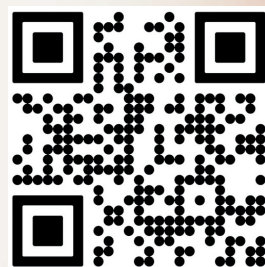




CAPPERI!

Cucina Italiana
&
Pizzeria

Revisa nuestra carta digital en



Picoteos calientes

Berenjenas a la parmesana. Láminas de berenjena con salsa de tomate y mozzarella.	\$13.000
Supplí a la romana. 4 bolitas crocantes de risotto al ragú de carne y mozzarella.	\$8.000
Supplí de mar. 4 bolitas crocantes de risotto con zapallo camote, trocitos de camarón y pescado, y mozzarella.	\$8.500
Supplí ai funghi. 4 bolitas crocantes de risotto con funghi porcini y mozzarella.	\$8.500
Fondos de alcachofa. 3 fondos de alcachofa rellenos con camarones y queso gratinado.	\$10.500

Picoteos frios

Salmón marinado. Láminas de salmón marinado, aliñado con alcaparras, pimienta rosada y apio, acompañado con focaccia.	\$11.500
Pulpo y almendras. Pulpo y almendras, aliñado con aceite de oliva y limón, acompañado con focaccia.	\$12.000
Tabla de quesos (para 2). Trocitos de queso parmesano, bocconcino, queso azul y queso de cabra, acompañado con focaccia.	\$15.000
Mixto italiano (para 2). Trocitos de queso parmesano, bocconcino, fetas de prosciutto de parma y salames italianos, acompañado con focaccia.	\$16.500
Ensalada caprese con búfala. Tomates en rodajas, mozzarella de búfala, aceitunas negras en rodajas y albahaca, aliñada con aceite de oliva y orégano, acompañada con focaccia.	\$15.000
Ensalada caprese con burrata. Tomates en rodajas, burrata, aceitunas negras en rodajas y albahaca, aliñada con aceite de oliva y orégano, acompañada con focaccia.	\$15.500

Focaccia

Focaccia simple. Pizza blanca con aceite de oliva.	\$6.500
Focaccia cebolla. Pizza blanca con aceite de oliva y cebolla acaramelada.	\$6.500
Focaccia prosciutto e bocconcini. Pizza blanca con aceite de oliva, jamón crudo, rúcula y bocconcini.	\$9.500

Pizzas rojas

Margherita. Salsa de tomate, queso fior di latte y albahaca.	\$10.500
Papa y cebolla. Salsa de tomate, queso mozzarella, papas, cebolla morada y merquén.	\$11.500
Napoli. Salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas y orégano.	\$13.000
Vegetariana. Salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla, berenjena, zapallo italiano, pimentón y merquén.	\$12.500
Prosciutto. Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo y rúcula.	\$13.500
Funghi e prosciutto. Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, champiñones y rúcula.	\$14.000
Pepperoni. Salsa de tomate, queso mozzarella, salame, queso parmesano en escamas.	\$13.500
Capricciosa. Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón pierna, alcachofas, champiñones y aceitunas negras.	\$15.500

Pizzas blancas

Queso azul. Queso mozzarella, queso azul, rúcula y tomate cherry.	\$13.000
Salsiccia casera y champiñones. Queso mozzarella, carne de cerdo molida y sazónada, champiñones, aceitunas negras y rúcula.	\$14.000

Pizzas gourmet

Margherita con burrata. Salsa de tomate, queso fior di latte, albahaca y burrata.	\$15.500
Napoli con burrata. Salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, orégano y burrata.	\$16.900
Prosciutto con burrata. Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula y burrata.	\$16.900
Caprese con burrata. Salsa de tomate, burrata, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano.	\$16.500
Caprese con búfala. Salsa de tomate, mozzarella de búfala, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano.	\$16.000
Stracciatella e pesto. Stracciatella de queso de cabra, pesto, tomates Cherry, queso parmesano rallado.	\$16.500
Mortadella de pistacho. Salsa de tomate, mozzarella, mortadela de pistacho, burrata y albahaca.	\$17.500

