

ANTIPASTI & TAPAS DEL CAPRETZ

Crostone, trota marinata, cream cheese agli agrumi e cipolla marinata	€ 7
Tartare di Fassona con aringa affumicata e maionese al limone 80 gr € 7 - 160 gr € 12	€ 12
Tartare di Fassona con mayo al tartufo e parmigiano 80 gr € 7 - 160 gr € 12	€ 12
Empanadas argentine	€ 8
Polenta alla piastra con stracchino e porcini	€ 8
Bombette di formaggio e peperoni verdi	€ 7
Tacos di carne con guacamole	€ 7
Tacos Veg con verdure e guacamole	€ 7
Gamberi fritti con salsa Bang Bang	€ 7
Frisella pugliese, ragù alla norcina, ricotta fresca	€ 9

APERITIVO CAPRETZ

per 2 persone

Focaccia mortadella, burrata e pesto di
pistacchi + salumi e formaggi +
olive + cicchetto del giorno
€ 15



PRIMI ☒ disponibilità paste gluten free

Tagliatelle fresche pesto di basilico, stracciatella e pomodori semiseccchi	€ 12
Gnocchi cacio, pepe e salsiccia	€ 12
Ravioli di pappa al pomodoro, fonduta di formaggio e paprika affumicata	€ 12
Tordelli al ragù	€ 11
Zuppa di farro, cavolo nero e zucca	€ 10
Pasta per bimbi (olio parmigiano burro pomodoro)	€ 8

TAGLIERI & SANDWICHES

Tagliere di salumi di nostra selezione (disponibile fino alle 19)	€ 14
Tagliere misto (disponibile fino alle 19)	€ 14
Tagliere di formaggi e confetture	€ 12
CAPRETZ BURGER Carne 180 gr, cheddar, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, salsa Capretz in pane artigianale	€ 16
Burritos con pulled pork, hummus, mozzarella, spinaci e salsa romesco	€ 15
Burritos Veg con falafel di ceci, spinaci, mozzarella, pesto di basilico e salsa romesco	€ 15

LE NOSTRE CARNI

Tagliata di black angus (250 gr) con salsa chimichurri, patate fritte o verdure del giorno	€ 19
Arrosticini di ovino con salsa tzatziki, patate fritte o verdure del giorno	€ 16
Tagliata di bavette (250 gr) con salsa chimichurri, patate fritte o verdure del giorno	€ 17
Costolette di maiale affumicate con salsa barbecue e patate fritte	€ 17

CONTORNI

Patate fritte	€ 5
Verdure di stagione	€ 5
Insalata di misticanza	€ 5

DOLCI

Tiramisù	€ 5
Torta squisita / Torta di mele con gelato	€ 5
Gelato vaniglia, cioccolato	€ 5
Crema al caffè	€ 3
Torta Panarea Cassata siciliana Sal De Riso (a seconda della disponibilità)	€ 6



Caffè Capretz



caffecapretz

Per indicazioni sugli allergeni chiedere
il menù con le rispettive indicazioni alla cassa

Coperto € 2

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè doppio	€ 2,50
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè freddo shakerato Baileys	€ 4 6
Cappuccino	€ 2,50
Latte	€ 3
Latte macchiato	€ 4
The e tisane Bio	€ 4
fuoco di caminetto, fiocco di neve, agrumi di Sicilia	
Limonata casalinga con menta e zenzero	€ 3
Spremuta arancia	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,50
mela, pera, arancia, mirtillo, pesca	
Crodino Bitter Campari	€ 3,50
Acqua tonica Schweppes	€ 3
Indian, Mediterranean	€ 3,50
Bibite lattina	€ 3,50
Cedrata Tassoni, Chinotto S. Pellegrino	€ 3,50
Ginger beer	€ 3,50

ACQUA

Acqua naturalizzata 1 l	€ 2
Acqua Panna 0,5 l	€ 2
Acqua S. Pellegrino 0,5 l	€ 2



VINI ROSSI

Disponibile la carta dei vini



Rosso della casa - Montecucco	€ 3 - € 13
(quartino € 6 - mezzo litro € 10)	
Alteo - Chianti	€ 3,50 - € 16
Casa e Chiesa - Tenuta Lenzini	€ 3,50 - € 18
Pinot nero - Lavis	€ 3,50 - € 18
Bolgheri Rute - Cantine Guado al Melo	€ 5 - € 28

VINI BIANCHI

Disponibile la carta dei vini



Bianco della casa - Pinot grigio	€ 3 - € 13
(quartino € 6 - mezzo litro € 10)	
Vermentino - Cala Civetta	€ 3,50 - € 16
Chardonnay Torre Rosazza	€ 3,50 - € 17
Roero Arneis - Angelo nero	€ 3,50 - € 17
Sangiovese rosato - Donna Laura	€ 3,50 - € 17

BOLLICINE

Disponibile la carta dei vini



Prosecco Brut Corte delle Valli DOCG	€ 3,50 - € 17
--------------------------------------	---------------

BIRRE

Birra alla spina Ustersbacher 33 cl	€ 3,50
Birra alla spina 50 cl	€ 5
Birra in bottiglia 33 cl	€ 3,50
Birre artigianali 33 cl	€ 6

DRINK

Aperol Spritz Campari Spritz	€ 5
Hugo	€ 5
Melabevi (Hugo alla mela)	€ 5
Gin Tonic	€ 5 - € 8
Negroni Negroni sbagliato	€ 6
Americano	€ 5
Pimm's	€ 5
Blueberry Mule	€ 6
Moscow Mule	€ 6
Cuba Libre	€ 6
Mojito Capretz	€ 6
Margarita	€ 6
Screw Driver	€ 6
Whiskey Orange	€ 6

