le

CAPASE

RISTORANTE

PIZZERIA D'AUTORE

SINCE 2014

Benvenuti a Le Capase, locale nato nel 2014 a cura di Michel Vitale. La pietra viva, le volte a stella e il camino imperiale renderanno il vostro percorso enogastronomico caldo e accogliente. In collaborazione con Antonio Comes, oggi il nostro menù abbraccia tutti i gusti culinari attraverso piatti sapientemente preparati dalla cucina e pizze curate nei minimi dettagli. Studio, ricerca e passione vi porteranno a scoprire nuovi sapori e abbinamenti.
Tutto lo staff vi augura una buona permanenza.

Welcome to Le Capase, a venue established by in 2014 by Michel Vitale. The exposed stone, vaulted ceilings and imperial fireplace will make your food and wine journey warm and welcoming. In collaboration with Antonio Comes, today our menù caters to all culinary tastes, featuring expertly crafted dishes and meticulously prepared pizzas. Dedication, research and passion will lead you to discover new flavors and combinations.
The entire staff wish you a pleasant stay.

Le Capase signature cocktails

CUCUMBER MIX 10
Gin, zucchero, lime, estratto di cetriolo, zenzero, drop di tonica.

BLOODY MARY 2.7 10
Gin, estratto di pomodoro, vermut rosso, zenzero, zucchero, lime.

ORANGE PASSION 10
Vodka, zucchero, lime, passion fruit, arancia, drop di prosecco.

CAPASE NOIR 10
Gin, padre Peppe, vermut bianco, drop di soda.

PUGLIA WATERMELON 10
Vodka, estratto di anguria, gelato al limone.

Drink list

APEROL SPRITZ 7
CAMPAR! SPRITZ 7
HUGO 8
AMERICANO 7
NEGRONI 8
STOLICHNAY TONIC 8
BELVEDERE TONIC 10
BICKENS LONDON DRY TONIC 7
TANQUERAY TONIC 8
PHARMACY APULIA PREMIUM TONIC 10
ROKU TONIC 10
BALLOR DRY TONIC 10
ETSU TONIC 12

Caffetteria

CAFFÈ 1.5
CAPPUCCINO 2
THE/TISANA 3
LIMONCELLO 3
AMARO 4
GRAPPA 4
RUM 6
WHISKY 9

Antipasti *Startes*

L'ANTIPASTO DELLA CASA (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 14).. **28**
Un assaggio delle nostre migliori proposte:
specialità di mare e di terra, rivisitate con creatività
e ingredienti di stagione. (per due persone)

Mixed starters a tasting of our finest specialties:
sea and land dishes creatively reinterpreted
with seasonal ingredients. (for two people)

LO SFIZIO (1, 3, 7)..... **12**
Patatine fritte e polpettine di pane e menta, servite
con la nostra maionese vegetale.

French fries and bread & mint balls,
served with our house-made vegetable mayonnaise.

IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (7)..... **18**
Selezione di salumi artigianali e formaggi locali
e nazionali, serviti con confetture.

A curated selection of artisanal cured meats and local
and national cheeses, served with fruit preserves.

TARTARE DI TONNO (4) **18**
Mango, ravanelli e mayonese al lime.
Yellowfin tuna tartare, fresh mango,
radishes and lime mayonnaise.

Antipasti *Startes*

POLPETTE DI CARNE (1,7)..... 14
Caciocavallo liquido salsa di pomodori dolci.
Homemade meatballs, molten caciocavallo cheese and sweet tomato sauce.

SALMONE MARINATO (4,5,7)..... 15
Misticanza estiva, arachidi, fior di latte, pesche.
Marinated salmon, summer mixed greens, fresh mozzarella, seasonal peaches and toasted peanuts.

Primi *Main course*

MEZZO PACCHERO
AL SUGO DI CERNIA (1,4) 20
Polvere di olive nere disidratate, prezzemolo.
Half paccheri with grouper ragù, dehydrated black olive powder and parsley.

SPAGHETTI (1,4,8) 15
Crema leggera ai peperoni, latte di mandorla, acciughe del Cantabrico.
Spaghetti with a delicate bell pepper cream, almond milk and anchovies.

RAVIOLI DI MELANZANE
COME UNA PARMIGIANA (1,5) 18
Pasta ripiena di melanzane e provola, crema di caciocavallo, salsa al pomodoro e basilico.
Eggplant-filled ravioli, inspired by the traditional flavors of Parmigiana di Melanzane.

STRASCINATE DELLA DOMENICA (1) 15
Pasta fresca fatta in casa al sugo "Cistranese"
Handmade semolina strascinate with slow-cooked "Cistanese" ragù.

LE FAVE(1) 14
Crema rustica di fave servita con cicoria o verdure di campo, secondo tradizione contadina.
Rustic fava bean purée served with chicory or wild greens, following traditional country recipes.

