

CAPPUVINO

Jídelní a nápojový lístek

www.cappuvino.cz
seydlerova@cappuvino.cz | +420 607 007 616
Seydlerova 2835/4, 158 00 Praha 13 - Stodůlky

ANTIPASTI / PŘEDKRMY

Burrata con pomodoro e peperoni 198 Kč

krémová burrata podávaná s variací sladkých rajčat, marinovaných v extra panenském olivovém oleji a kapce stařeného balzamikového octa

100 g **Tartare di manzo** 238 Kč

ručně krájený tatarák z vyzrálé hovězí svíčkové, ovoněný esencí z černého lanýže se strouhaným sýrem Gran Moravia, kapary a dijonskou hořčicí

100 g **Varia di Formaggi italiani** 218 Kč

výběr italských zrajících a polotvrdých sýrů s chráněným původem D.O.P., podáváme s tradiční mostardou di Cremona

100 g **Selezione di Salumi italiani** 218 Kč

prkénko vybraných vyzrálých salámů a šunek D.O.P. doplněné o sušená rajčata a kapary

150 g **Gamberi all'Aglio e Olio** 265 Kč

tygří krevety restované na extra panenském olivovém oleji s česnekem, podávané v pánvičce s domácí focacciou

100 g **Carpaccio classico di Manzo** 245 Kč

křehké plátky vyzrálé hovězí svíčkové, podávané s čerstvou rukolou, kapary, drceným černým pepřem a 24měsíčním sýrem Parmigiano Reggiano s naším extra panenským olivovým olejem s citronovou emulzí

100 g **Carpaccio di Polpo** 255 Kč

tenké plátky jemně považené chobotnice marinované v extra panenském olivovém oleji s citrusovým dresinkem se šafránem a Yuzu gelem

MINISTRA / POLÉVKA

Zuppa del giorno con focaccia 75 Kč

polévka dne s domácí focacciou

PRIMI PIATTI / PRVNÍ CHODY

Pasta fresca: naše vlastní, naše čerstvá.

Těstoviny v Cappuvinu nejsou jen přílohou, jsou srdcem naší kuchyně. Každý den je pro vás vyrábíme ručně z originální italské mouky z tvrdé pšenice (semola) a čerstvých vajec. Díky tomu mají naše těstoviny dokonalou texturu, přirozenou chuť a schopnost ideálně navázat omáčky. Od mouky v pytli až po talíř na vašem stole – čerstvost bez kompromisů.

Tagliatelle cacio e pepe 198 Kč

tagliatelle z tvrdé pšenice v sametovém krému z ovčího sýra Pecorino Romano D.O.P. a čerstvě drceného pepře tří druhů

Tagliatelle al pesto genovese 248 Kč

naše čerstvé vaječné těstoviny s domácím pestem z bazalky, mořské soli, piniových oříšků a olivového oleje. Vše zjemněno sýrem Pecorino Romano a Parmigiano Reggiano pro dokonalou krémovou texturu

Spaghetti Pomodoro e Basilico

220 Kč

naše domácí spaghetti, omáčka z pomalu vařených sladkých rajčat San Marzano, čerstvá bazalka a extra panenský olivový olej

Tip šéfkuchaře:

- con Gamberi – s tygřími krevetami a česnekem **+75 Kč**
- con Filetto – s plátkou restované hovězí svíčkové **+65 Kč**
- con Stracciatella – s nadýchaným sýrem stracciatella **+65 Kč**

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

208 Kč

naše spaghetti ze semoly z tvrdé pšenice s extra panenským olivovým olejem, plátky zlatavého česneku a čerstvého peperoncino

Tip šéfkuchaře:

- pro plnější uzenou chuť doporučujeme doplnit o křupavou italskou pancettu **+55 Kč**

Spaghetti alla Carbonara

238 Kč

naše spaghetti s bohatou omáčkou z vaječných žloutků a sýra Pecorino Romano D.O.P. Výraznou chuť dodává dokřupava osmahnuté Guanciale di Norcia, čerstvě drcený černý pepř

Spaghetti con filetto di manzo, rucola e pomodorini

298 Kč

domácí špagety s restovanými nudličkami z hovězí svíčkové na extra panenském olivovém oleji, česneku a čerstvě drceném černém pepři, sladkými cherry rajčaty a hoblinkami parmazánu

Spaghetti ai frutti di mare

268 Kč

naše ručně vyráběné spaghetti podávané s čerstvými slávkami, srdcovkami, kalamáry a tygřími krevetami, připravenými na bílém víně, česneku a sicilském olivovém oleji

Risotto ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano

248 Kč

krémové rizoto z výběrové rýže Carnaroli, připravované na bílém víně a silném zeleninovém fondu, restované smrkové hříby, doplněné krémovou emulzí z 24měsíčního parmazánu s pár kapkami lanýžového oleje

Lasagne del Giorno

248 Kč

tradiční italské zapékané těstoviny prokládané krémovým bešamelem a sýrem Grana Padano. O aktuální nabídce (tradiční masové ragú či sezónní vegetariánská varianta) vás ráda informuje naše obsluha.

