



CAPOLINEA STEAKHOUSE

The **best food** in Town

www.ristorantecapolinea.it



Per una persona

- Costata Piemontese (gr 600 circa) € 6,00 l'etto
- New** • Tartare di Fassona Piemontese (gr 130 circa) € 12,00
- Bistecca di vitello italiano con osso (gr 500 circa) € 6,00 l'etto
- Tagliata di manzo italiano al rosmarino € 6,00 l'etto
- Tagliata di manzo italiano alla glassa di balsamico € 6,00 l'etto
- Tagliata di manzo italiano con rucola, grana e pomodorini ⁷ € 6,00 l'etto
- Tagliata di manzo irlandese € 6,00 l'etto
- Paulista - Picanha brasiliana alla griglia € 6,00 l'etto
- Buenos Aires - Entrecote di angus argentino € 6,00 l'etto
- New** • Entrecote Uruguay (gr 400 circa) € 6,00 l'etto
- * Tagliata danese € 6,00 l'etto
- Filetto alla griglia con patata ripiena croccante e salsa al Montepulciano (gr 300 circa) € 25,00
- Pendolo argentino con peperoni, cipolla e patate al forno (gr 300 circa) € 24,00
- New** • Pendolo Uruguay (gr 300 circa) € 24,00
- Filetto di Black Angus € 28,00
- Filetto di manzo irlandese € 26,00
- * Grigliata mista alla brace (agnello, castrato, salsiccia e pancetta) € 17,00
- * Paillard di vitello alla griglia € 13,00
- * Petto di tacchino alla griglia € 11,00
- * Agnello alla brace (costatella e coscia di agnello) € 16,00
- New** • Cotoletta di vitello alla milanese "rivisitata" con patate al forno (gr 280 circa) € 18,00
- Black Angus americano bistecca (Minimo gr 500 circa) € 9,00 l'etto
- * Arrostitini di castrato € 1,00 cad.

* Non comprendono di contorno

I pesi riportati della carne sono approssimativi

È possibile chiedere al personale in servizio informazioni in merito alla presenza delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze



Per 2 persone

- L'Assaggiato (gr 400 picanha + gr 400 angus argentino) € 45,00
- L'Assaggiato 2 (gr 400 irlandese + gr 400 danese) € 45,00
- L'Assaggiato Special (gr 400 picanha black angus + gr 300 entrecote black angus) € 50,00
- Tris di Tagliata ⁷ (tagliata di manzo al rosmarino, alla glassa di balsamico, rucola scaglie di grana e pomodorini) gr 1000 circa € 55,00
- Tomahawk (gr 1000 circa) € 55,00
- New** • Poker di Tagliata special (Argentina, Uruguay, Francia, Irlanda) gr 1200 circa € 70,00

Contorno

- Verdure grigliate, patate al forno, misto di verdure, funghi grigliati a seconda del periodo e della disponibilità

Hamburger

Componilo come più ti piace con 6 ingredienti

- di scottona o angus (gr 200 circa) € 12,00
- di scottona (gr 300 circa) € 14,00

Ingredienti:

maionese ³⁻¹⁰, ketchup ³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹, senape ¹⁰, salsa barbecue ³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹, salsa piccante ³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹, patatine fritte, cetriolini, lattuga, pomodoro, cipolla, emmenthal ⁷, cheddar cheese ⁷, pancetta croccante, peperoni, funghi, melanzane grigliate, zucchine grigliate.

Per ingredienti aggiuntivi oltre i 6 € 0,50 cad.

Aggiunta di uovo fritto € 1,50

Coperto € 2,50



Chiedici come fare per avere il tuo **coltello personalizzato**

CAPOLINEA STEAKHOUSE

NOTE

Le verdure vengono utilizzate fresche o congelate in base alla disponibilità e/o stagionalità.

Tutti i nostri prodotti vengono preparati, **manipolati e somministrati in un unico locale**, pertanto impossibile evitare la potenziale **"contaminazione crociata"** di sostanze allergiche anche su alimenti che non ne contengono in formulazione o ricetta o che sono contenute indirettamente.

È possibile richiedere al personale di sala prodotti senza **lattosio e senza glutine**.

È obbligatorio segnalare prima dell'ordinazione eventuali intolleranze ed allergie al personale di sala.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono indicate di seguito.

INFORMATIVA ALLERGENI

rev.0 del 20/01/2019

Allegato II regolamento (CE) n. 1169/2011

1. cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. crostacei e prodotti derivati.

3. uova e prodotti derivati (sono comprese le uova di tutte le specie animali ovipari).

4. pesce e prodotti derivati, 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.

5. arachidi e prodotti derivati.

6. soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola;
- b) latticello (sono compresi latte bovino, ovino, caprino ed ogni tipo di prodotto da essi derivati)

8. frutta a guscio, cioè: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di anacardi (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*carya illinoensis* (wangenh) k. koch), noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola.

9. sedano e prodotti derivati.

10. senape e prodotti derivati.

11. semi di sesamo e prodotti derivati.

12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. lupini e prodotti derivati.

14. molluschi e prodotti derivati



Lasciaci una recensione