



# CAPPERI!

Cucina Italiana  
&  
Pizzeria

# CAPPERI!

## Cucina Italiana & Pizzeria

### **Picoteos** *(Calientes)*

Berenjenas a la Parmesana \$ 12.000  
*(láminas de berenjena con salsa de tomate, queso provoletta y mozzarella)*

Fritto di calamari \$ 9.500  
*(anillos de calamares apanados en ajo y perejil, acompañados de salsa tartara)*

Supplí a la Romana \$ 6.500  
*( 4 bolitas crocantes de risotto al ragú de carne y mozzarella)*

Supplí de Mar \$ 7.000  
*( 4 bolitas crocantes de risotto con zapallo amarillo, trocitos de camarón y pescado, mozzarella)*

Supplí ai Funghi \$ 7.000  
*( 4 bolitas crocantes de risotto con funghi porcini Y mozzarella)*

Fondos de Alcachofa \$ 9.800  
*(3 fondos de alcachofas rellenos con camarones y queso gratinado)*

### **Focaccia redonda 32 cm**

Focaccia Simple \$ 5.500  
*(pizza blanca con aceite de oliva)*

Focaccia Cebolla \$ 6.000  
*(pizza blanca, aceite de oliva y cebolla acaramelada)*

Focaccia Prosciutto e Bocconcini \$ 8.500  
*(pizza blanca, aceite de oliva, jamón crudo, rúcula y Bocconcini)*

# CAPPERI!

## Cucina Italiana & Pizzeria

### **Picoteos** (Frios)

Salmon Marinado con Naranja <i>(Láminas de salmón marinado en betarraga, aliñado con naranja, alcaparras y apio, acompañados con focaccia)</i>	\$ 9.500
Pulpo y Almendras <i>(Pulpo y almendras, aliñado con aceite de oliva y limón, acompañado con focaccia)</i>	\$ 11.000
Tabla de Quesos (x dos) <i>(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, queso azul, queso de cabra, acompañados con focaccia)</i>	\$ 14.000
Mixto Italiano (x dos) <i>(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, fetas de prosciutto de Parma y salames italianos, acompañados con focaccia)</i>	\$ 15.000
Ensalada Caprese con Bufala <i>(Tomates en rodajas, mozzarella de bufala, aceitunas negras en rodajas y albahaca, aliñados con aceite de oliva y orégano, acompañados con focaccia)</i>	\$ 14.000
Ensalada Caprese con Burrata <i>(Tomates en rodajas, Burrata, aceitunas negras en rodajas y albahaca, aliñados con aceite de oliva y orégano, acompañados con focaccia)</i>	\$ 14.800

# CAPPERI!

## Cucina Italiana & Pizzeria

### **Pizzas Rojas** (con salsa de tomate)

Pizza Margherita ( salsa de tomate, queso fior di latte, albahaca )	\$ 9.500
Pizza Papas y Cebolla ( salsa de tomate, queso mozzarella, papas, cebolla morada, merquén )	\$ 9.000
Pizza Napoli ( salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, orégano )	\$ 10.000
Pizza Vegetariana ( salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla, berenjena, zapallo italiano, pimentón, merquén )	\$ 11.000
Pizza Prosciutto (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo y rúcula)	\$ 11.500
Pizza Funghi e Prosciutto (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, Champiñones y rucula)	\$ 12.000
Pizza Pepperoni ( salsa de tomate, queso mozzarella, salame, queso parmesano en escamas)	\$ 11.000
Pizza Capricciosa (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón pierna, alcachofas, champiñones, aceitunas negras)	\$ 13.500

### **Pizzas Blancas** (sin salsa de tomate)

Pizza Sorpresa (queso mozzarella, camarones, choclo, aceitunas negras rúcula)	\$ 11.000
Pizza Queso Azul ( queso mozzarella, queso azul, rúcula, tomate cherry )	\$ 11.000
Pizza Salsiccia Casera y Champiñones (queso mozzarella, carne de cerdo molida y sazónada, Champiñones, aceitunas negras y rúcula)	\$ 12.000

