



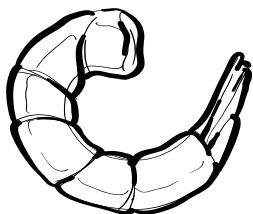
- menu -



Ristorante
La Cappa d'Oro

Il menù degustazione è l'opzione perfetta per coloro che desiderano esplorare una vasta gamma di sapori e ingredienti freschi, selezionati dallo chef e dalla nostra tradizione dal 1953, senza dover scegliere tra i singoli piatti della lista a la carte.

Degustazione di otto portate di antipasti tra cui alcuni classici come:



*Cappesante alla brace
Sardecche in "saor"
Souté di vongole veraci
Impepata di cozze
Sapori misti al vapore tanto altro*



*(1,2,4,8,9,11,12,14)**

€ 50,00 cad.

Degustazione di otto portate di antipasti e bis di primi:

Il nostro famoso risotto di pesce alla Cappa D'Oro (2,7,9,14)
Pasta fresca all'uovo con sugo di stagione (1,2,4,7,8,9,11,12,14)**

€ 60,00 cad.

Degustazione di otto portate di antipasti, bis di primi e misto griglia dello chef, con pesce di stagione.

*(1,2,4,7,8,9,11,12,14)**

€ 70,00 cad.

*Tutti i menù degustazione comprendono:
acqua, una caraffa di vino per due persone e caffè.*

E' consigliata la degustazione per l'intero tavolo, per non perdere l'opportunità di provare il menù degustazione e lasciati conquistare dai sapori autentici e unici della cucina della Cappa D'Oro.

Eventuali allergie alimentari vanno comunicate al personale

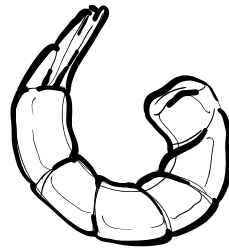
**Vedasi tabella allergeni a fine menù*





I nostri Antipasti

*Alici marinate alla mediterranea
con datterino, origano e aglio*



€ 11,00
(4,5,6,11,12)*

Aragosta con verdure fresche di stagione

€/hg 8,00

(2,4,9,10,14)*

Astice blu con verdure di stagione

€/hg 6,50

(2,4,9,10,14)*

Mazzancolle alla brace

€ 20,00

(2,5,11,)*

Baccala Mantecata alla vecchia maniera con polenta

€ 14,00

(4,9,11,)*

*Bollito di mare al vapore con verdure di stagione
(canocchie, scampi, mazzancolle, granchio, uova di seppia)*

€ 20,00

(2,4,5,9,11,14)*

Capelunghe (Canolicchio) alla brace

€ 12,00

(8,11,14)*

Cappesante alla brace (3 pz)

€ 12,00

(8,11,14)*

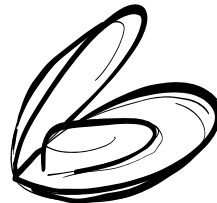
*Catalana Cappa d'oro (min per 2, previa ordinazione)
(astice, granciporro, canocchie, scampi, piovra, mazzancolle,
verdura e frutta di stagione)*

€ 65,00 cad.
(2,4,5,9,11,14)*

Grancevola pulita

€ 18,00
(2)*

Granchietti (gransi rosa) al forno



€ 11,00
(2,5,11)*

Impepata di Cozze del Delta del Po

€ 11,00
(1,7,9,11,14)*

*Misto Crudo di pesce
(scampi, trilogia di gamberi, ostriche del Delta, carpaccio di salmone)**

€ 25,00
(2,4,14)*

Ostriche del Delta del Po gratinate al forno

€ 18,00
(14)*

Salmone marinato agli agrumi

€ 15,00
(4)*

Sarde in "saor" antica ricetta

€ 11,00
(1,4,5,6,8,11)*

Souté di Vongole veraci all'olio extra vergine di oliva

€ 12,00
(14)*

**Vedasi tabella allergeni a fine menù. Eventuali allergie alimentari vanno comunicate al personale*



I nostri Primi



Risotto alla Cappa D'oro (min 2 Persone)
(capesante, calamari, scampi, seppie)