INSALATE / SALÁTY

Insalata mista con burrata

328 Kč

krémový sýr Burrata na lůžku z listových salátů s plátky cantalupského melounu a granátového jablka. Vše propojeno domácím medovo-hořčičným dresinkem a kapkami aromatického bazalkového octa

200 g Insalata mista con petto di pollo

348 Kč

variace listových salátů s grilovaným kuřecím prsem a domácím bazalkovým pestem, doplněná marinovanými rajčaty a osvěžujícími kousky pomeranče

150 g Polpo e Patate

358 Kč

salát z chobotnice s výběrovými bramborami, nakládanými slanými kapary, výraznými olivami a červenou cibulí. Vše zakápnuto prvotřídním olivovým olejem

SECONDI PIATTI / DRUHÉ CHODY

200 g **Filetto di manzo alla griglia** **588 Kč**

grilovaný hovězí filet podávaný s bramborami Grenaille zapečenými s rozmarýnem a česnekem, doplněným mladým chřestem, chipsy z pancetty a silnou omáčkou demi-glace

150 g **Tagliata di manzo** **435 Kč**

plátky hovězí svíčkové na rozpáleném olivovém oleji s rozmarýnem, nakládaným zeleným pepřem, cherry rajčaty, parmazánem a rukolou – podáváme s naší focacciou

200 g **Petto di Pollo e Lasagne al Parmigiano** **368 Kč**

šťavnaté kuřecí prso z grilu podávané s lasagnemi s parmazánem a jemnou pěnou z Gorgonzoly Dolce. Vše doplňuje náš pikantní olej z Ventriciny a svěží tataráček z rajčat a čerstvá sezónní zelenina

200 g **Filetto di maiale al Lardo con Risotto Parmigiano e Balsamico** **385 Kč**

grilovaná vepřová panenka zabalená do jemných plátek kořeněného Larda, podávaná s krémovým rizotem z rýže Carnaroli s vyzrálým 24měsíčním parmazánem a kapkami tradičního Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

150 g **Polpo alla griglia con terrina di 'nduja** **488 Kč**

grilovaná chobotnice s domácí terinou z pikantní klobásy 'Nduja, krémovou omáčkou Romesco z pečených paprik a ořechů, naší domácí petrželovou majonézou a bazalkovým olejem

Il Pescato del Giorno alla griglia **525 Kč**

Vychutnejte si to nejlepší z rybích a mořských úlovků připravovaných na grilu s kapkou prémiového olivového oleje a mořskou solí. Každý den pro vás šéfkuchař vybírá tu nejčerstvější rybu a doplňuje ji unikátní sezónní přílohou. O dnešní speciální kombinaci ryby a přílohy vás s radostí informuje naše obsluha.

PIZZA NAPOLETANA

Základem naší neapolské pizzy je těsto s řízenou fermentací trvajících 72 h, díky čemuž dosahujeme maximální lehkosti a snadné stravitelnosti. Extrémní šokové pečení 420–440 °C následně během pár desítek sekund zajistí charakteristické okraje s tygrovaným vzorem a zachová šťavnatost všech surovin.

LE ROSSE / ČERVENÉ

„Temperament a tradice“

Základ z neapolských rajčat San Marzano, které dodávají pizzám svěžest a říz

Margherita classica **229 Kč**

Používáme prémiovou Mozzarellu Fior di Latte v kombinaci s naším aromatickým rajčatovým sugem z rajčat San Marzano a lístky čerstvé bazalky

Prosciutto Cotto **259 Kč**

Základem je naše výrazné sugo San Marzano, které tvoří sladkokyselý kontrast k plátkům výběrové dušené šunky nejvyšší jakosti. Vše propojuje krémová Mozzarella, která podtrhuje masitý profil pizzy

Salame piccante **269 Kč**

Dominantou této pizzy je prémiový italský salám Ventricina, typický svým hlubším mletím a vyváženou pálivostí. Pikantní tóny salámu se dokonale prolínají se sladkým základem rajčat San Marzano, zatímco jemná Mozzarella zjemňuje pálivý dozvuk

Capricciosa del Bosco

289 Kč

Základem jsou opět naše legendární rajčata San Marzano a jemná Mozzarella Fior di Latte, kterou doplňují poctivá šunka od kosti, aromatické smrkové hříby a olivy

