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 crema di zucca **258** Kč
Krémová burrata servírovaná na jemném pyré z pečené dýně, doplněná kostičkami marinované dýně, křupavou granolou s dýňovými semínky a zakápnutá aromatickým dýňovým olejem.

100 g **Tartare di manzo** **268** 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** **228** 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
Hovězí carpaccio obalené v čerstvě drceném pepři, podávané s čerstvou rukolou, strouhaným sýrem Parmigiano Reggiano a zakápnuté extra panenským olivovým olejem.

100 g **Carpaccio di Polpo** **275** Kč
Jemná chobotnice zakápnutá extra panenským olivovým olejem, dochucené drceným růžovým pepřem.

MINESTRA / 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 plátky 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 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 hřiby, 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.

SECONDI PIATTI / HLAVNÍ CHODY

200 g **Filetto di manzo alla griglia** **598** Kč
Šťavnatý steak z hovězí svíčkové, podávaný s dozlatova restovanými bramborami, krémovou pěnou z italského sýru Taleggio a silnou redukcí z hovězího 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 ripieno al tartufo** **358** Kč
Šťavnaté kuřecí prso plněné jemnou lanýžovou fáší, podávané s hedvábným celerovým pyré, křupavou bramborovou slámou a restovanými houbami. Celek doplňuje krémová lanýžová omáčka.

200 g **Petto d'anatra con risotto alla zucca e salvia** **585** Kč
Šťavnaté kachní prso podávané s krémovým risottem zjemněným dýňovým pyré a provoněným čerstvou šalvějí. Celek završuje fíkové chutney a bohatá kachní omáčka ze sušených fíků a červeného vína.

150 g **Polpo con patate Grenaille e pomodori secchi** **495** Kč
Jemná chobotnice podávaná s teplými plátky brambor Grenaille, sušenými rajčaty, kapary a čerstvým rozmarýnem. Doplněná křupavou panko strouhankou a zakápnutá extra panenským olivovým olejem, dochucená solí a čerstvě mletým pepřem.

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.

PINSA ROMANA

Naše pinsa vyniká lehkým, vzdušným těstem s charakteristicky křupavým povrchem a jemnou strukturou. Díky svému podlouhlému tvaru a pestré nabídce chutí je ideální ke sdílení u stolu. Skvěle se hodí jako lehké občerstvení k posezení s přáteli u sklenky dobrého italského vína, ale také jako příjemná volba pro jednotlivce.

Pinsa Marinara **299** Kč
Pinsa se základem z rajčat San Marzano D.O.P., doplněná o výrazné ančovičky, sicilské olivy a aromatické oregano. Jemnost dodává krémová stracciatella, svěžest čerstvá bazalka a jemně nastrouhaná citronová kůra.

Pinsa Prosciutto Crudo **309** Kč
Pinsa se základem z rajčat San Marzano D.O.P. a krémovou Mozzarellou Fior di Latte, doplněná o jemné plátky parmské šunky, čerstvou rukolu a hoblinky vyzrálého sýra Grana Padano.

Pinsa Pera e Gorgonzola **295** Kč
Pinsa s krémovým základem z ricotty a Mozzarelly, doplněná o šťavnaté plátky sladkých hrušek, výraznou Gorgonzolu a křupavé vlašské ořechy. Celek završuje jemné zakápnutí medem, které propojuje sladké a slané tóny.

PIZZA NAPOLETANA

Základem naší neapolské pizzy je těsto s řízenou fermentací trvající 72 h, díky čemuž dosahujeme excelentní lehkosti a snadné stravitelnosti. Extrémní šokové pečení 420–450 °C následně během pár desítek sekund zajistí charakteristické okraje s typickým vzorem a zlatavou křupavost všech surovin.

Pizza Classica

Cresta di Pane **90** Kč
Těsto potřené aromatickým česnekovým olejem a dochucené mořskou solí.

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.

Bufala **239** Kč
Se základem z rajčat San Marzano D.O.P., doplněné o jemnou mozzarellu di Bufala, sýr Grana Padano a lístky čerstvé bazalky.

Prosciutto Cotto **259** Kč
Základem je naše výrazné sugo San Marzano, které tvoří dokonalý kontrast k plátkům vybrané kvalitní šunky nejvyšší jakosti. Vše propojuje krémová Mozzarella, která podtrhuje masový profil pizzy.

Salame piccante **269** Kč
Dominantou této pizzy je prémiový italský salám Ventricina, typický svým hlubším masitým a výrazným pálivým profilem, doplněný o pikantní nduju s jemně roztíratelnou strukturou. Pikantní tóny obou italských specialit se dokonale prolínají se sladkým základem rajčat San Marzano, zatímco jemná mozzarella zjemňuje jejich intenzivní chuť a pálivý dozvuk.

Capricciosa **289** Kč
Základem jsou naše vyhlášená rajčata San Marzano D.O.P. a krémová mozzarella Fior di Latte, doplněné o kvalitní šunku od kosti, aromatické houby, jemné artyčoky a výrazné olivy. Harmonické spojení poctivých italských surovin v každém soustu.

Pizza Gurmet

Stracciatella e Prosciutto di Parma **285** Kč
Základem jsou naše legendární rajčata San Marzano a jemná Mozzarella Fior di Latte, doplněné o plátky vyzrálé parmské šunky, krémovou stracciatellu, čerstvou rukolu a hoblinky sýra Grana Padano.

Quattro formaggi **299** Kč
Čtveřice výrazných italských sýrů v dokonalé harmonii. Jemný základ z krémové ricotty a mozzarelly Fior di Latte doplňuje charakteristická gorgonzola, lehce pikantní Taleggio a sýr Grana Padano. Celek podtrhují lístky čerstvé bazalky.

