

CONTORNI

SALADS

Pane o grissini (Bread or breadsticks)	€ 1
Insalata mista (Green salad with radicchio)	€ 4
Patate fritte (Fried potatoes)	€ 4,5
Patate al forno (Baked potatoes)	€ 5
Verdure grigliate (Grilled vegetables)	€ 6
Insalata gustosa Insalata mista, tonno, pomodorini, ricotta salata, olive taggiasche (Mixed salads, tuna, cherry tomatoes, salted ricotta cheese, taggiasche olives)	€ 8

IN ALTERNATIVA

OR YOU CAN CHOOSE

Strozzapreti al pomodoro (Pasta with tomato sauce)	€ 7
Tagliatelle* al ragù (Tagliatelle with meat and tomato sauce)	€ 9
Cappelletti* panna e prosciutto (Cappelletti with cream and ham)	€ 10
Hot Dog con patate FRY N Dip (Hot Dog with dippers potatoes)	€ 7
Petto di pollo ai ferri con patate fritte (Grilled chicken breast with fried potatoes)	€ 8,5
Cotoletta con patate fritte (Breaded cutlet with fried potatoes)	€ 10
Tagliata di cube roll Con patate al forno (Tagliata of uruguayan Angus with baked potatoes)	€ 22
Hamburger 200gr I.G.P. vitellone dell'Appennino Con patate FRY N Dip (Beef burger 200gr. with dippers potatoes)	€ 13
Poke di gamberi, riso, edamame, wakame, mango, avocado, cavolo viola, naomi (Shrimp poke, rice, edamame, wakame, mango, avocado, purple cabbage, cherry tomatoes)	€ 13
Poke di pollo, riso, edamame, wakame, mango, avocado, cavolo viola, naomi (Chicken poke, rice, edamame, wakame, mango, avocado, purple cabbage, cherry tomatoes)	€ 13

GOLOSITA

SWEETNESS

Dolci della casa (Cakes)	€ 6
--------------------------	-----

Siamo aperti
dalle 12:00 alle 14:30
e dalle 19:00 alle 22:00
anche da asporto

Prenotazione
tavoli & asporto
351.6052999

Capo Nero
CESENATICO



@CapoNeroCe.Senatico



@bagnocaponero.ce.Senatico

351.6052999

CAPONERO.IT

caponerol4@icloud.com

Capo Nero
CESENATICO

Menu

2024

FAME?!

ANTIPASTI

STARTERS

Insalata di mare* (Mixed seafood salad)	€ 11
Cozze alla tarantina (Mussels with spicy tomato sauce)	€ 13
Moscardini in umido (Stewed little octopus)	€ 13
Burrata con acciughe del Cantabrico (Burrata cheese with Cantabrian anchovies)	€ 14
Marinati misti (Mixed marinated fish)	€ 16
Gran freddo (Mixed cold fish)	€ 26

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto alla marinara* (rosso) (Mixed seafood risotto with tomato)	€ 14
Tagliolini al ragù di Seppia (Tagliolini with cuttlefish ragout)	€ 14
Strozzapreti* alle vongole (Strozzapreti with clams)	€ 14
Spaghetti allo Scoglio* (Spaghetti with tomato and seafood sauce)	€ 15
Raviolo pesto di zucchine, rana pescatrice e pomodorini gialli (Courgette pesto ravioli, monkfish and yellow tomato)	NEW ENTRY € 16
Maccheroni al torchio alle canocchie (Maccheroni with mantis shrimp)	NEW ENTRY € 14

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Calamari al forno* con patate al forno (Baked squids with fried potatoes)	€ 15
Spiedini gamberi e calamari con patate fritte* (Mixed skewers shrimps and squids + fried potatoes)	€ 16
Fritto misto* Gamberi - Calamari - Verdure (Mixed fried fish: shrimps - squids - vegetables)	€ 17
Grigliata mista Con verdure grigliate* (Mixed grilled fish with grilled vegetables)	€ 28
Tagliata di tonno con Semi di papavero e patate al forno (Sliced tuna with poppy seeds and baked potatoes)	BEST 2023 € 18