Burrata e Prosciutto di Parma

329 Kč

na horký základ rajčat San Marzano pokládáme jemné plátky 12 měsíců zrající parmské šunky D.O.P. Dominantou je čerstvá Burrata posazená přímo do středu pizzy

LE BIANCHE / BÍLÉ

„Jemnost a elegance“

Pizzy bez rajčat, postavené na kvalitních sýrech, smetaně a bylinkovém oleji, které nechají vyniknout delikátní chutě

Cinque formaggi

299 Kč

Pětice pečlivě vybraných italských sýrů v dokonalé rovnováze. Jemný základ z krémové Ricotty a Mozzarely doplňuje výrazné, lehce pikantní Taleggio a ušlechtilé Grana Padano. Finální charakter a hloubku dodává Scamorza

Cremosa al salame e Peperoni

279 Kč

Základ tvoří jemná ricotta v kombinaci s Mozzarellou Fior di Latte. Společně vytvářejí sametové lůžko pro jemně krájený salám Milano, doplněný našimi pečenými paprikami

Salsiccia e olio alla Ventricina

259 Kč

Krémový základ ricotty a Mozzarely Fior di Latte tvoří podklad pro kousky naší šťavnaté ručně trhané klobásky salsiccia. Finální tečkou je náš vlastní olej infuzovaný salámem Ventricina s lehkým pikantním nádechem

La Dolce

239 Kč

Dnešní nabídku vám s radostí prozradí naše obsluha

„Lehkost těsta, vášeň v detailu“

Naše sladké pizzy nejsou jen pro nejmenší hosty, ale jsou sofistikovaným dezertem pro každého, kdo miluje italskou radost ze života. Připravujeme je metodou „a freddo“: nejprve upečeme těsto dozlatova a až poté s péčí aranžujeme čerstvé suroviny. Díky tomu zůstává ovoce svěží, oříšky křupavé a krémy si drží svou dokonalou texturu

DOLCI / DEZERTY

Tiramisu tradizionale

158 Kč

poctivá domácí receptura z čerstvého mascarpone, piškotů savoiardů namáčených v silném espressu a mandlovém likéru Amaretto, sypané kakaem

Mousse al Mascarpone con Fragole e cioccolato bianco

148 Kč

jemná pěna z mascarpone s čerstvými jahodami, hoblinkami prémiové bílé čokolády a dotekem čerstvé máty

Tiramisu d'Autore

158 Kč

Objevte naše moderní pojetí nejoblíbenějšího italského dezertu. Každý den pro vás připravujeme lehké a osvěžující variace, které kombinují jemné mascarpone s ovocem, bylinkami či sezónními chutěmi. Aktuální nabídku vám ráda představí naše obsluha.

Panna Cotta Artigianale

148 Kč

Jemný smetanový krém připravovaný podle tradiční receptury z Piemontu. Každý den pro vás tvoříme unikátní kombinace s čerstvým ovocem, bylinkami a domácími marmeládami. O dnešní nabídce vás ráda informuje naše obsluha.

BEVANDE ANALCOLICHE / NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,33 l	Mattoni perlivá / jemně perlivá / neperlivá	55 Kč
0,25 l	Acqua Panna	70 Kč
0,25 l	San Pellegrino	70 Kč
0,75 l	Acqua Panna	115 Kč
0,75 l	San Pellegrino	115 Kč
0,25 l	Coca-Cola / Zero	68 Kč
0,25 l	Schweppes Indian Tonic / Pink Tonic	58 Kč
0,5 l	Infuzovaná voda	45 Kč
0,7 l	Infuzovaná voda	60 Kč

LIMONATE FATTE IN CASA / DOMÁCÍ LIMONÁDY

0,3 l	Malinová	68 Kč	0,3 l	Zázvorová	68 Kč
0,3 l	Rakytníková	68 Kč	0,3 l	Mango-maracuja	68 Kč
0,3 l	Bezinková	68 Kč	0,3 l	Domácí Ice Tea	68 Kč

UN BICCHIERE DI VINO / ROZLÉVANÁ VÍNA

VINI SPUMANTI / ŠUMIVÉ VÍNO

1,25 dl	Prosecco Musti Nobilis Brut, Veneto	85 Kč
1,25 dl	Spumante Serena Extra Dry, Veneto	75 Kč

VINI BIANCHI / BÍLÉ VÍNO

1,5 dl	Pinot Grigio Andrea C., Friuli	80 Kč
1,5 dl	Trebbiano Il Primo RetroGusto, Abruzzo	80 Kč
1,5 dl	Chardonnay delle Venezie IGP	75 Kč
0,5 l	Pinot Grigio delle Venezie DOC	175 Kč
1 l	Pinot Grigio delle Venezie DOC	350 Kč

