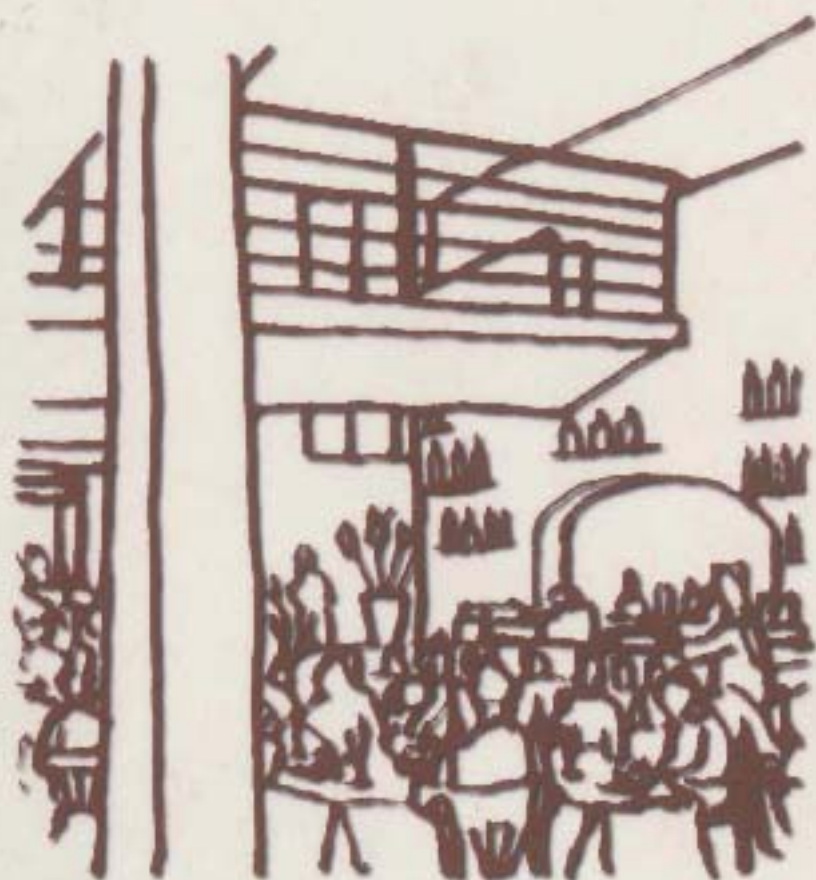


# Cappello



**DRAGUIGNAN**

*3 boulevard Gabriel Péri*

**04 94 47 26 75**

## Entrées

<i>Caillette provençale</i> (petite saucisse de mescalun)	13.00 €
<i>Bresaola</i> (viande séchée, huile d'olive, poivre vert)	15.00 €
<i>Speck</i> (viande fumée)	14.00 €
<i>Carpaccio tricolore</i> (viande crue avec champignons)	15.00 €
<i>Jambon de parme</i>	15.00 €
<i>Melon</i> (en saison)	9.00 €
<i>Omelette parmesane</i> (grana et jambon de parme)	12.00 €
<i>Caviar d'aubergine</i> (en saison)	12.00 €
<i>Assortiment Iberico de Bellota</i> (jambon, lomo, chorizo, manchego, pain à la tomate)	15.00 €

## Pizzas

<i>Sardinara</i> (tomate, ail, câpres)	9.00 €
<i>Marguerite</i> (tomates, mozzarella, basilic)	10.00 €
<i>Napolitaine</i> (tomate, anchois, olives, mozzarella)	11.00 €
<i>Epaule de porc</i> (épaule, mozzarella)	11.00 €
<i>Champignons</i> (tomate, champignons, mozzarella)	11.00 €
<i>Quatre saisons</i> (tomate, champignons, épaule, artichauts, mozzarella)	12.00 €
<i>5 fromages</i> (tomate, 5 sortes de fromages)	12.00 €
<i>Reine</i> (tomate, épaule de porc, champignons, mozzarella)	12.00 €
<i>Pizza salamela poivrons</i>	12.00 €
<i>Pizza Fanny</i> (tomate, chèvre, mozzarella)	12.00 €
<i>Pizza caprine</i> (caillé de chèvre, speck)	13.00 €
<i>Pizza languirano</i> (parme, grana)	13.00 €
<i>Pizza moules et crevettes</i> (en saison)	14.00 €
<i>Pizza au saumon</i>	14.00 €
<i>Pizza melo</i> (buratta)	14.00 €

## Salades

<i>Salade de mesclun</i>	7.00 €
<i>Salade de tomates</i>	7.00 €
<i>Salade niçoise</i>	11.00 €
<i>Salade tomates &amp; Mozza Bufala</i> (basilic, filets anchois)	13.00 €
<i>Salade toscane</i> (thon, oignons, haricots blancs)	11.00 €
<i>Salade San Giorgio</i> (champignons, haricots verts, grana)	12.00 €
<i>Salade de moules</i> (en saison)	13.00 €
<i>Salade de crevettes</i> (arocat, pommes, tomates)	13.00 €
<i>Salade grecque au caillé de chèvre</i> (en saison)	13.00 €

## Pâtes

<i>Spaghetti beurre et crème</i>	10.00 €
<i>Spaghetti napolitaine</i>	10.00 €
<i>Spaghetti dimezzanote</i> (huile d'olive, ail, piment)	13.00 €
<i>Spaghetti carbo au speck</i>	13.00 €
<i>Trénette au pesto</i> (basilic, pignons, pécorino)	13.00 €
<i>Fédélini à la tarantina</i> (moules, persil, tomate en saison)	14.00 €
<i>Fusilli del colosseo</i> (crème, épaule de porc, champignons)	13.00 €
<i>Pappardelle al prosciutto</i> (jambon de parme)	14.00 €
<i>Lumacconi aux 5 fromages</i> (grana, pécorino, gorgonzola, provolone, mozzarella)	13.00 €
<i>Penne à l'arrabbiata</i>	13.00 €
<i>Tagliatelle bolognaise</i> (en hiver)	13.00 €
<i>Gnocchi à la génoise</i>	13.00 €



