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.

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.

INSALATA TIEPIDA DI BACCALÀ, POMODORI SECCHI, PATATE ARROSTO E OLIVE FRITTE (2,4,7) 15
Un incontro tra sapidità e dolcezza, con consistenze morbide e croccanti servite in equilibrio tra loro.

Warm salt cod salad, sun-dried tomatoes, roasted potatoes and fried olives.

Antipasti *Startes*

BATTUTO DI MANZO, SCAROLA RICCIA,
SALSA DI PEPERONI DOLCI
E ARACHIDI SALATE (8)..... 18
La delicatezza del manzo incontra la freschezza della scarola, la dolcezza del peperone e la nota croccante e sapida delle arachidi.

Hand-cut beef tartare, curly endive, sweet pepper sauce and salted peanuts.

MILLEFOGLIE DI TUBERI E ORTAGGI,
ZABAIONE SALATO E TERRA
DI PORCINI (3,7,8,12)..... 14
Strati di tuberi e ortaggi accompagnati da uno zabaione salato avvolgente e dalla nota intensa dei porcini.

Layered tubers and vegetables, savoury zabaglione and porcini crumble.

Primi *Main course*

SPAGHETTI, CALAMARETTI, POMODORO AFFUMICATO, MAGGIORANA E PANE CROCCANTE AI CAPPERI (1,2,4) 15
Mare, affumicatura e freschezza aromatica, completati dalla nota croccante e sapida del pane ai capperi.

Spaghetti, baby squid, smoked tomato, marjoram and crispy caper breadcrumbs.

GNOCCHI DI PATATE, AL CANESTRATO PUGLIESE, TARTUFO NERO E NOCI (1,3,7,8) 20
Gnocchi morbidi avvolti da una salsa al Canestrato pugliese, completati con noci croccanti e tartufo nero fresco.

Potato gnocchi with Puglian Canestrato cheese, black truffle and walnuts.

RAVIOLI DI CONIGLIO, ZUCCA, ALLORO, PORCINI E IL LORO BRODO (1,3,7,9)..... 17
Il coniglio incontra la dolcezza della zucca e i profumi di alloro e porcini, accompagnati dal loro brodo.

Rabbit ravioli, pumpkin, bay leaf, porcini mushrooms and their broth.

STRASCINATE AL RAGÙ DI BRASCIOLE (1,3,7,) 15
Un classico della tradizione pugliese: pasta dalla consistenza rustica avvolta dal ragù ricco e saporito delle brasciole.

Strascinate pasta with Puglian beef roulade ragù.

PURÈ DI FAVE E COMPANATICI DI STAGIONE (1)..... 14
La semplicità della cucina contadina pugliese, con fave cremose e companatici che seguono il ritmo della stagione.

Fava bean purée with seasonal accompaniments.

Secondi *Main course*

RANA PESCATRICE IN CROSTA ALLE ERBE, FINOCCHIO BRASATO E SALSA MUGNAIA (1,2,4,10) 19

La delicatezza della rana pescatrice incontra una crosta aromatica, il finocchio brasato e la morbidezza della salsa mugnaia.

Herb-crusted monkfish, braised fennel and meunière sauce.

TAGLIATA DI MANZO, FUNGHI CARDONCELLI E CACIOCAVALLO (7) 22

Manzo, cardoncelli e caciocavallo: tre sapori decisi che raccontano l'autunno e la terra di Puglia.

Sliced beef steak, cardoncelli mushrooms and caciocavallo cheese.

BOMBETTE DI MAIALE IMPANATE E PATATE ALLA CENERE (1,7) 16

Bombette dalla panatura croccante accompagnate da patate alla cenere, per un piatto dal carattere rustico e deciso

Breaded pork bombette and ash-roasted potatoes.

PANCIA DI MAIALE ARROSTO, COMPOSTA DI MELE E SPINACI 17

La morbidezza della pancia di maiale è bilanciata dalla dolcezza della mela e dalla nota vegetale degli spinaci.

Roasted pork belly, apple compote and spinach.

CAVOLFIORE GLASSATO ALLA SOIA, NOCCIOLE, ARANCIA E SESAMO TOSTATO (1,6,8,11) 14

Un secondo vegetale deciso, tra sapidità della soia, freschezza dell'arancia e croccantezza di nocciole e sesamo tostato.

Soy-glazed cauliflower, hazelnuts, orange and toasted sesame.