€ 13,00 cad.
(2,7,9,14)*

Tagliolini con mezzo astice a porzione
(min per 2, previa ordinazione)

€ 25,00 cad.
(1,2,7,9)*

Linguine di Gragnano allo scoglio

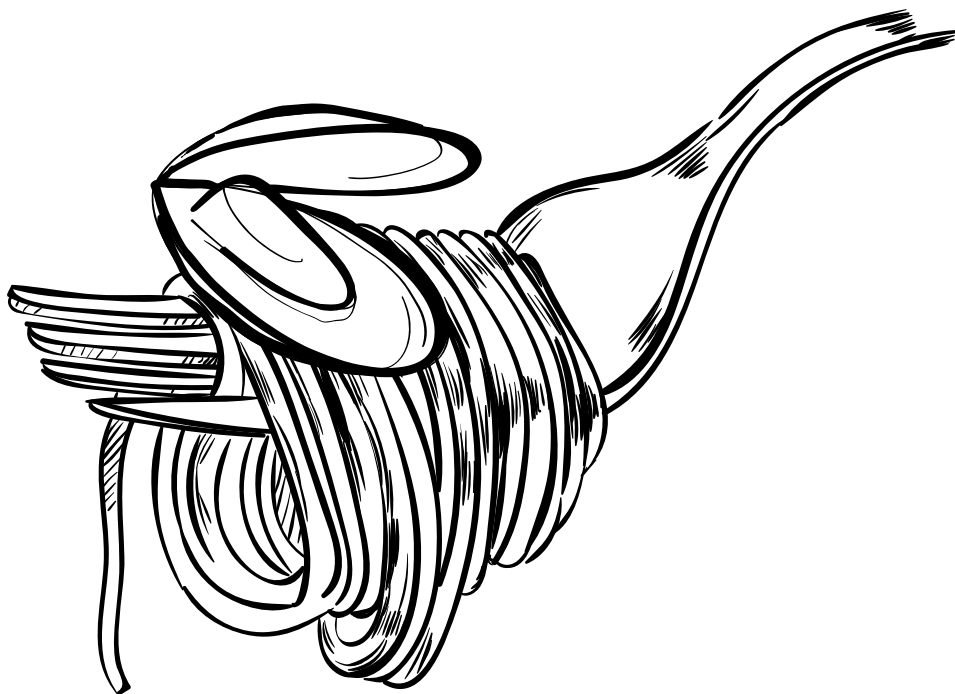
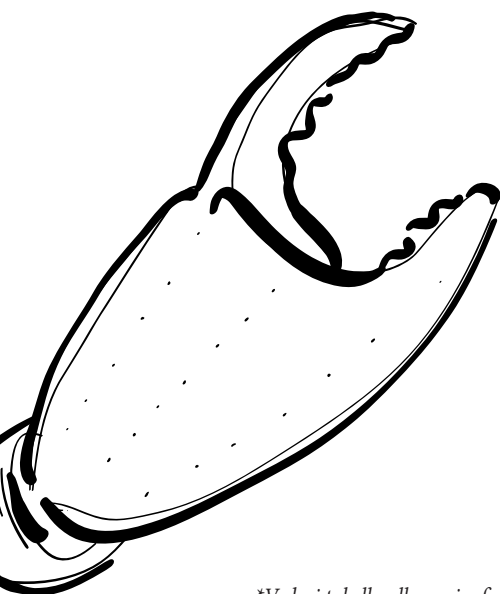
€ 18,00
(1,2,7,9,14)*

