13.000

(Pasta seca larga, choritos, camarones, tomates Cherry, pimentón rojo, peperoncino, pimienta negra molida, ajo y perejil)

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

BEBIDAS

Limonada	\$ 3.500
Limonada Sabores (<i>un sabor</i>)	\$ 4.000
(<i>Cada agregado: Menta o Albahaca o Jengibre</i>)	\$ 500
Jugos Naturales	\$ 3.700
Agua PRISMA purificada 500 cc. (<i>con o sin gas</i>)	\$ 2.900
Kombucha Artesanal "Chiricoca" (<i>bot 330 cc</i>)	\$ 3.200

CAFETERIA

Café Ristretto (<i>Cipiacecosi</i>)	\$ 1.800
Café Espresso (<i>777</i>)	\$ 1.800
Café Espresso (<i>cortado chico</i>)	\$ 2.000
Café Espresso (<i>cortado largo</i>)	\$ 2.100
Cappuccino	\$ 2.600
Frappuccino	\$ 2.600
Café Doble	\$ 2.600
Café Largo	\$ 2.000
Café Descafeinado	\$ 1.800
Té (<i>Varios sabores</i>)	\$ 2.500
Tetera con Té (<i>Varios sabores</i>)	\$ 4.000
Tisana "Fior di Fiore"	\$ 2.000
Aguita (<i>menta o limón</i>)	\$ 2.300

POSTRES

Tiramisú	\$ 4.000
Panna Cotta	\$ 3.800
Zuccotto	\$ 4.500
Brownie con Helado	\$ 4.000
Helados Artesanales varios sabores (<i>Il Maestrato</i>)	\$ 4.000

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

VINOS

Sauvignon Blanc

Viña La Rosa – La Palma	\$	12.300
Terroir Hunter - Undurraga	\$	15.500

Chardonnay

Viña La Rosa – La Palma	\$	12.300
Don Luis - Cousiño Macul	\$	14.000

Cabernet Sauvignon

Viña La Rosa – La Palma	\$	12.300
Santa Ema Gran Reserva	\$	15.000
Terroir Hunter - Undurraga	\$	15.500

Carmenere

Viña La Rosa – La Palma	\$	12.300
Santa Ema Gran Reserva	\$	15.000
Terroir Hunter - Undurraga	\$	15.500

Merlot

Viña La Rosa – La Palma	\$	12.300
Santa Ema Gran Reserva	\$	15.000

Pinot Noir

Viña La Rosa – La Palma Reserva	\$	14.300
Terroir Hunter - Undurraga	\$	16.000

Pinot Grigio

Viña La Rosa – La Capitana – Reserva Especial	\$	14.500
---	----	--------

VINOS POR COPA

Tintos – La Palma: <i>Cab. Sauv., Carmenere, Merlot</i>	\$	3.500
- Terroir Hunter - Cab. Sauv , Carmenere	\$	3.800
Blancos – La Palma: <i>Sauv. Blanc, Chardonnays</i>	\$	3.500
- Terroir Hunter – <i>Sauv. Blanc</i>	\$	3.800
- Viña La Rosa – <i>Pinot Grigio</i>	\$	3.800

VINOS ITALIANOS

Toscana

Chianti "Rufina" D.O.G.G. 13° Alc. \$ 15.900

Emilia

Fortanina "La Luna" I.G.T. 7° Alc \$ 15.500

Lambrusco Grasparossa Amabile DOC *Cavicchioli* 8° Alc \$ 15.000

Lambrusco Rosso dell'Emilia Dolce IGT *Cavicc.* 8° Alc \$ 14.000

Veneto

Bardolino Classico DOC *Ca'Bordenis* 8° Alc \$ 15.500

Marche/Abruzzo

Pecorino D.O.C.G. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 15.300

Rosso Piceno Superiore D.O.I.C. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 15.300

Puglia (Salento)

Piluna "Primitivo" I.G.T. 14° Alc. \$ 16.700

VINOS ITALIANOS POR COPA

Chianti "Rufina" D.O.G.G. 13° Alc. \$ 4.000

Pecorino D.O.C.G. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 4.000

Rosso Piceno Superiore D.O.I.C. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 4.000

Piluna "Primitivo" I.G.T. 14° Alc. \$ 4.200

Bardolino Classico DOC *Ca'Bordenis* 8° Alc \$ 4.000

ESPUMANTES

Blanc de Blanc La Palma (*Brut*) \$ 13.000

Prosecco Italiano Martini D.O.C. (*Brut*) \$ 14.900

Prosecco Italiano Martini D.O.C. (*Rosé Extra Dry*) \$ 14.900

Asti Spumante Martini (*Dulce*) \$ 14.900

ESPUMANTES POR COPA

Blanc de Blanc La Palma (*Brut*) \$ 3.500

Prosecco Italiano D.O.C. (*Brut o Rosé Extra Dry*) \$ 3.800

Asti Spumante (*Dulce*) \$ 3.800

CERVEZAS

Heineken Lager (*Con o sin alcohol*) \$ 3.500

Corona Extra 330 cc. \$ 3.500

Kuntsman Torobayo 330 cc \$ 3.600

Kuntsman Gran Torobayo 500 cc \$ 4.600

Erdinger 500 cc. \$ 4.400

Peroni Nastro Azzurro 330 cc. (*Con o sin alcohol*) \$ 3.600

Austral Lager 330 cc. \$ 3.500

Austral Calafate Ale 330 cc. \$ 3.500

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

TRAGOS Y LICORES

Spritz (<i>Aperol, Prosecco y Agua Tonica</i>)	\$	4.500
Ramazotti Rosado (<i>con Prosecco y Agua Tonica</i>)	\$	4.500
Pisco Sour	\$	4.300
(<i>Agregado Sour: Jengibre o Albahaca o Menta</i>)	\$	500
Amaretto Sour	\$	4.300
Pisco Alto del Carmen 40°	\$	4.200
Vodka Absolut	\$	5.000
Mojito	\$	4.800
Gin	\$	5.000
Kir Royale	\$	4.000
Jonny Walker Rojo	\$	6.000
Jonny Walker Negro	\$	7.600
Jack Daniel's Old n° 7	\$	7.200
Margarita	\$	4.900
Clavo Oxidado	\$	6.300
Martini Dry	\$	5.500
Caipirinha	\$	5.000
Negroni	\$	5.600
Campari	\$	4.600
Sangria Italiana	\$	4.500
Jarro de Sangria Italiana (<i>para 5 personas</i>)	\$	18.000
Daikiry	\$	4.800
Roma	\$	5.500
<i>Agregado Fruta</i>	\$	500

Bajativos

Limoncello (<i>Prod. Casera 43° Alc.</i>)	\$	3.500
Genziana Aromatica (<i>Prod. Casera 43° Alc.</i>)	\$	3.500
Grappa (<i>Val de Brun 40° Alc.</i>)	\$	5.000