### **Pizzas Gourmet**

Pizza Margherita con Burrata	\$ 15.000
<i>(salsa de tomate, queso fior di latte, albahaca y Burrata)</i>	
Pizza Napoli con Burrata	\$ 14.900
<i>(salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, oregano y Burrata)</i>	
Pizza Prosciutto con Burrata	\$ 15.500
<i>(salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula y Burrata)</i>	
Pizza Porchetta con Burrata	\$ 16.500
<i>(salsa de tomate, queso fior di latte, enrollado de cerdo al horno, rúcula, burrata, berenjenas y aceitunas negras)</i>	
Pizza Caprese con Bufala	\$ 15.000
<i>(salsa de tomate, mozzarella de Bufala, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano)</i>	
Pizza Caprese con Burrata	\$ 15.800
<i>(salsa de tomate, burrata, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano)</i>	
Pizza Stracciatella e Pesto	\$ 15.000
<i>(Stracciatella de queso de cabra, pesto, tomates cherry, queso parmesano rallado)</i>	

**Novedad!**

### **Calzone**

Calzone Clásico	\$ 13.800
<i>(Mozzarella rallada, jamón pierna, champiñones, ricotta, aceitunas negras)</i>	
Calzone Mare e Monti	\$ 14.800
<i>(Mozzarella rallada, champiñones, Camarones, zapallo italiano, salmón ahumado)</i>	
Calzone Napoletano	\$ 13.800
<i>(Mozzarella rallada, ricotta, salame Napoli, oregano)</i>	

# CAPPERI!

## Cucina Italiana & Pizzeria

### Pasta Fresca

#### **Gnocchi**

Gnocchi al Pesto \$ 11.000  
*(gnocchi de papas, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado)*

Gnocchi Pomodoro e Basilico \$ 10.500  
*(gnocchi de papas, salsa de tomate y albahaca)*

Gnocchi al Ragú \$ 11.500  
*(gnocchi de papas con ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo)*

Gnocchi ai 4 Formaggi \$ 11.300  
*(gnocchi de papas, queso gruyere, roquefort, gauda Y crema de leche)*

#### **Fettuccine**

Fettuccine al Ragú \$ 12.000  
*(pasta fresca, salsa de tomate, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo y queso parmesano)*

Fettuccine Pomodoro e Basilico \$ 11.000  
*(pasta fresca, salsa de tomate y albahaca)*

Fettuccine al Pesto \$ 10.900  
*(pasta fresca, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado)*

Fettuccine ai 4 formaggi \$ 11.000  
*(pasta fresca, queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche)*

Fettuccine Speck e formaggi \$ 14.500  
*(pasta fresca, Speck, queso gruyere, roquefort, gauda, crema de leche y nueces)*

Tonnarelli alla Pescatora \$ 15.800  
*(pasta fresca, salsa de tomate, carne de reineta, choritos, caldo de pescado, ajo, peperoncino y perejil)*

**Novedad!**

# CAPPERI!

## Cucina Italiana & Pizzeria

### Lasagna

Lasagna a la Bolognesa \$ 12.500  
*(pasta fresca, salsa de tomate, salsa bechamela, queso mozzarella, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo)*

Lasagna Bianca \$ 12.500  
*(pasta fresca, queso mozzarella, salsa bechamela, provola, alcachofas laminadas, aceitunas negras y champiñones)*

### Cannelloni

Cannelloni di Ricotta e Spinaci \$ 13.000  
*(Rollos de pasta fresca rellenos con ricotta, espinacas, queso parmesano, y un toque de salsa de tomates)*

### Ravioli

Ravioli di Zucca \$ 13.800  
*(pasta fresca rellena con zapallo amarillo, ricotta y queso parmesano, aliñada con mantequilla y salvia)*

Ravioli di Ricotta e Menta \$ 13.500  
*(pasta fresca rellena con ricotta, huevo y menta, aliñada con salsa de tomate y queso parmesano, o con miel y canela).*

Ravioli de Jaiba \$ 15.000  
*(pasta fresca rellena con carne de jaiba y papas, aliñada con salsa de pescado, crema de leche y perejil)*

Ravioli Mediterranei \$ 15.500  
*(pasta fresca rellena con merluza, papa y perejil, aliñada con choritos, camarones, tomate Cherry y un toque de pesto)*

### Risotti

Risotto ai funghi \$ 16.500  
*(Arroz italiano Carnaroli, caldo de champiñones, cebolla, funghi porcini, mantequilla y perejil)*

Risotto al Nero di Calamaro \$ 18.000  
*(Arroz italiano Carnaroli, caldo de camarones, cebolla, trozos y tinta de calamar, camarones, choritos y perejil)*

Risotto ai 4 formaggi \$ 15.500  
*(Arroz italiano Carnaroli, caldo de vegetales, cebolla, queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche)*