Calzone

- Clásico.** Mozzarella rallada, jamón pierna, champiñones, ricotta y aceitunas negras. \$14.500
- Mare e monti.** Mozzarella rallada, champiñones, camarones, zapallo italiano y salmón ahumado. \$15.500
- Napoletano.** Mozzarella rallada, ricotta, salame Napoli y orégano. \$14.500

Pasta fresca

- Gnocchi al pesto.** Gnocchi de papas, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado. \$12.900
- Gnocchi pomodoro e basilico.** Gnocchi de papas, salsa de tomate y albahaca. \$11.500
- Gnocchi al ragú.** Gnocchi de papas con ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pollo. \$12.900
- Gnocchi ai 4 formaggi.** Gnocchi de papas con queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche. \$14.500
- Fettuccine al ragú.** Pasta fresca, salsa de tomate, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pollo, y queso parmesano. \$13.000
- Fettuccine pomodoro e basilico.** Pasta fresca, salsa de tomate y albahaca. \$12.000
- Fettuccine al pesto.** Pasta fresca, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado. \$12.900
- Fettuccine ai 4 formaggi.** Pasta fresca, queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche. \$12.900
- Tonnarelli alla pescatora.** Pasta fresca, salsa de tomate, carne de reineta, choritos, almejas, caldo de pescado, ajo, peperoncino y perejil. \$16.900
- Lasagna a la bolognesa.** Pasta fresca, salsa de tomate, salsa bechamel, queso mozzarella, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pollo. \$13.500
- Cannelloni di ricota e spinaci.** Rollos de pasta fresca rellenos con ricotta, espinacas, queso parmesano y un toque de salsa de tomate. \$14.000
- Ravioli di zucca.** Pasta fresca rellena con zapallo camote, ricotta y queso parmesano, aliñada con mantequilla y salvia. \$14.500
- Ravioli di jaiba.** Pasta fresca rellena con jaiba y papas, aliñada con salsa de pescado, crema de leche y perejil. \$16.900
- Tortellini mediterranei.** Pasta fresca rellena con merluza, papa y perejil, aliñada con choritos, almejas, camarones, tomate cherry y un toque de pesto. \$16.900

Pasta secca

Penne all'arrabbiata. Pasta seca corta, salsa de tomate, ajo, peperoncino y perejil.	\$12.000
Penne alla Gricia. Pasta seca corta, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano.	\$12.900
Penne salmón y vodka. Pasta seca corta, salmón ahumado, salsa de tomate, crema de leche, ciboulette y chalota.	\$17.000
Rigatoni alla Puttanesca. Pasta seca corta, salsa de tomate, aceitunas negras, anchoas, alcaparras y perejil.	\$12.500
Rigatoni alla Norma. Pasta seca corta, salsa de tomate, berenjenas, ricotta y albahaca.	\$12.500
Spaghetti alla Carbonara. Pasta seca larga, huevo, pancetta, pimienta negra molida y queso pecorino romano.	\$14.500
Spaghetti all'Amatriciana. Pasta seca larga, salsa de tomate, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano.	\$12.900
Spaghetti allo Scoglio. Pasta seca larga, choritos, almejas, camarones, tomate cherry, pimentón rojo, peperoncino, pimienta negra molida, ajo y perejil.	\$16.500

Risotti

Risotto ai funghi. Arroz italiano Carnaroli, caldo de champiñones, cebolla, funghi porcini, mantequilla, perejil y queso parmesano.	\$16.500
Risotto al Nero di calamaro. Arroz italiano Carnaroli, caldo de camarones, cebolla y tinta de calamar, camarones, choritos, almejas y perejil.	\$18.500