Secondi *Main course*

LA TAGLIATA (7) 22
Manzo selezionato, tagliato al momento
e servito con rucola fresca e scaglie di Parmigiano.
Sliced beef steak served on fresh arugula
with Parmigiano shavings.

LE BOMBETTE (1,7) 16
Deliziose bombette di capocollo pugliese, impanate
per una croccante doratura, ripiene di formaggio filante.
Crispy breaded rolls of Pugliese pork neck
filled with melting cheese and roasted.

POLPO ALLA GRIGLIA (4) 17
Cicoria ripassata, salsa alla luciana.
Grilled octopus with sautéed chicory
and Luciana-style tomato sauce.

CARPACCIO DI MELANZANA ARROSTO (7) .. 15
Pomodoro affumicato, rucola e burrata.
Roasted eggplant carpaccio, smoked tomato,
arugula and burrata.

COSTINE DI MANZO GLASSATE..... 18
Patate schiacciate alla paprika.
Slow-glazed beef short ribs, paprika mashed potatoes.

Contorni *Side dish*

INSALATA MISTA *Mixed salad* 6
PATATE AL FORNO Roast potatoes 6
PATATINE FRITTE* French fries..... 6

Pizze & Drink a modo nostro

LA SIGNORA MORTADELLA (1,7) 14
Bufala in cottura, ricotta montata al mascarpone, zeste di limone.

Buffalo mozzarella, mascarpone-whipped ricotta and lemon zest.

CUCUMBER MIX 10
Gin, zucchero, lime, estratto di cetriolo, zenzero, drop di tonica.

CRUDO E FIORI (1,7) 15
fiordilatte, crudo di Parma, fiori di zucchina freschi, burrata.

Fior di latte mozzarella, Parma prosciutto,
fresh zucchini blossoms and burrata.

BLOODY MARY 2.7 10
Gin, estratto di pomodoro, vermut rosso, zenzero, zucchero, lime.

COTTA IN GHIACCIO (1,4,7,11) 18
cotta in ghiaccio, stracciatella, tartara di tonno,
sesamo nero, acetosella venata.

Cotta in ghiaccio, stracciatella, tuna tartare,
black sesame and red-veined sorrel.

ORANGE PASSION 10
Vodka, zucchero, lime, passion fruit, arancia, drop di prosecco.

SUMMER IN PUGLIA (1,7) 12
salsa di pomodoro arrosto, melanzana a funghetto, cacioricotta,
basilico cristallizzato.

Roasted tomato sauce, sautéed eggplant, aged cacioricotta cheese
and crystallized basil.

CAPASE NOIR 10
Gin, padre Peppe, vermut bianco, drop di soda.

**Disponibilita di pizze senza glutine con supplemento di 2€*
**Disponibilita di mozzarella senza lattosio con supplemento di 1€*
**Tutte le pizze fatte con farine alternative hanno un supplemento di 2€*

PER GARANTIRE IL GIUSTO EQUILIBRIO DI SAPORI È CONSIGLIATO DI NON MODIFICARE GLI INGREDIENTI ABBINATI

Pizze diversamente classiche

LE CAPASE (1, 7) 10
Fiordilatte, pomodoro ciliegina, in uscita capocollo, caciocavallo di grotta e miele Millefiori.

Mozzarella, cherry tomatoes, topped whith capocollo, cave-aged caciocavallo cheese and Millefiori honey.

MARGHERITA CLASSICA (1, 7) 7
Passata di pomodoro, fiordilatte e basilico.

Tornato sauce, mozzarella and basil.

MARGHERITA AI 3 POMODORI (1, 7) 8
Salsa di datterino giallo, fiordilatte e filetti di San Marzano, in uscita polvere di ciliegina e basilico.

Yellow datterino tornato sauce, mozzarella, San Marzano tomato filets topped with cherry tomatoes powder and basil.

BUFALA (1, 7) 9
Passata di pomodoro, bufala campana e basilico.

Tomato sauce with buffalo mozzarella from Campania and basil.

LA MARINARA DEI SIGNORI (1, 4, 7) 10
Passata di pomodoro, aglio, prezzemolo, in uscita origano e acciughe del Cantabrico.

Tomato sauce, garlic, parsley topped with oregano and Cantabrico anchovies.

IL COTTO E I FUNGHI (1, 7) 9
Passata di pomodoro, fiordilatte e funghi cardoncelli, in uscita prosciutto cotto.

Tomato sauce, mozzarella, cardoncelli mushrooms topped with ham.

Pizze diversamente classiche

LA CAPRICCIOSA MODERNA (1, 7) 11
Salsa di carciofi, fiordilatte e funghi cardoncelli,
in uscita prosciutto cotto e terra di olive leccine.