Per indicazioni sugli allergeni chiedere il menù
con le rispettive indicazioni alla cassa



Caffè Capretz



caffecapretz

VINI BIANCHI

Cala Civetta – Vermentino (Scansano)	€ 16
Lugana – I Gelsi (Veneto)	€ 16
Muller Thurgau – Lavis (Trento)	€ 17
Roero Arneis – Angelo Nero (Piemonte)	€ 17
Chardonnay Torre Rosazza (Friuli)	€ 17
Anno Uno – Verdicchio (Ancona)	€ 18
Passerina (senza vandalismi) 2021 (Lazio)	€ 19
Le Calocchie – Vermentino – Az. agricola Camigliano (Lucca)	€ 19
Gagà – Garganega (Veneto)	€ 20
Vermentino di Luni – Terenzuola (Massa)	€ 20
Il Carica l'asino – Cortese Sauvignon (Umbria)	€ 22
La mala via – Santa Colomba – Malvasia istriana (Veneto)	€ 22
Gleris – Glera riesling (Colli trevigiani)	€ 25
Durer Weg – Gewurtztraminer (Trento)	€ 25
Kerner – Strasserhof (Trento)	€ 25
Sylvaner – Strasserhof (Trento)	€ 25
Muller Thurgau – Strasserhof (Trento)	€ 25
Gewurtztraminer Strasserhof (Trento)	€ 25
Riesling Strasserhof (Trento)	€ 25
Vermentino Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Chablis Oudin Domaine 2018 (Francia)	€ 30
Pinot bianco Elena Walch (Bolzano)	€ 32

BOLLICINE

Prosecco extra dry Corte delle Calli (Valdobbiadene)	€ 17
Gargante rifermentato in bottiglia naturale (Padova)	€ 18
Il Principiante – Naturale rifermentato (Veneto)	€ 20
Alpino – Furlani (Friuli)	€ 20
Macerato – Furlani (Friuli)	€ 22
Rosato – Furlani (Friuli)	€ 24
Contadi Castaldi – Franciacorta (Veneto)	€ 25
Cascina S. Pietro – Franciacorta (Veneto)	€ 27
Nature Docg – Enrico Gatti – Franciacorta (Veneto)	€ 32
Saten Docg – Enrico Gatti – Franciacorta (Veneto)	€ 33
Sussulto Metodo classico dosage zero (Siena)	€ 36
Patrick Soutiran – Blanc de blancs dosage zéro	€ 52
Cahumont – Champagne – Blanc de noirs grand cru	€ 56
Voirin Jumel Rosé Brut – Champagne	€ 56
Waris Hubert Lilyale – Champagne – Blanc de blancs dosage zéro	€ 60
Madois – Champagne – Brut zéro	€ 65

VINI ROSSI

Alteo – Chianti Riserva Tolaini (Siena)	€ 16
Montescudaio Doc – Sator (Pisa)	€ 17
Lambrusco Podere Cipolla (Emilia)	€ 18
Casa e Chiesa – Merlot – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 18
Pinot nero – Lavis (Trento)	€ 18
Aldrighetti Valpolicella classico (Verona)	€ 18
Valpolicella Montenigo 2019 (Verona)	€ 20
Nero del Gobbo – Az. agricola Camigliano (Lucca)	€ 20
Mino Carbo – Furlani (Friuli)	€ 20
Barbera Mat Cascina Gentile (Piemonte)	€ 20
La Fiocca Pinot Nero (Pavia)	€ 20
Il Moro – Santa Colomba (Veneto)	€ 20
Grale Bolgheri doc Naturale (Livorno)	€ 22
Nebbiolo Le Piane (Piemonte)	€ 22
Valle Nuova – Chianti Classico – Tolaini (Siena)	€ 23
Ribero Morellino di Scansano (Siena)	€ 24
Nebbiolo Belcolle (Langhe)	€ 24
Buscè – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Ripasso della Valpolicella – Aldrighetti (Verona)	€ 25
Sangiovese – Az. Agricola Camigliano (Lucca)	€ 25
Giubba – Syrah – Az. Agricola Camigliano (Lucca)	€ 25
Poggio dei Paoli – Cab. Sauvignon – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Franco – Cabernet Franc. – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 27
Bolgheri Rute – Cantine Guado al Melo	€ 28
La vigna di Gioacchino – Etna Rosso 2018	€ 28
Macea – Pinot nero (Lucca)	€ 30
D'Eduard Auysterre – Pinot nero – Borgogna	€ 32
Rosso di Montalcino – Romitorio (Siena)	€ 32
Brunello di Montalcino – 375 cl – Romitorio (Siena)	€ 32
La Syrah – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 35
Sottosopra Carmenere – Sapaio (Isola del Giglio)	€ 36
Ludwig – Pinot nero – Elena Walch (Trento)	€ 38
Barolo Sobrero 2016 (Cuneo)	€ 52
Amarone della Valpolicella – Allegrini 2018 (Verona)	€ 52
Picco Nero – IGT Riserva – Tolaini 2015 (Siena)	€ 60
Brunello di Montalcino – Franco Parenti 2016 (Siena)	€ 60

VINI ROSÉ

B-Side Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Lolì (Livorno)	€ 27
Giometti (Corsica)	€ 27