SCHIACCIATINE

BAKED FLAT BRAD

Delicata - impasto 320 gr (mortadella al sale di Cervia, burrata, pistacchi / mortadella with Cervia salt, burrata cheese, pistachios)	€ 12,5
Fighetta - impasto 320 gr (salmone marinato, rucola, burrata / marinated salmon, rocket, burrata cheese)	€ 13
Schiacciatina romagnola (squacquerone e rucola / squacquerone cheese and rocket)	€ 7,5
Schiacciatina dell'orto (radicchio, funghi, zucchine grigliate, melanzane, rucola, pomodorini, peperoni / radicchio, mushrooms, grilled zucchini, aubergines, rocket, cherry tomatoes, peppers)	€ 9
Schiacciatina (olio e rosmarino / oil and rosemary)	€ 3,5
Schiacciatina con prosciutto crudo (prosciutto crudo / raw ham)	€ 8

PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS

Bufala (pom., fiordilatte, bufala / tomato, buffalo mozzarella)	€ 9,5
Romana (pom, fiordilatte, capperi, acciughe, origano / tomato, mozzarella, capers, anchovies, oregano)	€ 7,5
Marinara (pomodoro, aglio / tomato sauce, garlic)	€ 6
Margherita (pomodoro, fiordilatte / tomato, mozzarella)	€ 6,5
Porcini (pom., fiordilatte, funghi porcini / tomato, mozzarella, porcini)	€ 10
Napoli (pom, fiordilatte, acciughe, origano / tomato, mozzarella, anchovies, oregano)	€ 7
Capricciosa (pom., fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi freschi, olive / tomato, mozzarella, ham steak, artichokes, fresh mushrooms, olives)	€ 9,5

Prosciutto cotto (pom, fiordilatte, prosc. cotto / tomato, mozzarella, ham steak)	€ 8
Funghi freschi o trifolati (pom., fiordilatte, funghi freschi o trifolati / tomato, mozzarella, mushrooms)	€ 8
Radicchio e pancetta (pom., fiordilatte, radicchio, pancetta / tomato, mozzarella, radicchio, bacon)	€ 10
Prosciutto e funghi (pom., fiordilatte, prosciutto cotto, funghi / tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms)	€ 9

Diavola (pom., fiordilatte, salame picc. / tomato, mozzarella, spicy salami)	€ 8,5
Calzone (pom., fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, olive / tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms, olives)	€ 10,5
Würstel (pom., fiordilatte, würstel / tomato, mozzarella, würstel)	€ 8
Quattro formaggi (pom., formaggi misti / tomato, mixed cheeses)	€ 10
Prosciutto crudo Parma 24 mesi (pom., fiordilatte, prosciutto crudo / tomato, mozzarella, raw ham)	€ 10,5
Salsiccia (pom., fiordilatte, salsiccia / tomato, mozzarella, sausages)	€ 8
Tonno e cipolla (pom., fiordilatte, tonno, cipolla / tomato, mozzarella, tuna, onion)	€ 9
Ortolana (pom., fiordilatte, radicchio, funghi, zucchine grigliate, melanzane, rucola, pomodorini, peperoni / tomato, mozzarella, radicchio, mushrooms, grilled zucchini, aubergines, rocket, cherry tomatoes, peppers)	€ 11

Classica (pom., mozz., capperi, alici del Cantabrico, origano / tomato, mozzarella, capers, Cantabrian anchovies, oregano)	€ 10
Americana (pom., fiordilatte, wurstel, patatine fritte / tomato, mozzarella, würstel, fried potatoes)	€ 8,5
Quattro stagioni (pom., fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi freschi, olive / tomato, mozzarella, ham steak, artichokes, fresh mushrooms, olives)	€ 9,5
Parmigiana (pom., fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane grigliate, grana in cottura / tomato, mozzarella, ham steak, grilled aubergines, parmesan cheese)	€ 10,5

PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS

Romagna mia* (pom., fiordilatte, gamberi, porcini / tomato, mozzarella, shrimps, porcini)	€ 12
Burdèla (pom., fiordilatte, salsiccia, funghi, olive nere, olio tartufato / tomato, mozzarella, sausages, mushrooms, black olives, truffled oil)	€ 10,5
Patàca (pom., salame piccante, bufala, acciughe del Cantabrico, olio all'aglio / tomato, spicy salami, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, garlic oil)	€ 13,5
Muntanèr (pom., fiordilatte, speck, porcini, brie / tomato, mozzarella, speck ham, porcini, brie cheese)	€ 12