Artichoke sauce, mozzarella, cardoncelli mushrooms,
topped with ham and leccine olive.

RICORDI D'INFANZIA (1, 7) 10
Passata di pomodoro, fiordilatte, wurtsel,
in uscita julienne di patate fritte e salsa barbecue.

Tornato sauce, mozzarella, wurstel, fried potatoes,
and barbecue sauce.

LA SPIANATA PICCANTE (1, 7) 8
Passata di pomodoro, fiordilatte, spianata piccante.

Tomato sauce, mozzarella and spicy salami.

CANTABRICO (1, 4, 7) 12
Passata di pomodoro, fiordilatte,
in uscita acciughe del Cantabrico, polvere di capperi e origano.

Tomato sauce, mozzarella topped with Cantabrico anchovies,
caper powder and oregano.

IL TONNO E LA CIPOLLA DI ACQUAVIVA (1, 7) ... 10
Passata di pomodoro, fiordilatte, in uscita tonno pinna gialla,
cipolla di Acquaviva in agrodolce e terra di olive leccine.

Tornato sauce, mozzarella, tuna, sweet
and sour Acquaviva onion with leccine olive crumble.

CRUDAIOLA DI BUFALA (1, 7) 12
Base ciccio, in uscita bufala campana, datterino giallo,
prosciutto crudo di Parma, rucola e grana.

Plain pizza base topped with buffalo mozzarella, yellow cherry
tomatoes, Parma ham, racket and parmigiano cheese.

Pizze diversamente classiche

AFFUMICATA (1, 7) 12
Fiordilatte, rucola, prosciutto crudo di Parma e burratina affumicata.

Mozzarella topped with racket, Parma ham and smoked burrata fresh cheese.

DIVERSAMENTE CARBONARA (1, 3, 7) 11
Fiordilatte, pancetta tesa, in uscita spuma di parmigiano, tuorlo d'uovo marinato e pepe.

Mozzarella, cured park belly topped with parmigiano mousse, marinated egg yolk and pepper.

MORTADELLA E PISTACCHIO (1, 7, 8) 12
Salsa al pistacchio, fiordilatte, in uscita mortadella artigianale Bologna, stracciatella e granella di pistacchio.

Pistachio sauce, mozzarella topped with artisanal mortadella, stracciatella fresh cheese, and chopped pistachios.

SAPORITA (1, 7) 12
Fiordilatte, salsiccia, melanzane a funghetto, patate, in uscita grana.

Mozzarella, sausage, aubergines, potatoes topped with parmigiano.

LA 5 FORMAGGI (1, 7) 12
Fiordilatte, gorgonzola, caciocavallo di grotta, in uscita spuma di parmigiano, burrata affumicata e corallo al pecorino.

Mozzarella, gorgonzola, caciocavallo cheese topped with parmigiano mousse, smoked burrata with pecorino coral.

Dessert

IL NOSTRO TIRAMISÙ (1,7) 8
Il classico dolce italiano preparato con savoiardi, caffè, crema al mascarpone e cacao amaro.
The classic Italian dessert made with ladyfingers, coffee, mascarpone cream, and dusted with cocoa powder.

IL LINGOTTO (8) 8
Semifreddo mango, cocco, croccante di mandorle.
Mango and coconut semifreddo served with almond brittle.

SPUMONE CISTRANESE (1,8) 8
Gelato artigianale, stracciatella, nocciola, cioccolato, pan di spagna, amarena, croccantino.
Spumone "cistranese" artisanal ice cream with stracciatella, hazelnut, chocolate, sponge cake, amarena cherries, and crunchy praline.

TARTUFO NERO (8) 8
Semifreddo artigianale, cioccolato, nocciola, cuore fondente.
Black truffle artisanal chocolate and hazelnut semifreddo with a rich molten chocolate heart.

SORBETTO AL LIMONE (3, 7, 8) 5
Lemon sorbet.

Coperto / *Cover Charge* 3

Carta dei vini

Bollicine

MAVU VERDECA PAS DOSE 35
MAVÙ MARESCO PAS DOSÈ 35
MAVÙ SUSUMANIELLO PAS DOSÈ 40

Bianchi

TRUDDU - *Verdeca IGP Simone Santoro* 22
NOSCIA BIANCO
Francavilla bianco IGP Simone Santoro 40
LOCOROTONDO DOC
Verdeca 65%, Bianco d'Alessano 30%, Fiano 5% 16
VERDAZZO - *Vermentino - Az. Tagaro* 23
PRELUDIO N. 1 - *Chardonnay - Az. Rivera* 19
FIANO BIO - *Fiano - Caiaffa* 19