# CAPPERI!

## Cucina Italiana & Pizzeria

### Pasta Secca

Penne all'Arrabbiata	\$ 10.000
<i>(Pasta seca corta, salsa de tomate, ajo, peperoncino y perejil)</i>	
Rigatoni alla Puttanesca	\$ 10.500
<i>(Pasta seca corta, salsa de tomate, aceitunas negras, anchoas, alcaparras y perejil)</i>	
Rigatoni alla Norma	\$ 10.500
<i>(Pasta seca corta, salsa de tomate, berenjenas, ricotta y albahaca)</i>	
Spaghetti alla Carbonara	\$ 11.000
<i>(Pasta seca larga, huevo, pancetta, pimienta negra molida y queso pecorino romano)</i>	
Penne alla Gricia	\$ 9.800
<i>(Pasta seca corta, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano)</i>	
Penne Salmón y Vodka	\$ 16.000
<i>(Pasta seca corta, salmón ahumado, salsa tomate crema de leche, ciboulette y chalota)</i>	
Spaghetti all'Amatriciana	\$ 9.800
<i>(Pasta seca larga, salsa de tomate, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano)</i>	
Spaghetti allo Scoglio	\$ 15.500
<i>(Pasta seca larga, choritos, camarones, tomates Cherry, pimentón rojo, peperoncino, pimienta negra molida, ajo y perejil)</i>	



**Novedad!**



# CAPPERI!

## Cucina Italiana & Pizzeria

### **BEBIDAS**

Limonada	\$ 3.800
Limonada Sabores ( <i>un sabor</i> )	\$ 4.400
( <i>Cada agregado: Menta o Albahaca o Jengibre</i> )	\$ 600
Jugos Naturales	\$ 4.000
Agua purificada 500 cc. ( <i>con o sin gas</i> )	\$ 3.000
Kombucha artesanal	\$ 3.500

### **CAFETERIA**

Café Ristretto ( <i>Cipiacecosi</i> )	\$ 2.500
Café Espresso (777)	\$ 2.500
Café Espresso ( <i>cortado chico</i> )	\$ 2.700
Café Espresso ( <i>cortado largo</i> )	\$ 2.800
Cappuccino	\$ 3.200
Frappuccino	\$ 3.200
Café Doble	\$ 3.300
Café Largo	\$ 2.700
Café Descafeinado	\$ 2.500
Té ( <i>Varios sabores</i> )	\$ 3.000
Tetera con Té ( <i>2 sachet varios sabores</i> )	\$ 5.500
Aguita ( <i>menta o limón</i> )	\$ 3.000

### **POSTRES**

Tiramisú	\$ 5.000
Panna Cotta	\$ 4.500
Zuccotto	\$ 6.000
Brownie con Helado ( <i>un sabor</i> )	\$ 5.000
Helados Artesanales "Il Maestrale" ( <i>dos sabores</i> )	\$ 5.500
Cream Caramel ( <i>Leche condensada, leche entera, huevo, vainilla, toque de amaretto y caramelo</i> )	\$ 4.500
Cannoli Siciliani ( <i>1 Cannolo con ricota y pistacho y 1 canolo con chocolate y ricota</i> )	\$ 5.500

# CAPPERI!

Cucina Italiana & Pizzeria

## VINOS

### **Sauvignon Blanc**

Viña La Rosa – La Palma	\$ 13.500
Terroir Hunter - Undurraga	\$ 17.000

### **Chardonnay**

Viña La Rosa – La Palma	\$ 13.500
Terroir Hunter - Undurraga	\$ 17.000

### **Cabernet Sauvignon**

Viña La Rosa – La Palma	\$ 13.500
Santa Ema Gran Reserva	\$ 16.500
Terroir Hunter - Undurraga	\$ 17.000

### **Carmenere**

Viña La Rosa – La Palma	\$ 13.500
Santa Ema Gran Reserva	\$ 16.500
Terroir Hunter - Undurraga	\$ 17.000

### **Merlot**

Viña La Rosa – La Palma	\$ 13.500
Santa Ema Gran Reserva	\$ 16.500

### **Pinot Noir**

Viña La Rosa – La Palma Reserva	\$ 15.800
Terroir Hunter - Undurraga	\$ 17.500

### **Pinot Grigio**

Viña La Rosa – La Capitana – Reserva Especial	\$ 16.000
---	-----------

## VINOS POR COPA

<b>Tintos</b> – La Palma: <i>Cab. Sauv., Carmenere, Merlot</i>	\$ 4.000
- Terroir Hunter - Cab. Sauv , Carmenere	\$ 4.600
<b>Blancos</b> – La Palma: <i>Sauv. Blanc, Chardonnays</i>	\$ 4.000
- Terroir Hunter – <i>Sauv. Blanc</i>	\$ 4.600
- Viña La Rosa – <i>Pinot Grigio</i>	\$ 4.600

