



CAPPERI!

Cucina Italiana
&
Pizzeria

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Picoteos *(Calientes)*

Berenjenas a la Parmesana \$ 9.400
(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 ai Funghi \$ 7.000
(4 bolitas crocantes de risotto con funghi porcini Y mozzarella)

Fondos de Alcachofa \$ 8.800
(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 \$ 7.200
(pizza blanca, aceite de oliva, rúcula y jamón crudo)

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Picoteos (Frios)

Salmon Marinado con Naranja	\$ 9.500
<i>(Láminas de salmón marinado, naranja, alcaparras y apio, acompañados con focaccia)</i>	
Pulpo y Almendras	\$ 9.900
<i>(Pulpo, almendras aliñado con aceite de oliva y limón, acompañado con focaccia)</i>	
Tabla de Quesos	\$ 8.200
<i>(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, queso azul, queso de cabra, acompañados con focaccia)</i>	
Mixto Italiano	\$ 9.300
<i>(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, fetas de prosciutto de Parma y salames italianos, acompañados con focaccia)</i>	
Caprese con Bufala	\$ 13.200
<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	\$ 14.500
<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)

Pizza Margherita (salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca)	\$ 7.900
Pizza Papas y Cebolla (salsa de tomate, queso mozzarella, papas, cebolla morada, merquén)	\$ 8.200
Pizza Napoli (salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, orégano)	\$ 8.500
Pizza Vegetariana (salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla, berenjena, zapallo italiano, pimentón, merquén)	\$ 9.000
Pizza Prosciutto (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo y rúcula)	\$ 9.500
Pizza Funghi e Prosciutto (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, champiñones)	\$ 10.200
Pizza Pepperoni (salsa de tomate, queso mozzarella, salame, queso parmesano en escamas)	\$ 9.500
Pizza Marinara (salsa de tomate, choritos, orégano, ajo)	\$ 9.500
Pizza Capricciosa (salsa de tomate, queso mozzarella, jamón pierna, alcachofas, champiñones, aceitunas negras)	\$ 10.500

Pizzas Blancas (sin salsa de tomate)

Pizza Sorpresa (queso mozzarella, camarones, choclo, aceitunas negras, rúcula)	\$ 9.400
Pizza Queso Azul (queso mozzarella, queso azul, rúcula, tomate cherry)	\$ 9.400
Pizza Salsiccia Casera y Champiñones (queso mozzarella, carne de cerdo molida y sazónada, Champiñones, aceitunas negras y rúcula)	\$ 10.000
Pizza Salsiccia Casera y Provola (queso mozzarella, carne de cerdo molida y sazónada, láminas de provola ahumada, aceitunas negras y rúcula)	\$ 10.000

Pizzas Gourmet

Pizza Margherita con Burrata <i>(salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y Burrata)</i>	\$ 14.000
Pizza Napoli con Burrata <i>(salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, oregano y Burrata)</i>	\$ 13.900
Pizza Prosciutto con Burrata <i>(salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula y Burrata)</i>	\$ 14.500
Pizza Caprese con Bufala <i>(salsa de tomate, mozzarella de Bufala, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano)</i>	\$ 14.000
Pizza Caprese con Burrata <i>(salsa de tomate, mozzarella de Bufala, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano)</i>	\$ 14.800
Pizza Stracciatella e Pesto <i>(Stracciatella de queso de cabra, pesto, tomates cherry, queso parmesano rallado)</i>	\$ 14.000

Calzone

Calzone Clásico <i>(Mozzarella rallada, jamón pierna, champiñones, ricotta, aceitunas negras)</i>	\$ 12.800
Calzone Mare e Monti <i>(Mozzarella rallada, champiñones, Camarones, zapallo italiano, salmón ahumado)</i>	\$ 13.800
Calzone Napoletano <i>(Mozzarella rallada, ricotta, salame Napoli, oregano)</i>	\$ 12.800

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Pasta Fresca

Gnocchi

Gnocchi al Pesto	\$ 10.000
<i>(gnocchi de papas, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado)</i>	
Gnocchi Pomodoro e Basílico	\$ 9.500
<i>(gnocchi de papas, salsa de tomate y albahaca)</i>	
Gnocchi al Ragú	\$ 10.500
<i>(gnocchi de papas con ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo)</i>	
Gnocchi ai 4 Formaggi	\$ 10.300
<i>(gnocchi de papas, queso gruyere, roquefort, gauda Y crema de leche)</i>	

Fettuccine

Fettuccine al Ragú	\$ 10.500
<i>(pasta fresca, salsa de tomate, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo y queso parmesano)</i>	
Fettuccine Pomodoro e Basílico	\$ 9.500
<i>(pasta fresca, salsa de tomate y albahaca)</i>	
Fettuccine al Pesto	\$ 9.900
<i>(pasta fresca, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado)</i>	
Fettuccine ai 4 formaggi	\$ 10.000
<i>(pasta fresca, queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche)</i>	
Fettuccine alla Pescatora	\$ 14.300
<i>(pasta fresca, salsa de tomate, carne de reineta, choritos, caldo de pescado, ajo, peperoncino y perejil)</i>	

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Lasagna

Lasagna a la Bolognesa \$ 11.000
(pasta fresca, salsa de tomate, queso mozzarella, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pavo)

Lasagna Bianca \$ 11.000
(pasta fresca, queso mozzarella, salsa bechamela provola, alcachofas laminadas, aceitunas negras)

Cannelloni

Cannelloni di Ricotta y Espinacas \$ 11.500
(Rollos de pasta fresca rellenos con ricotta, espinacas queso parmesano, sal y pimienta)

Ravioli

Ravioli di Zucca \$ 12.500
(pasta fresca rellena con zapallo amarillo, ricotta y queso parmesano, aliñada con mantequilla y salvia)

Ravioli di Ricotta e Menta \$ 12.500
(pasta fresca rellena con ricotta, huevo y menta, aliñada con salsa de tomate y queso parmesano, o con miel y canela).