Spaghetti alle vongole veraci del Delta del Po

€ 13,00
(1,7,9,14)*

Tagliolini con primizie di stagione

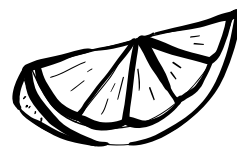
€ 13,00
(1,2,4,7,9,14)*



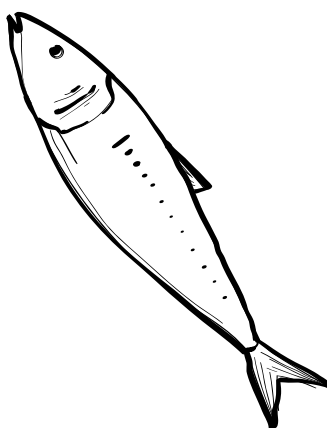
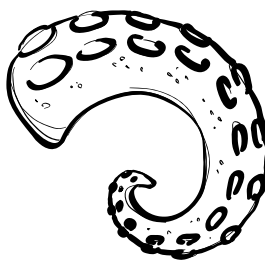
**Vedasi tabella allergeni a fine menù. Eventuali allergie alimentari vanno comunicate al personale*

I nostri Secondi alla griglia

Tutti i secondi sono accompagnati da
verdura fresca e polenta alla brace



<i>Misto griglia dell'Adriatico</i> (sogliola, seppie, scampo, salmone o filetto di spigola)	€ 22,00 (1,2,4,11)*
<i>Spigola o Branzino alla brace</i>	€ 20,00 (1,4,11)*
<i>Orata alla brace</i>	€ 20,00 (1,4,11)*
<i>Rombo alla brace</i>	€/hg 4,00 (1,4,11)*
<i>Mazzancolle alla brace</i>	€ 20,00 (2,11)*
<i>Scampi alla brace</i>	€ 25,00 (2,11)*
<i>Seppioline alla brace</i>	€ 18,00 (1,4)*
<i>Sogliole alla brace</i>	€ 18,00 (1,4)*
<i>Soasi alla brace</i>	€/hg 4,00 (1,4)*



I nostri Secondi speciali

<i>Scampi al Sale (min per 2 Persone)</i>	€ 25,00 cad. (2)*
<i>Fritto misto di pesce con polenta</i> (seconda disponibilità del pescato)	€ 22,00 (1,2,4,5)*
<i>Spigola /Branzino al sale (min per 2 Persone)</i>	€ 25,00 cad. (4)*

*Vedasi tabella allergeni a fine menù. Eventuali allergie alimentari vanno comunicate al personale





Tuttavia, siamo consapevoli che alcuni dei nostri ospiti potrebbero preferire alternative al pesce. Pertanto, abbiamo preparato una selezione di piatti a base di carne per soddisfare le loro esigenze culinarie. Saremo lieti di personalizzare il menu e creare una prelibata esperienza gastronomica per chiunque desideri gustare la carne anziché il pesce, disponibile solo su prenotazione.

Lista bevande



Acqua € 2,00

Birra Bianca € 6,00

Birra Bionda € 6,00

Birra Rossa € 6,00



Caffè € 2,00

Caffè coretto € 2,50

Caffè Orzo € 3,00

Caraffa vino grande (1 lt) € 6,00

Caraffa vino piccola (0,5 lt) € 3,00



Coca-cola vetro (1 lt) € 10,00

Fanta vetro (1 lt) € 10,00

Grappa comuni € 4,00

Liquore comuni € 3,00

















INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nel seguente elenco "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	GLUTINE Cereals containing Wheat	
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	CROSTACEI Crustaceans	
3. Uova e prodotti a base di uova.	UOVA Eggs	
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;	PESCI Fish	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	ARACHIDI Peanuts	
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	SOIA Soya	
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	LATTE Milk	
 FRUTTA A GUSCIO Nuts	8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocimacadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	
 SEDANO Celery	9. Sedano e prodotti a base di sedano.	
 SENAPE Mustard	10. Senape e prodotti a base di senape.	
 SEMI DI SESAMO Sesame	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	
 ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	
 LUPINO Lupin	13. Lupini e prodotti a base di lupini.	
 MOLLUSCHI Molluscs	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	