Contorni *Side dish*

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

Pizze a modo nostro

BACALHAU (1-4-7) 16
Fiordilatte, in uscita pomodori gialli e rossi,
baccalà tiepido, capperi fritti e timo.

Fiordilatte mozzarella, topped with yellow and red tomatoes,
warm salt cod, fried capers and thyme.

UN MANZO IN CAMPANA (1-3-7-10) 18
Mozzarella Fiordilatte, tartare di manzo , senape, tuorlo marinato,
polvere di cipolla bruciata servita affumicata in campana.

Fiordilatte mozzarella, beef tartare, mustard, marinated
egg yolk, burnt onion powder, served under a smoke-filled cloche.

BOSCO 2.0 (1-7) 16
Fiordilatte, macinato di manzo saltato al rosmarino, patate,
olio tartufato, porcini e la sua terra.

Fiordilatte mozzarella, ground beef sautéed with rosemary,
potatoes, truffle oil, porcini mushrooms and porcini crumble.

LEGGERA (1-7) 14
Fiordilatte, bresaola della Valtellina , spuma di parmigiano,
emulsione di rucola e zeste di limone.

Fiordilatte mozzarella, Valtellina bresaola, Parmesan foam,
rocket emulsion and lemon zest.

**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

TIRAMISÙ 2.0 *(1,3,7)* 8
Una rilettura contemporanea del grande classico italiano, cremosa, intensa e pensata in stile Le Capase.

Tiramisù 2.0

PAN BRIOCHE, CREMOSO
ALLA GIANDUIA, PERE ALLA VANIGLIA
E TERRA DI CACAO *(1,3,7,8)*..... 10
Pan brioche soffice, gianduia avvolgente, pere profumate alla vaniglia e cacao per un dessert goloso e autunnale.

Brioche bread, gianduja crémeux, vanilla pears and cocoa crumble.

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE
E CREMA INGLESE ALL'ARANCIA *(1,3,7,8)* 8
Cioccolato fondente intenso accompagnato dalla delicatezza della crema inglese profumata all'arancia.

Dark chocolate fondant with orange crème anglaise.

CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO
E CROCCANTE ALLE MANDORLE *(7,8)*..... 8
Cremosità, caramello salato e mandorle croccanti in un equilibrio tra dolcezza, sapidità e consistenze.

Salted caramel cheesecake with crunchy almonds.

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 5
Pilsner / Alc. 5,1% / 50cl.

NASTRO AZZURRO 3
Pilsner / Alcol free / 33cl.

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 3,5
Alc. 6,6% / 33cl.

PERONI GRAN RISERVA ROSSA 3,5
Alc. 5,2% / 33cl.

PERONI GRAN RISERVA BIANCA..... 3,5
Alc. 5,1% / 33cl.

PERONI SENZA GLUTINE 3
GlutenFree / Alc. 4,7% / 33cl.

PERONI CAPRI 3,5
Alc. 4,2% / 33cl.

RAFFO GREZZA 3
Non Filtrata / Alc. 4,8% / 33cl..

Birre artigianali

AURUS 6,5

Golden Ale / Alc. 4,7% / 33cl.

Colore: paglierino, abbastanza limpida;
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% / 33cl.

BIRRIFICIO PUNZI

Colore: ambrato con note torbide;
Gasatura: medio/bassa
Schiuma: bianca paglierino con bolle grossolane e una tenuta medio bassa;
Olfatto: l'odore predominante è quello di malto inglese, pane, biscotti con note erbacee e terrose;
Gusto: smalto, bergamotto, frutta secca e miele maturo;
Amaro: alto e persistente.

KLE-AH 7

American Pale Ale / Alc. 6,0% / 33cl.

Colore: ambrato con sfumature rossicce, abbastanza limpida;
Gasatura: medio/bassa secondo stile
Schiuma: color panna, bolle fini con tenuta medio/alta;
Olfatto: sentore 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.

18+

Bevande

ACQUA PANNA 3
Minerale Naturale / 75cl.

ACQUA SAN PELLEGRINO 3
Minerale Naturale Frizzante / 75cl.

COCA-COLA 6
1 litro

COCA-COLA 3
33 cl.

COCA-COLA ZERO 3
33 cl.

COCA-COLA ZERO ZERO 3
33 cl.

FANTA 3
33 cl.

LURISIA LIMONATA 5
27,5 cl.

LURISIA CHINOTTO 5
27,5 cl.

LURISIA ARANCIATA 5
27,5 cl.

THÈ ALLA PESCA 3
25 cl.

THÈ AL LIMONE 3
25 cl.

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