Postres

Tiramisú	\$6.900
Panna Cotta	\$4.900
Brownie con helado. 1 sabor de helado.	\$5.900
Helado artesanal "Il Maestrale". 2 sabores de helado.	\$4.500
Cream Caramel. Flan de caramelo con un toque de amaretto.	\$4.900
Cannoli Siciliani. 1 cannolo con chocolate y ricotta y 1 canonolo con ricotta y pistacho.	\$6.000
Brioche con helado. Pan brioche con helado de pistacho y chocolate bitter.	\$6.500

Bebidas

Limonada. Con jugo natural de limón.	\$3.800
Limonada sabores. 1 sabor: menta, albahaca o jengibre.	\$4.000
Cada sabor extra.	\$200
Jugos Naturales	\$4.300
Agua purificada 500 cc. Con o sin gas.	\$2.800
Kombucha artesanal.	\$3.900
Limonada del Bosque.	\$4.900

Mocktails

Mojito Girasol. Té verde, maracuyá, limón y menta.	\$ 5.900
Mojito Orquídea. Té negro, frambuesa, limón y menta.	\$ 5.900
Mojito Rooibos. Rooibos, mango, limón y menta.	\$ 5.900

Cafetería

Café Ristretto	\$2.800
Café Espresso	\$2.800
Americano	\$3.000
Cappuccino	\$3.500
Macchiato	\$3.200
Espresso Doble	\$3.600
Café Descafeinado	\$2.800
Té. Variedades.	\$3.300
Agüita. Menta o limón.	\$3.300

Vinos

Sauvignon Blanc	Viña La Rosa. La Palma.	\$14.500
	Undurraga. Terroir Hunter.	\$19.500
Chardonnay	Viña La Rosa. La Palma.	\$14.500
	Undurraga. Terroir Hunter.	\$19.500
C. Sauvignon	Viña La Rosa. La Palma.	\$14.500
	Santa Ema. Gran Reserva.	\$18.000
	Undurraga. Terroir Hunter.	\$19.500
Carmenere	Viña La Rosa. La Palma.	\$14.500
	Santa Ema. Gran Reserva.	\$18.000
	Undurraga. Terroir Hunter.	\$19.500
Merlot	Viña La Rosa. La Palma.	\$14.500
	Santa Ema. Gran Reserva.	\$18.000
Pinot Noir	Undurraga. Terroir Hunter.	\$19.500
Pinot Grigio	Viña La Rosa. La Capitana.	\$18.000

Vinos por copa

Tintos	La Palma: Cabernet Sauvignon, Carmenere y Merlot.	\$4.500
	Undurraga: Cabernet Sauvignon y Carmenere.	\$5.500
Blancos	Viña La Rosa : Sauvignon Blanc y Chardonnay.	\$4.500
	Viña La Rosa: Pinot Grigio.	\$5.000
	Undurraga: Sauvignon Blanc y Chardonnay.	\$5.500

Espumantes

Espumante Undurraga. Brut.	\$15.500
Prosecco Italiano Martini. DOC. Brut.	\$19.500
Prosecco Italiano Martini. DOC. Rosé Extra Dry.	\$19.500
Asti Spumante Martini. Dulce.	\$19.500

Espumantes por copa

Espumante Undurraga. Brut.	\$4.500
-----------------------------------	---------

Vinos italianos

Marche/	Pecorino DOCG. De Angelis (13,5°).	\$23.900
Abruzzo	Rosso Piceno Superiore DOC. De Angelis (13°).	\$23.900
Toscana	Chianti Rufina DOCG. Villa Travignoli (13°).	\$24.900
Puglia	Piluna Primitivo IGT. Castello Monaci (14°)	\$24.900
Emilia	Fortanina La Luna IGT. Fortana dell'Emilia (7°)	\$23.900
	Lambrusco Grasparossa DOC. Cavicchioli (8°)	\$18.500
	Lambrusco Rosso dell'Emilia IGT. Cavicchioli. (7,5°)	\$17.500
Veneto	Bardolino Classico DOC. Ca'Bordenis (13°).	\$23.900