Ravioli de Jaiba \$ 13.500
(pasta fresca rellena con carne de jaiba y papas, aliñada con salmón fresco, crema de leche y perejil)

Ravioli Mediterranei \$ 14.800
(pasta fresca rellena con merluza, papa y perejil, aliñada con choritos, camarones, tomate Cherry y un toque de pesto)

Risotti

Risotto ai funghi \$ 15.500
(Arroz italiano Carnaroli, caldo de champiñones, cebolla, funghi porcini, mantequilla y perejil)

Risotto al Nero di Calamaro \$ 17.000
(Arroz italiano Carnaroli, caldo de camarones, cebolla, trozos y tinta de calamar, camarones, choritos y perejil)

Risotto ai 4 formaggi \$ 14.500
(Arroz italiano Carnaroli, caldo de vegetales, cebolla, queso gruyere, roquefort, gauda y crema de leche)

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

Pasta Secca

Penne all'Arrabbiata	\$ 9.100
<i>(Pasta seca corta, salsa de tomate, ajo, peperoncino perejil y queso Parmesano rallado)</i>	
Rigatoni alla Puttanesca	\$ 9.500
<i>(Pasta seca corta, salsa de tomate, aceitunas negras, anchoas, alcaparras y perejil)</i>	
Rigatoni alla Norma	\$ 9.500
<i>(Pasta seca corta, salsa de tomate, berenjenas, ricotona y albahaca)</i>	
Spaghetti alla Carbonara	\$ 9.500
<i>(Pasta seca larga, huevo, pancetta, pimienta negra molida y queso pecorino romano)</i>	
Penne alla Gricia	\$ 8.500
<i>(Pasta seca corta, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano)</i>	
Spaghetti all'Amatriciana	\$ 8.500
<i>(Pasta seca larga, salsa de tomate, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano)</i>	
Spaghetti allo Scoglio	\$ 14.000
<i>(Pasta seca larga, choritos, camarones, tomates Cherry, pimentón rojo, peperoncino, pimienta negra molida, ajo y perejil)</i>	

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

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 PRISMA purificada 500 cc. (<i>con o sin gas</i>)	\$ 3.000
Kombucha Artesanal "Chiricoca" (<i>bot 330 cc</i>)	\$ 3.200

CAFETERIA

Café Ristretto (<i>Cipiacocosì</i>)	\$ 2.000
Café Espresso (<i>777</i>)	\$ 2.000
Café Espresso (<i>cortado chico</i>)	\$ 2.200
Café Espresso (<i>cortado largo</i>)	\$ 2.300
Cappuccino	\$ 2.850
Frappuccino	\$ 2.850
Café Doble	\$ 2.900
Café Largo	\$ 2.200
Café Descafeinado	\$ 2.000
Té (<i>Varios sabores</i>)	\$ 2.750
Tetera con Té (<i>Varios sabores</i>)	\$ 4.500
Aguita (<i>menta o limón</i>)	\$ 2.600

POSTRES

Tiramisú	\$ 4.400
Panna Cotta	\$ 4.000
Zuccotto	\$ 5.000
Brownie con Helado (<i>un sabor</i>)	\$ 4.400
Helados Artesanales "Il Maestrале" (<i>dos sabores</i>)	\$ 4.800

CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

VINOS

Sauvignon Blanc

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

Chardonnay

Viña La Rosa – La Palma	\$	13.500
Don Luis - Cousiño Macul	\$	15.400

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

Tintos – La Palma: <i>Cab. Sauv., Carmenere, Merlot</i>	\$	3.800
- Terroir Hunter - Cab. Sauv , Carmenere	\$	4.200
Blancos – La Palma: <i>Sauv. Blanc, Chardonnays</i>	\$	3.800
- Terroir Hunter – <i>Sauv. Blanc</i>	\$	4.200
- Viña La Rosa – <i>Pinot Grigio</i>	\$	4.200

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* – 14° Alc. \$ 17.000

Rosso Piceno Superiore D.OI.C. – *De Angelis* – 14° 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. \$ 4.500

Pecorino D.O.C.G. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 4.400

Rosso Piceno Superiore D.OI.C. – *De Angelis* – 14° Alc. \$ 4.400

Piluna "Primitivo" I.G.T. 14° Alc. \$ 4.500

Bardolino Classico DOC *Ca'Bordenis* 13° Alc \$ 4.400

ESPUMANTE

Blanc de Blanc La Palma (*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

Blanc de Blanc La Palma (*Brut*) \$ 3.800

Prosecco Italiano Martini D.O.C. (*Brut o Rosé Extra Dry*) \$ 4.200

Asti Spumante Martini (*Dulce*) \$ 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!

Pizzeria & Cucina Italiana

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
(<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