Mortadella e Pistacchio **285** Kč
Jemný základ z krémové ricotty a mozzarelly Fior di Latte, doplněný o plátky kvalitní italské mortadelly a lahodný pistáciový krém. Celek završuje krémová stracciatella, sýr Grana Padano a lístky čerstvé bazalky.

Carpaccio **305** Kč
Základem jsou naše legendární rajčata San Marzano a jemná Mozzarella Fior di Latte, doplněné o tenké plátky našeho hovězího carpaccia, domácí lanýžovou majonézu,čerstvou rukolu a měsíčkem citronu.

Zucca **339** Kč
Základem je jemný dýňový krém a Mozzarella Fior di Latte, doplněné o šťavnatou italskou klobásku salsiccia a pikantní 'nduju calabrese. Celek završují křupavá dýňová semínka, hoblinky sýra Pecorino a lístky čerstvé bazalky.

DOLCI / DEZERTY

„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.

Tiramisu tradizionale **158** Kč
Poctivá domácí receptura z čerstvého mascarpone, piškotů savoiardi namáčených v silném espressu a mandlovém likéru Amaretto, sypané kakaem.

Gelato del giorno con purea di frutta **148** Kč
Zmrzlina dle denní nabídky doplněná jemným ovocným pyré a obalená v aromatickém ovocném prachu, který dezertu dodává výraznou ovocnou chuť a jemnou strukturu.

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.

Seznam alergenů vám ráda přinese obsluha restaurace.

cappuvino.cz *cappuvino.cz* *cappuvino.cz*

BEVANDE ANALCOLICHE / NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Mattoni perlivá / jemně perlivá / neperlivá (0,33 l) **55** Kč

Acqua Panna (0,25 l) **70** Kč

Acqua Panna (0,75 l) **115** Kč

Coca-Cola (0,25 l) **68** Kč

Royal Crown Cola (0,25 l) **75** Kč

San Pellegrino (0,25 l) **70** Kč

San Pellegrino (0,75 l) **115** Kč

Coca-Cola Zero (0,25 l) **68** Kč

Royal Crown Zero (0,25 l) **75** Kč

Targa Tonic / Rosa Tonic / Ginger Tonic (0,25 l) **65** Kč

Targa Maracuja E Mandarino / Limonata (0,25 l) **65** Kč

Infuzovaná voda (0,7 l) **60** Kč

LIMONATE FATTE IN CASA / DOMÁCÍ LIMONÁDY

Malinová (0,3 l) **68** Kč

Bezinková (0,3 l) **68** Kč

Mango-maracuja (0,3 l) **68** Kč

Rakytníková (0,3 l) **68** Kč

Zázvorová (0,3 l) **68** Kč

Domácí Ice Tea (0,3 l) **68** Kč

SUCCO / DŽUS (0,25l)

Jablečný / Pomerančový / Multivitaminový džus Curiosa **65** Kč

UN BICCHIERE DI VINO / ROZLÉVANÁ VÍNA

VINI SPUMANTI / ŠUMIVÉ VÍNO

1,25 dl **Prosecco Musti Nobilis Brut, Veneto** **85** Kč

1,25 dl **Donna Ersilia Extra Dry RetroGusto, Abruzzo** **85** 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
1,5 dl	**Cerasuolo RetroGusto, Abruzzo**	**80** Kč

VINI ROSATI / RŮŽOVÉ 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

COCKTAIL CALDI / TEPLÉ KOKTEJLY

Caffè Corretto (s extra grappou di Moscato)	**99** Kč
Vin Brulé (Montepulciano, pomeranč, skořice, hřebíček a badyán)	**125** Kč
1,5 dl **Bombardino**	**125** Kč

APERITIVO / APERITIVY

Martini Bianco / **Rosso** / **Extra Dry** (0,1 l)	**85** Kč
Campari Bitter (0,05 l)	**85** Kč
Crodino Biondo / **Rosso – nealkoholický aperitiv** (0,175 l)	**95** Kč

Porto – **Croft Tawny** (0,05 l) **85** Kč **Porto** – **Croft Ruby** (0,05 l) **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

Vilém 11 (0,4 l)	**60** Kč

Hoegaarden (0,25 l)	**70** Kč	**Hoegaarden** (0,5 l)	**95** Kč
Nealko Cool Grep (0,3 l)	**45** Kč	**Nealko Cool Grep** (0,5 l)	**65** Kč

Nealko Staropramen (0,33 l)	**65** Kč

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

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

WHISKY & BOURBON (0,04 l)

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

COGNAC (0,04 l)

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

COGNAC (0,04 l)

Grappa Bianca Classica	**80** Kč	**Grappa Riserva d'Oro**	**90** Kč
Sarpa di Poli Grappa	**135** Kč	**Po' di Poli Moscato**	**145** Kč
Grappa di Arneis	**115** Kč	**Grappa di Moscato**	**115** Kč
Grappa di Barbaresco	**125** Kč	**Grappa di Barolo Riserva**	**135** Kč
Sibona Barbera	**120** Kč	**Sibona Nebbiolo**	**125** Kč
Sibona Barolo	**155** Kč	**Sibona Chardonnay**	**135** Kč
Grappa Cappuvino Pálava			**145** 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
Sirup do kávy (Hazelnut, Vanilla a Caramel)			**+20** 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
Heřmánek Dilmah	**60** Kč
Jasmín Dilmah	**60** Kč
Čaj z čerstvé máty	**85** Kč
Čaj z čerstvého zázvoru	**85** Kč

CIOCCOLATA CALDA / TEPLÁ ČOKOLÁDA

Teplá čokoláda	**75** Kč

cappuvino.cz *cappuvino.cz* *cappuvino.cz*