



# CAPPERI!

Cucina Italiana  
&  
Pizzeria

## Picoteos calientes

- Berenjenas a la parmesana.** Láminas de berenjena con salsa de tomate y mozzarella. *V* \$13.000
- Supplí a la romana.** Cuatro bolitas crocantes de risotto al ragú de carne y mozzarella. \$8.000
- Supplí de mar.** Cuatro bolitas crocantes de risotto con zapallo camote, trocitos de camarón y pescado, y mozzarella. \$8.500
- Supplí ai funghi.** Cuatro bolitas crocantes de risotto con funghi porcini y mozzarella. *V* \$8.500

## Picoteos frios

- Salmón marinado.** Láminas de salmón marinado, aliñado con alcaparras, pimienta rosada y apio, acompañado con focaccia. \$11.500
- Tabla de quesos (para 2).** Trocitos de queso parmesano, bocconcino, queso azul y queso de cabra, acompañado con focaccia. *V* \$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, servida con focaccia. *V* \$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. *V* \$15.500

## Focaccia

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

## 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

## Pizzas rojas

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

## Pizzas blancas

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




## Pizzas gourmet

<b>Margherita con burrata.</b> Salsa de tomate, queso fior di latte, albahaca y burrata. <i>🌱</i>	\$17.500
<b>Napoli con burrata.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, orégano y burrata.	\$18.900
<b>Prosciutto con burrata.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula y burrata.	\$18.900
<b>Caprese con burrata.</b> Salsa de tomate, burrata, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano.	\$18.500
<b>Caprese con búfala.</b> Salsa de tomate, mozzarella de búfala, rodajas de tomate, albahaca, aceitunas negras y orégano. <i>🌱</i>	\$18.500
<b>Stracciatella e pesto.</b> Stracciatella de queso de cabra, pesto, tomates Cherry, queso parmesano rallado. <i>🌱</i>	\$18.500
<b>Mortadella de pistacho.</b> Salsa de tomate, mozzarella, mortadela de pistacho, burrata y albahaca.	\$18.500


## Pasta fresca

<b>Gnocchi al pesto.</b> Gnocchi de papas, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado. 	\$12.900
<b>Gnocchi pomodoro e basilico.</b> Gnocchi de papas, salsa de tomate y albahaca. 	\$11.500
<b>Gnocchi alla bolognese.</b> Gnocchi de papas con ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pollo.	\$12.900
<b>Gnocchi al ragú di osobuco.</b> Gnocchi de papa salteados con ragú de osobuco, vino tinto y tomate.	\$13.500
<b>Gnocchi ai 4 formaggi.</b> Gnocchi de papas con queso gruyere, queso azul, gauda y crema de leche. 	\$14.500
<b>Fettuccine alla bolognese.</b> Pasta fresca, salsa de tomate, ragú de carne de vacuno, cerdo y pollo, y queso parmesano.	\$13.000
<b>Fettuccine pomodoro e basilico.</b> Pasta fresca, salsa de tomate y albahaca. 	\$12.000
<b>Fettuccine al pesto.</b> Pasta fresca, pesto, tomate cherry y queso parmesano rallado. 	\$12.900
<b>Fettuccine ai 4 formaggi.</b> Pasta fresca, queso gruyere, queso azul, gauda y crema de leche. 	\$12.900
<b>Tonnarelli alla pescatora.</b> Pasta fresca, salsa de tomate, carne de reineta, choritos, almejas, caldo de reineta, ajo, peperoncino y perejil. 	\$16.900
<b>Lasagna alla bolognese.</b> Pasta fresca, salsa de tomate, salsa bechamel, queso mozzarella, ragú de carne molida de vacuno, cerdo y pollo.	\$13.500
<b>Cannelloni di ricota e spinaci.</b> Rollos de pasta fresca rellenos con ricotta, espinacas, queso parmesano y un toque de salsa de tomate. 	\$14.000
<b>Cannelloni allo spezzatino di manzo.</b> Rollos de pasta fresca rellenos de estofado de vacuno con salsa de queso de cabra.	\$14.500
<b>Ravioli di zucca.</b> Pasta fresca rellena con zapallo camote, nueces, ricotta y queso parmesano, aliñada con mantequilla y salvia. 	\$14.500
<b>Ravioli di jaiba.</b> Pasta fresca rellena con jaiba y papas, aliñada con salsa de merluza, crema de leche y perejil, servidos con un toque de salmón ahumado.	\$16.900
<b>Tortellini mediterranei.</b> Pasta fresca rellena con merluza, papa y perejil, aliñada con choritos, almejas, camarones, tomate cherry y un toque de pesto.	\$16.900