Rosati

TRUDDU - *sussumaniello IGP Simone Santoro* 25
NOSCIA ORANGE - *Francavilla IGP Simone Santoro* 40
KREOS - *Negroamaro - Az. Castello Monaci €19*
MACCO MACCO
Susumaniello 70%, Negroamaro 30% - Az. Tagaro 25
TRAMARI - *Primitivo - Az. San Marzano* 23
VERITAS - *Bombino nero - Az. Torrevento* 20

Rossi

TRUDDU - *primitivo IGP Simone Santoro* 29
TRUDDU - *negramaro IGP Simone Santoro* 29
PRIMONERO - *Negroamaro - Az. Masseria Li Veli* 19
MANCINELLO - *Nero di Troia - Az. Tagaro* 25
SAMPIETRANA - *Primitivo Salento - Az. Tre Filari* 26
ASKOS - *Susumaniello - Az. Masseria Li Veli* 28
ES - *Primitivo Salento - Az. Gianfranco Fino* 90

Nazionali

LAVIS GEWURZTRAMINER BIANCO 25
SHARIS LIVIO FELLUGA BIANCO 30
TESTAROSSA CERASUOLO ROSATO 25
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ROSSO 25

Birre nazionali

NASTRO
AZZURRO

Pilsner | alc. 5,1%
cl. 50
.....5

NASTRO
AZZURRO

alcol-free
cl. 33
.....3

PERONI
GRAN RISERVA
DOPPIO MALTO

alc. 6,6%
cl. 33
.....3,5

PERONI
SENZA GLUTINE

alc. 4,7%
cl. 33
.....3

PERONI
GRAN RISERVA
ROSSA

alc. 5,2%
cl. 33
.....3,5

PERONI
CAPRI

alc. 4,2%
cl. 33
.....3,5

PERONI
GRAN RISERVA
BIANCA

alc. 5,1%
cl. 33
.....3,5

RAFFO
GREZZA

Non filtrata
alc. 4,8%
cl. 33
.....3

Birre artigianali

AURUS 6,5

Golden Ale, alc. 4,7%, cl 33
Colore: paglierino, abbastanza limpida
Gasatura: gasatura media, rispetta la carbonatazione di una Golden Ale tipica in cask
Schiuma: color panna, presenta bolle da fini a grossolane con una tenuta medio/alta
Olfatto: miele , accompagnata da un lieve sentore di crosta di pane, biscotti e fiori di campo
Gusto: sentori di miele, erbacei e frutta secca
Amaro: basso

ELAPHUS 6,5

Indian Pale Ale, alc. 5,0% , cl 33
Colore: ambrato con note torbide
Gasatura: medio/bassa
Schiuma: bianca paglierino con bolle grossolane e una tenuta medio/bassa
Olfatto: l'odore predominante e quello di malto inglese pane, biscotti, con note erbacee e terrose
Gusto: malto, bergamotto, frutta secca e miele maturo
Amaro: alto e persistente

KLE-AH 7

American Pale Ale, alc. 6,0%, cl 33
Colore: ambrato con sfumature rossicce, abbastanza limpida
Gasatura: gasatura medio/bassa secondo stile
Schiuma: color panna bolle fini con tenuta medio/alta
Olfatto: sentori di foglie di limone, frutta estiva, leggeri sentori di miele, alcune note di crosta di pane derivanti dal miele e sentori di tabacco
Gusto: frutta esotica, leggeri sentori di fiori e buccia di limone, lascia sul palato un amaro gradevole e sentori agrumati di mandarino e bergamotto
Amaro: medio alto

Bevande

ACQUA
PANNA

cl. 75
.....3

ACQUA
S.PELLEGRINO

cl. 75
.....3

COCA-COLA *cl.33* 3

COCA-COLA *cl.33* 3
ZERO

COCA-COLA *cl.33* 3
ZERO ZERO

FANTA *cl.33* 3

COCA-COLA *lt.1* 6

LURISIA *cl. 27,5*

LIMONATA 5

CHINOTTO 5

ARANCIATA 5

THÈ alla PESCA *cl.25* 3

THÈ alla LIMONE *cl.25* 3

Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.
I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Prodotti abbatuti in lovo (P.A.): Alcuni prodotti freschi o di origine animale, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP
ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

Lista allergeni

1) Cereali contenenti glutine e relativi prodotti.
2) Crostacei e relativi prodotti.
3) Uova e relativi prodotti.
4) Pesce e relativi prodotti.
5) Arachidi e relativi prodotti.
6) Semi di soia e relativi prodotti.
7) Latte e relativi prodotti (incluso lattosio).
8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e relativi prodotti.
9) Sedano e relativi prodotti.
10) Senape e relativi prodotti.
11) Semi di sesamo e relativi prodotti.
12) Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2.
13) Lupini e relativi prodotti.
14) Molluschi e relativi prodotti.

le

CAPASE

RISTORANTE

PIZZERIA D'AUTORE

SINCE 2014