

# IL CAPITALE



## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b>	<b>\$ 29,</b>
PÃO ITALIANO TOSTADO, TOMATE MARINADO COM AZEITE E MANJERICÃO.	
<b>CROSTINI DEL CAPITALE</b>	<b>\$ 41,</b>
PÃO ITALIANO TOSTADO, MUSSARELA DE BÚFALA GRATINADA E PRESUNTO ITALIANO.	
<b>CROSTINI AI FUNGHI PORCINI</b>	<b>\$ 48,</b>
TORRADAS DE PÃO ITALIANO, COGUMELOS, FONDUTA GRANA PADANO GRATINADO.	
<b>CAPRESE</b>	<b>\$ 39,</b>
TOMATINHOS MARINADOS, MUSSARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO.	
<b>PAPPA AL POMODORO E BURRATA</b>	<b>\$ 54,</b>
RECEITA CLASSICA TOSCANA, PÃO ITALIANO, CEBOLAS, TOMATE SAN MARZANO D.O.P, REGGIANO E BURRATA.	
<b>TAGLIERE DEL CAPITALE</b>	<b>\$ 76</b>
SELEÇÕES DE EMBUTIDOS ITALIANOS E QUEIJOS.	
<b>PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA</b>	<b>\$ 45,</b>
FINAS FATIAS DE PRESUNTO ITALIANO E MUSSARELA DE BÚFALA.	
<b>CARPACCIO DELL HARRY'S BAR</b>	<b>\$ 54,</b>
CARPACCIO DE MIGNON, MOLHO DA CASA, TORRADAS DE PÃO ITALIANO.	
<b>CARPACCIO DI TONNO</b>	<b>\$ 49.</b>
FINAS FATIAS DE ATUM FRESCO.	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>\$ 56,</b>
CARPACCIO DE MIGNON E MOLHO A BASE DE ATUM, ANCHOVAS E ALCAPARRAS	
<b>CARNE CRUDA ALLA PIEMONTESE</b>	<b>\$ 54,</b>
FILÉ DE ANGUS CORTADO NA PONTA DA FACA E TEMPERADO A MODA ANTIGA.	
<b>FRITTURA DI CALAMARI</b>	<b>\$ 52,</b>
ANÉIS DE LULA EMPANADOS EM FARINHA "00", FRITOS, SALSA PICANTE.	

## INSALATE

<b>INSALATA JULIANE</b>	<b>\$39,</b>
ALFACE AMERICANA, CENOURA, PUPUNHA ASSADA, BATATA PALHA, PARMESÃO E SALSA.	
<b>INSALATA DI POLIPO</b>	<b>\$52,</b>
SALADA DE POLVO ASSADO, BATATA COZIDA NO PRÓPRIO MOLHO	

## PRIMI PIATTI

<b>PACCHERI DEL CAPITALE</b> PASTA TÍPICA NAPOLITANA COM SALSA POMODORO E TOMATINHOS.	<b>\$ 63,</b>
<b>RIGATONI ALLA BOLOGNESE</b> PASTA ITALIANA COM TRADICIONAL MOLHO DE TOMATE E CARNE.	<b>\$ 67,</b>
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> ESPAGUETE, OVO CAIPIRA, GUANCIALE E PECORINO.	<b>\$ 67,</b>
<b>CACIO E PEPE</b> ESPAGUETE AO MOLHO DE QUEIJO PECORINO E PIMENTA DO REINO.	<b>\$ 74,</b>
<b>LA GRICIA</b> RIGATONI, GUANCIALE E PECORINO ROMANO.	<b>\$ 63,</b>
<b>TAGLIOLINI ALLA CIPRIANI</b> PASTA FRESCA, BECHAMEL, PRESUNTO E PARMESÃO GRATINADO.	<b>\$ 59,</b>
<b>TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO</b> PASTA FRESCA RECHEADA, PRESUNTO ITALIANO E UM TOQUE DE CREME.	<b>\$ 63,</b>
<b>GNOCCHI CON BURRATA</b> NHOQUE DE BATATA AO MOLHO DE TOMATE E BURRATA FRESCA.	<b>\$ 67,</b>
<b>RISOTTO ALLO CHAMPAGNE E GAMBERI</b> RISOTO CREMOSO DE CHAMPAGNE COM CAMARÕES.	<b>\$ 82,</b>
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E MASCARPONE</b> RISOTO CREMOSO DE COGUMELOS E MASCARPONE.	<b>\$ 71,</b>

## SECONDI PIATTI

<b>TAGLIATA DI CARNE</b> FILÉ DE ANGUS GUELHADO NO JOSPER COM ACOMPANHAMENTOS.	<b>\$ 92,</b>
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> COTOLETTA DE LEITÃO EMPANADA COM RÚCULA E TOMATINHOS.	<b>\$ 76,</b>
<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA</b> PEITO DE FRANGO ORGÂNICO GRELHADO NO JOSPER COM PURÊ DE BATATA RÚSTICA	<b>\$ 58,</b>
<b>TAGLIATA DI TONNO</b> ATUM SELADO COM LEGUMES	<b>\$ 87,</b>