Vinos italianos por copa

Chianti Rufina. DOCG. Villa Travignoli (13°).	\$6.500
Pecorino. DOCG. De Angelis (13,5°).	\$6.000
Rosso Piceno Superiore. DOC. De Angelis (13°).	\$6.000
Piluna Primitivo. IGT. Castello Monaci (14°).	\$6.500
Bardolino Classico. DOC. Ca'Bordenis (13°).	\$6.000

Cervezas

Heineken Lager. Botella 300 cc (con o sin alcohol)	\$3.800
Corona Extra. Botella 330 cc.	\$3.800
Kuntsman Torobayo. Botella 330 cc.	\$4.000
Erdinger. Botella 500 cc.	\$6.000
Peroni Nastro Azzurro. Botella 330 cc (con o sin alcohol)	\$3.900
Menabrea Ambar. Botella 330cc.	\$4.800
Menadrea Lager. Botella 330cc.	\$4.700
Austral Lager. Botella 330 cc.	\$3.800
Austral Calafate Ale. Botella 330 cc.	\$3.800
+56 Stout con Avena. Botella 330 cc.	\$4.200
+56 IPA. Botella 330 cc.	\$4.200
Hasta Pronto Hazy IPA. Lata 473 cc.	\$5.500
Hasta Pronto West Coast IPA. Lata 473 cc.	\$5.500
Hasta Pronto Helles Lager. Schop 500 cc.	\$5.900
+56 Amber Ale. Schop 500 cc.	\$5.900

Coctelería

Padrino	\$6.500
Tom Collins	\$6.500
Aperol Spritz	\$5.900
Ramazzotti Spritz	\$5.900
St. Germain Spritz	\$7.500
Pisco Sour	\$5.000
Pisco Sour Catedral	\$8.000
Amaretto Sour	\$5.000
Mojito	\$6.000
Mojito Variedades	\$6.500
Johnnie Walker. Red Label.	\$7.000
Johnnie Walker. Black Label.	\$9.300
Jack Daniel's. Old N° 7.	\$8.500
Margarita	\$6.000
Martini Dry	\$6.500
Negroni	\$7.000
Sangría	\$5.900
Jarra de Sangria Italiana. Para 5 personas.	\$15.000
Daikiry	\$6.000
Daikiry variedades	\$6.500
Sauco. St. Germain, limoncello, vodka, limón, pepino y syrup de manzana.	\$6.900
Aloysa. Gin, limón, Ramazzotti y espumante.	\$6.900
Bitter Mojito. Aperol, araucano, espumante, limón y menta.	\$6.900
Violeta. Gin, albahaca, limón, licor de lavanda y rosas artesanal.	\$6.900
Espresso Martini. Khalúa, vodka, y espresso.	\$6.500
Maravilla. Gin macerado en romero, ramazzotti, syrup de frutilla, fentimans rose.	\$6.900

Bajativos

Limoncello. Producción casera (43°)	\$ 4.000
Genziana Aromática. Producción casera (43°)	\$ 4.000
Araucano.	\$4.000

Agregados pizza

Aceitunas	\$1.500
Albahaca	\$800
Alcaparra	\$1.200
Anchoas	\$2.000
Berenjena	\$1.000
Bocconcini	\$3.000
Búfala	\$4.000
Burrata	\$5.000
Camarones	\$3.000
Cebolla	\$1.000
Champiñones	\$1.500
Choclo	\$500
Jamón Pierna	\$2.000
Mozzarella Pizza	\$2.000
Papas	\$800
Pesto	\$2.000
Pimentones	\$2.000
Porchetta	\$2.500
Prosciutto	\$3.000
Queso Azul	\$2.000
Queso Parmesano	\$2.500
Rúcula	\$1.000
Ricotta	\$1.500
Salame Pepperoni	\$2.500
Salsa Tomate	\$1.000
Tomate ensalada	\$1.500
Tomate horneados	\$2.000
Zapallo Italiano	\$1.000

Extras

Canasto con focaccia	\$2.000
Envase para llevar	\$300
Descorche	\$5.000
Corte de torta	\$10.000