VINI ROSATI / RŮŽOVÉ VÍNO

1,5 dl	La Voliera Rosata Tenute Girolamo, Puglia	70 Kč
--------	--	--------------

VINI ROSSI / ČERVENÉ VÍNO

1,5 dl	Primitivo RetroGusto, Abruzzo	80 Kč
1,5 dl	Montepulciano RetroGusto, Abruzzo	85 Kč
1,5 dl	Nero di Troia Puglia IGP	80 Kč
0,5 l	Primitivo Salento IGP	190 Kč
1 l	Primitivo Salento IGP	380 Kč

APERITIVO / APERITIVY

0,1 l	Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	85 Kč
0,05 l	Campari Bitter	85 Kč
0,175 l	Crodino Biondo / Rosso (nealkoholický aperitiv)	95 Kč
0,05 l	Porto - Croft Tawny	85 Kč
0,05 l	Porto - Croft Ruby	85 Kč
0,12 l	Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda)	125 Kč
0,12 l	Hugo Spritz (Prosecco, bezový sirup, soda)	125 Kč
0,12 l	Limoncello Spritz (Prosecco, Limoncello, soda)	125 Kč
0,1 l	Negroni (Martini Rosso, Campari, gin)	145 Kč

BIRRA / PIVO

0,4 l	Vilém II	60 Kč
0,25 l	Hoegaarden	70 Kč
0,5 l	Hoegaarden	95 Kč
0,33 l	Nealkoholický Staropramen	65 Kč

DISTILLATI & LIQUORI / DESTILÁTY & LIKÉRY (0,04 L)

Absolut Vodka	85 Kč	Sambuca Ramazzotti	75 Kč
Beluga Vodka	155 Kč	Amaro Ramazzotti	75 Kč
Becherovka	70 Kč	Averna Amaro Siciliano	85 Kč
Fernet Stock / Citrus	70 Kč	Havana Club 3YO Rum	85 Kč
Jägermeister	80 Kč	Bumbu Original Rum	135 Kč
Gin Beefeater	85 Kč	Limoncello Bot. Limoncino	80 Kč
Malfy Gin Originale	125 Kč	Originale Amaretto	85 Kč
Malfy Con Limone Gin	125 Kč	Williams Royal Red	135 Kč
Malfy Gin Pink Grapefruit	125 Kč	Zwetschgeler	130 Kč
Malfy Gin Blood Orange	125 Kč	(italská švestkovice)	

WHISKY & BOURBON (0,04 L)

J. Walker Red Label	85 Kč	Jameson Irish Whiskey	85 Kč
J. Walker Black Label 12YO	120 Kč	Jack Daniel's	90 Kč
Tullamore DEW	90 Kč	Jim Beam	90 Kč

COGNAC (0,04L)

Hennessy VS Cognac 140 Kč **Hennessy VSOP Cognac** 185 Kč

GRAPPA (0,04L)

Grappa Bianca Classica 80 Kč **Grappa di Barolo Riserva** 135 Kč

Grappa Riserva d'Oro 90 Kč **Sibona Barbera** 120 Kč

Sarpa di Poli Grappa 135 Kč **Sibona Nebbiolo** 125 Kč

Po Di Poli Moscata 145 Kč **Sibona Barolo** 155 Kč

Grappa di Arneis 115 Kč **Sibona Chardonnay** 135 Kč

Grappa di Moscato 115 Kč **Grappa Cappuvino Pálava** 145 Kč

Grappa di Barbaresco 125 Kč

CAFFÈ / KÁVA

Ristretto 65 Kč

Espresso 65 Kč

Espresso Oleato (s extra panenským olivovým olejem) 70 Kč

Doppio espresso 80 Kč

Cappuccino 75 Kč

Caffè latte 75 Kč

Oleato Caffè latte (s extra panenským olivovým olejem) 80 Kč

Flat White 105 Kč

Decaffeinato 65 Kč

Affogato (espresso s vanilkovou zmrzlinou) 95 Kč

Sójové mléko ke kávě 15 Kč

TÈ / ČAJ

Čaje podáváme s medem a citronem.

English Breakfast Dilmah 60 Kč

Ceylon Supreme Dilmah 60 Kč

Earl Grey Dilmah 60 Kč

Černý čaj jahoda Dilmah 60 Kč

Černý čaj borůvka–vanilka Dilmah 60 Kč

Černý čaj mango–jahoda Dilmah 60 Kč

Pure Green Dilmah 60 Kč

Čaj z čerstvé máty 85 Kč

Čaj z čerstvého zázvoru 85 Kč

CIOCCOLATA CALDA / TEPLÁ ČOKOLÁDA

Teplá čokoláda 75 Kč