 Instagram



CHEF RICCARDO DICAMARGO

---

# DRINKS

---

## TRADICIONAIS

<b>NEGRONI</b> GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO	<b>\$ 38,</b>
<b>DRY MARTINI</b> GIN, VERMOUTH DRY	<b>\$ 38,</b>
<b>BELLINI</b> PROSECCO, SUCO DE PÊSSEGO	<b>\$ 35,</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL, PROSECCO, AGUA COM GÁS	<b>\$ 38,</b>
<b>MOSCOW MULE</b> VODKA, XAROPE DE AÇÚCAR, SUCO DE LIMÃO TAITI, ESPUMA DE GENGIBRE	<b>\$ 38,</b>
<b>FITZGERALD</b> GIN, LIMÃO TAITI , XAROPE DE AÇÚCAR ANGOSTURA	<b>\$ 38,</b>
<b>BLODY MARY</b> SUCO DE TOMATE, VODKA, SAL, PIMENTA MOLHO INGLES	<b>\$ 36,</b>

## NOSSOS

<b>IL CAPITALE</b> VODKA COM INFUSÃO DE HIBISCO, PURÊ DE GRAVIOLA, SUCO DE LIMÃO TAITI, XAROPE DE AÇÚCAR	<b>\$ 38,</b>
<b>LA ROSA</b> GIN, LICOR DE FLOR DE SABUGUEIRO, SUMO DE LIMA, AÇÚCAR DE MANJERICÃO, ÁGUA COM GÁS	<b>\$ 40,</b>
<b>IMMIGRAZIONE</b> GRAPPA, AMARO, LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR, CLARA	<b>\$ 40,</b>
<b>BOTTIGLIA</b> CAJUÍNA, JAMBU, XAROPE DE AÇÚCAR	<b>\$ 40,</b>
<b>IL CORAGGIOSO</b> VERMOUTH BIANCO, VERMOUTH ROSSO, CACHAÇA COM INFUSÃO DE JAMBU	<b>\$ 38,</b>
<b>LA MUSA</b> GIN, PURÊ DE BUTIA, LICOR DE FLOR DE SABUGUEIRO, ORANGE BITTER	<b>\$ 40,</b>
<b>FIGURATI</b> BOURBON, SHRUB DE GOIABA, REDUÇÃO DE ABACAXI, SUCO DE LIMÃO TAITI	<b>\$ 38,</b>

## SURPREENDENTES

<b>BRAMBLE</b> GIN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR, LICOR DE AMORA	<b>\$ 40,</b>
<b>MARTINEZ</b> GIN, VERMOUTH ROSSO, VERMOUTH DRY, TRIPLE SEC, ANGOSTURA BITTER	<b>\$ 42,</b>
<b>SAZERAC</b> COGNAC, BOURBON, AÇÚCAR, ABSINTO, PEYCHAUD, ANGOSTURA BITTER,	<b>\$ 42,</b>
<b>VIEUX CARRE</b> BOURBON, CONHAQUE, MARTINI ROSSO, DOMBENEDICTINE, ANGOSTURA BITTER, PEYCHAUD BITTER	<b>\$ 42,</b>
<b>PENICILLIN</b> SCOTH, EXTRATO DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, ÁGUA DE MEL	<b>\$ 40,</b>
<b>CORPSE REVIVER</b> GIN, TRIPLE SEC, LILLET BLANC, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR, ABSINTO	<b>\$ 42,</b>
<b>AVIATION</b> GIN, LICOR MARRASQUINO, CREME DE VIOLETA, LIMÃO SICILIANO	<b>\$ 40,</b>
<b>HANKY PANKY</b> GIN, SWEET VERMOUTH, FERNET	<b>\$ 40,</b>
<b>BEES KNEES</b> GIN SUCO DE LIMÃO SICILIANO, ÁGUA DE MEL	<b>\$ 40,</b>
<b>BASIL SMASH</b> GIN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR, FOLHAS DE MANJERICÃO	<b>\$ 40,</b>

---

<b>ÁGUA</b>		<b>CERVEJA</b>	<b>\$ 15,</b>
<b>PRATA</b>	<b>\$ 9,</b>	<b>HEINEKEN</b>	
<b>S. PELLEGRINO</b>	<b>\$ 23,</b>	<b>STELLA ARTOIS</b>	
<b>PANNA</b>	<b>\$ 23,</b>	<b>JW RED LABEL</b>	<b>\$ 23,</b>
		<b>JW BLACK LABEL</b>	<b>\$ 34,</b>
<b>REFRIGERANTE</b>	<b>\$ 8,</b>	<b>BALLANTINES FINEST</b>	<b>\$ 23,</b>
		<b>CHIVAS 12</b>	<b>\$ 40,</b>
<b>SUCO</b>	<b>\$ 12,</b>	<b>CHIVAS 15</b>	<b>\$ 42,</b>
<b>CAFÉ</b>	<b>\$ 9,</b>	<b>CHIVAS 18</b>	<b>\$ 48,</b>
		<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>\$ 40,</b>