## Viandes

Faux filet Cappello <i>(sauce au poivre et à la grappe)</i>	24.00 €
Faux filet grillé	22.00 €
Steack tartare <i>(vaché au couteau à la commande)</i>	19.00 €
Cotelettes d'agneau grillées	19.00 €
Escalopes de veau à la milanaise	23.00 €
Escalope de veau crème & champignons	23.00 €
Saltimbocca à la Romana <i>(tranche de veau fine, jambon cru, sauge)</i>	24.00 €
Escalopines au citron	23.00 €

Notre viande de bœuf est  
originale du Gers "Blonde d'Aquitaine",  
veau élevé sous la mère.

## Légumes

Frites maison <i>(coupées au couteau)</i>	7.00 €
Légumes du jour	7.00 €
Salade mixte	7.00 €

## Poissons

Carpaccio de saumon	15.00 €
Tartare de saumon à la libanaise	16.00 €
Morue fraîche au vinaigre balsamique	22.00 €
Sardines grillées à la sicilienne <i>(en saison)</i>	16.00 €

## Crustacés

Scampis grillés <i>(scampis sauvages au feu de bois)</i>	28.00 €
---	---------



Consultez  
notre ardoise

Tout au long de l'année  
**Cappello**  
vous propose  
une cuisine du soleil :  
Tagine - Plancha  
Lasagnes - Ravioli  
Poulet à l'ail  
Foie à la vénitienne - etc ...

# "Cappello express"

Formules à service rapide

Notre chef Henri Billeton vous propose :

La plancha de saumon ou la grillade de bœuf 17.00 €  
+ une salade mixte

En fonction des exigences de fraîcheur, certains plats peuvent manquer à la carte.



## Apéritifs du soleil

Coupe de champagne "Perrier Jouet"	9.00 €
Bélini à la pêche	9.00 €
Kir maison	9.00 €
Scotchou americano	9.00 €
Campari	8.00 €
Negroni (américano + ghi)	11.00 €
Martini (rouge ou blanc)	6.00 €
Pastis	5.00 €
Marsala	6.00 €
Baby	8.00 €
Pimm's	10.00 €

## Vins du sud - Provence A.O.C.

	50 cl	75 cl
Château Saint-Esprit (rouge, rosé)		19.00 €
Château Saint-Pierre (rouge, rosé)	15.00 €	22.00 €
Château Thuerry (rouge)	17.00 €	24.00 €
Château Thuerry les Abeillons (rouge)		29.00 €
Château Thuerry L'exception (rouge)		39.00 €
Château Roubine (rouge)		24.00 €

## Vins italiens - Sélection Cappello

### Vino Rosso

#### BAROLO DOCG "Ca' Bianca"

Couleur grenat, nez avec des arômes intenses de cerise mûres, tanins souples et frais, goût anisocratique de réglisse.



Le verre	75 cl
12 cl	48.00 €

#### LE POIANE Valpolicella classico ripasso DOC "Bolla"

Couleur rouge rubis intense, vin velouté et harmonieux. L'examen organoleptiques est très proche d'un Amérone.



6.00 €	26.00 €
--------	---------

#### LAMBRUSCO Secco DOC "Civ & Civ"

Couleur rouge rubis, mousse aux reflets violets, bouquet intense, goût sec, corsé, harmonieux et agréablement amer.



18.00 €
---------

#### CHIANTI GRANAIO DOCG "Melini"

Couleur rubis, notes de framboises, de fraises et de raisins mûrs. Vin sec, doux mais vif, fruité et final persistant.



6.00 €	25.00 €
--------	---------

#### MARU Negroamaro IGT "Feudo Monaci"

Couleur pourpre. Parfum de raisin mûr, senteur de poivre et de petits fruits noirs, saveur robuste, un vin souple.



22.00 €
---------

#### CAMPOREALE Nero d'Avola IGT "Rapitalà"

Vin de couleur rouge rubis, avec des senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, intense et typique.



21.00 €
---------

### Vino Bianco

#### PINOT GRIGIO DOC "Bolla"

Couleur jaune pâle. Parfum chaud et aromatique avec des notes de poire. En bouche, un frais et bien équilibré.



5.00 €	21.00 €
--------	---------

#### FRASCATI Superiore DOC "Fontana Candida"

Vin de couleur pâle, parfum délicat de fleurs et de fruits, saveur sèche, douce et fruitée, fond raffiné d'amandes amères.



5.00 €	19.00 €
--------	---------

## Eaux, sodas, bières

Évian - Badoit	50 cl	4.00 €
San Pellegrino - Perrier	50 cl	4.00 €
Coca - Orangina	33 cl	4.00 €
Jus de fruits	25 cl	4.00 €
Evian - badoit	100 cl	7.00 €
San pellegrino	100 cl	7.00 €
Bière 1664	33 cl	5.00 €
Heineken - Moretti	33 cl	5.00 €

## Champagne - Spumante

Champagne Perrier Jouet		54.00 €
Prosecco Bolla	5.00 €	19.00 €

## Vins en pichets

	25 cl	50 cl	100 cl
Provence A.O.C (rouge, rosé)	4.00 €	7.00 €	11.00 €
Botticello bianco VDT	4.00 €	7.00 €	11.00 €
Vin des Pouilles			