## Pasta secca

<b>Penne all'arrabbiata.</b> Pasta seca corta, salsa de tomate, ajo, peperoncino y perejil. 	\$12.000
<b>Rigatoni alla Puttanesca.</b> Pasta seca corta, salsa de tomate, aceitunas negras, anchoas, alcaparras y perejil.	\$12.500
<b>Rigatoni alla Norma.</b> Pasta seca corta, salsa de tomate, berenjenas, ricotta y albahaca. 	\$12.500
<b>Bucatini all'Amatriciana.</b> Pasta seca larga, salsa de tomate, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano.	\$14.900
<b>Spaghetti alla Carbonara.</b> Pasta seca larga, huevo, guanciale, pimienta negra molida y queso pecorino romano.	\$15.500
<b>Spaghetti allo Scoglio.</b> Pasta seca larga, choritos, almejas, camarones, tomate cherry, pimentón rojo, peperoncino, pimienta negra molida, ajo y perejil. 	\$16.500

## Risotti

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

## Postres

<b>Tiramisú</b>	\$6.900
<b>Panna Cotta</b>	\$4.900
<b>Copa de helado "Il Maestrale".</b> Dos bolitas de helado artesanal.	\$4.500
<b>Cream Caramel.</b> Flan de caramelo con un toque de amaretto.	\$4.900
<b>Cannoli Siciliani.</b> Un cannolo con chocolate y ricotta y un canonolo con ricotta y pistacho.	\$6.000
<b>Brioche con helado.</b> Pan brioche con helado artesanal de pistacho y chocolate bitter.	\$6.500
<b>Volcán de manjar.</b> Bizcocho de chocolate relleno de manjar.	\$6.500



## Bebidas

<b>Limonada.</b> Con jugo natural de limón.	\$3.800
<b>Limonada sabores.</b> 1 sabor: menta, albahaca o jengibre.	\$4.000
Cada sabor extra.	\$200
<b>Jugos Naturales.</b>	\$4.300
<b>Agua purificada 500 cc.</b> Con o sin gas.	\$2.800
<b>Kombucha artesanal.</b>	\$3.900
<b>Limonada del Bosque.</b>	\$4.900
<b>Bebida gaseosa.</b>	\$3.000

## Mocktails

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

## Cafetería

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



## *Vinos*

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

## *Vinos por copa*

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

## *Espumantes*

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

## *Espumantes por copa*

<b>Espumante Undurraga.</b> Brut.	\$4.500
-----------------------------------	---------

## Vinos italianos

<b>Marche/</b>	Pecorino DOCG. De Angelis (13,5°).	\$23.900
<b>Abruzzo</b>	Rosso Piceno Superiore DOC. De Angelis (13°).	\$23.900
<b>Toscana</b>	Chianti Rufina DOCG. Villa Travignoli (13°).	\$24.900
<b>Puglia</b>	Piluna Primitivo IGT. Castello Monaci (14°)	\$24.900
<b>Emilia</b>	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
<b>Veneto</b>	Bardolino Classico DOC. Ca'Bordenis (13°).	\$23.900

## Vinos italianos por copa

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

## Cervezas

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

## Coctelería

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

## Bajativos

<b>Limoncello. Producción casera (43°)</b>	\$ 5.000
<b>Genziana Aromática. Producción casera (43°)</b>	\$ 5.000
<b>Araucano.</b>	\$4.000

## *Agregados pizza*

Aceitunas	\$1.500
Albahaca	\$800
Alcaparra	\$1.200
Anchoas	\$2.000
Alcachofa	\$2.000
Berenjena	\$1.000
Bocconcini	\$3.000
Búfala	\$7.000
Burrata	\$7.000
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 Focaccia	\$2.000
Envase para llevar	\$300
Descorche	\$5.000
Corte de torta	\$10.000