## **VINOS ITALIANOS**

### **Toscana**

Chianti "Rufina" D.O:G.G. 13° Alc. \$ 17.500

### **Emilia**

Fortanina "La Luna" I.G.T. 7° Alc \$ 17.000

Lambrusco Grasparossa Amabile DOC *Cavicchioli* 8° Alc \$ 16.500

Lambrusco Rosso dell'Emilia Dolce IGT *Cavicc.* 7,5°Alc \$ 15.400

### **Veneto**

Bardolino Classico DOC *Ca'Bordenis* 13° Alc \$ 17.000

### **Marche/Abruzzo**

Pecorino D.O.C.G. – *De Angelis* – 13,5° Alc. \$ 17.000

Rosso Piceno Superiore D.OI.C. – *De Angelis* – 13° Alc. \$ 17.000

### **Puglia (Salento)**

Piluna "Primitivo" I.G.T. 14° Alc. \$ 17.900

## **VINOS ITALIANOS POR COPA**

Chianti "Rufina" D.O:G.G. 13° Alc. \$ 5.000

Pecorino D.O.C.G. – *De Angelis* – 13,5° Alc. \$ 4.800

Rosso Piceno Superiore D.OI.C. – *De Angelis* – 13° Alc. \$ 4.800

Piluna "Primitivo" I.G.T. 14° Alc. \$ 5.000

Bardolino Classico DOC *Ca'Bordenis* 13° Alc \$ 4.800

## **ESPUMANTE**

Espumante UNDURRAGA (*Brut*) \$ 14.500

Prosecco Italiano Martini D.O.C. (*Brut*) \$ 16.000

Prosecco Italiano Martini D.O.C. (*Rosé Extra Dry*) \$ 16.000

Asti Spumante Martini (*Dulce*) \$ 16.000

## **ESPUMANTE POR COPA**

Espumante UNDURRAGA (*Brut*) \$ 4.200

## **CERVEZAS**

Heineken Lager (*Con o sin alcohol*) \$ 3.800

Corona Extra 330 cc. \$ 3.800

Kuntsman Torobayo 330 cc \$ 3.900

Kuntsman Gran Torobayo 500 cc \$ 5.000

Erdinger 500 cc. \$ 4.800

Peroni Nastro Azzurro 330 cc. (*Con o sin alcohol*) \$ 3.900

Austral Lager 330 cc. \$ 3.800

Austral Calafate Ale 330 cc. \$ 3.800

# CAPPERI!

Cucina Italiana & Pizzeria

## TRAGOS Y LICORES

Spritz ( <i>Aperol, Prosecco y Agua Tonica</i> )	\$	4.900
Ramazotti Rosado ( <i>con Prosecco y Agua Tonica</i> )	\$	4.900
Pisco Sour	\$	4.800
Pisco Sour Catedral	\$	8.000
( <i>Agregado Sour: Jengibre o Albahaca o Menta</i> )	\$	600
Amaretto Sour	\$	4.800
Pisco Alto del Carmen 40°	\$	4.600
Vodka Absolut	\$	5.500
Mojito	\$	5.200
Gin	\$	5.500
Kir Royale	\$	4.600
Jonny Walker Rojo	\$	6.600
Jonny Walker Negro	\$	8.300
Jack Daniel's Old n° 7	\$	7.900
Margarita	\$	5.300
Clavo Oxidado	\$	7.000
Martini Dry	\$	6.100
Caipirinha	\$	5.500
Negroni	\$	6.500
Campari	\$	5.000
Sangria Italiana	\$	4.900
Jarro de Sangria Italiana ( <i>para 5 personas</i> )	\$	19.000
Daikiry	\$	5.300
Roma	\$	6.400
<i>Agregado Fruta</i>	\$	600

## Bajativos

Limoncello ( <i>Prod. Casera 43° Alc.</i> )	\$	4.000
Genziana Aromatica ( <i>Prod. Casera 43° Alc.</i> )	\$	4.000
Grappa ( <i>Val de Brun 40° Alc.</i> )	\$	5.500