Piscadour*
(pom., frutti di mare / tomato, mixed seafood) € 12,5

Fata ròba
(pom., fiordilatte, guanciale, pecorino romano, datterino giallo confit / tomato, mozzarella, bacon, pecorino cheese, yellow datterino confit) € 13

Sbudleda
(bianca, patate al forno, pancetta, porcini, gorgonzola e olio tartufato / baked potatoes, bacon, porcini mushrooms, gorgonzola cheese and truffle oil) € 14,5 **NEW ENTRY**

Azdòra
(pom., fiordilatte, bresaola, rucola, grana / tomato, mozzarella, dried beef, rocket, Parmesan cheese) € 12

Ignurantaz
(pom., fiordilatte, bufala, vesuviani, basilico / tomato, mozzarella, buffalo, Vesuvian cherry tomatoes, basil) € 11,5

Pasadour
(pom., fiordilatte, radicchio, pomodori secchi, pancetta, salame piccante / tomato, mozzarella, radicchio, sun-dried tomatoes, bacon, spicy salami) € 11,5

Ruscòla
(scamorza, zucchine, cipolla caramellata, pom. confit, bufala, salsa tonnata / scamorza cheese, courgettes, caramelized onion, confit tomato, buffalo mozzarella, tuna sauce) € 14 **NEW ENTRY**

Galèt
(bianca, gorgonzola, noci, guanciale / mozzarella, gorgonzola cheese, walnuts, bacon) € 12

Sburòn
(bianca, zucchine grigliate, gamberi, grana in cottura, olio all'aglio / mozzarella, grilled zucchini, shrimp, parmesan cheese, garlic oil) € 12

A ciò
(scamorza, burrata, funghi trifolati, salsiccia / scamorza cheese, burrata cheese, sautéed mushrooms, sausage) € 12 **NEW ENTRY**

Garzòn
(bianca, bufala in cottura, pomodorini, salame piccante / cherry tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami) € 12

Zèmbal
(bianca, gorgonzola, cipolla, guanciale, pomodori secchi / mozzarella, gorgonzola cheese, onion, guanciale, sun-dried tomatoes) € 11,5

Svarnaza
(bianca, patata chips, nduja, pancetta, scamorza / mozzarella, potato chips, nduja, bacon, scamorza cheese) € 12,5

Cutvegna
(bianca, bufala in cottura, datterino giallo, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico, origano / buffalo, yellow tomato, taggiasche olives, cantabrian anchovies, oregano) € 14

Invurni
(bianca, friarielli, salsiccia, brie / mozzarella, friarielli, sausage, brie cheese) € 11,5

Garneda
(rossa, melanzane, pom. secchi, pecorino, rucola, ricotta / aubergines, dried tomato, pecorino cheese, rocket, ricotta cheese) € 12,5 **NEW ENTRY**

Ogni variazione o supplemento € 1,5
Any change or variation

Aggiunta: crudo, speck, bufala, melanzane grigliate, gamberi, zucchine grigliate, mortadella, porcini, bresaola, pecorino romano, datterino giallo confit, burrata, acciughe del Cantabrico € 3
Raw ham, speck, buffalo, grilled aubergines, grilled courgettes, shrimps, mortadella, porcini mushrooms, bresaola, pecorino romano cheese, yellow datterino confit tomato, burrata cheese, Cantabrian anchovies.

SETE?!

ALLA SPINA

Coca cola	0.2 L €2,5 / 0.4 L €4 / 1 L €8
Vino friz. e fermo	0.25 L €3 / 0.5 L €5 / 1 L €10
Birra	0.2 L €3,5 / 0.4 L €5 / 1 L €12
IPA al calice	0.35 L €6

CANTINA

Richiedi la carta dei vini
per una bottiglia
o anche solo
per un calice.

Capoher
CESENATICO

COME FUNZIONA

1. Ordina alla cassa e ritira il numero
Order at the cash desk and take your number

2. Siediti e rilassati
Sit down and relax

3. Quando il tuo dischetto vibra...
ritira e gusta!
When your disc vibrates... take your food!

* In base alla disponibilità del mercato potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati.
According to the availability on the market we could use frozen products.

I piatti possono contenere allergeni, chiedere alla cassa.
Dishes may contain allergens, ask to the waiter.