



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 \$ 8.500

*(Láminas de salmón marinado, alcaparras y pimienta, acompañados con focaccia)*

Carpaccio de Pulpo \$ 8.500

*(Láminas de pulpo cocido, aliñado con aceite de oliva, limón, perejil, pimienta negra y acompañado con focaccia)*

Pulpo y Almendras \$ 9.500

*(Pulpo, almendras aliñado con aceite de oliva y limón, acompañado con focaccia)*

Tabla de Quesos \$ 7.500

*(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, queso azul, queso de cabra, acompañados con focaccia)*

Mixto Italiano \$ 8.500

*(Trocitos de queso Parmesano, bocconcino, fetas de prosciutto de Parma y salames italianos, acompañados con focaccia)*

Caprese con Bufala \$ 12.500

*(Tomates en rodajas, mozzarella de bufala, aceitunas negras en rodajas y albahaca, aliñados con aceite de oliva y orégano, acompañados con focaccia)*

Caprese con Burrata \$ 13.500

*(Tomates en rodajas, Burrata, aceitunas negras en rodajas y albahaca, aliñados con aceite de oliva y orégano, acompañados con focaccia)*

# 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
Peperoni ( salsa de tomate, queso mozzarella, salame, queso parmesano en escamas)	\$ 8.600

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

Sorpresa (queso mozzarella, camarones, choco, 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)*

### Ravioli

Ravioli di Zucca \$ 11.000

*(pasta fresca rellena con zapallo amarillo y queso parmesano, 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, almejas juliana, 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,  
ricottona 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, almejitas, 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
(Cada agregado: Menta o Albahaca o Jengibre)	\$ 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>Cipiacecos</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 Maestrale</i> )	\$ 4.000

# CAPPERI!

Pizzeria & Cucina Italiana

## VINOS

### **Sauvignon Blanc**

Viña La Rosa – La Palma \$ 12.300

### **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

### **Pinot Grigio**

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

## VINOS POR COPA

**Tintos** – La Palma: *Cab. Sauv., Carmenere, Merlot* \$ 3.500

- Terroir Hunter - Cab. Sauv , Carmenere \$ 3.800

**Blancos** – La Palma: *Sauv. Blanc, Chardonnays* \$ 3.500

- Viña La Rosa – *Pinot Grigio* \$ 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.OI.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.OI.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

## ESPUMANTE

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

## ESPUMANTE 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

Kross Golden Ale \$ 3.600

Kross Pilsner \$ 3.600

Kuntsman Torobayo 330 cc \$ 3.600

Kuntsman Gran Torobayo 500 cc \$ 4.600

Erdinger 500 cc. \$ 4.400

Menabrea Premium Lager \$ 3.700

Menadrea Premium Amber \$ 3.900

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
Ramazzotti 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	\$	4.300
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	\$	4.500
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	\$	5.000
<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