

Capogrossi
CUCINA & BAR

MANGIARE
MANGIARE
MANGIARE

Bistro  y tradicional

Donde lo tradicional y la innovación de la cocina Italiana, se fusiona con lo mejor de Chile.

Capogrossi es un verdadero restaurante italiano en el cual agradecemos todos los productos que nos brinda esta generosa tierra chilena tales como lácteos, frutas, verduras, productos de mar, carnes, hongos, trufas y vinos.

Trabajamos desde la estacionalidad, con un compromiso de enfoque local y de temporada, es así como nuestros platos llevan un sello de identidad y respeto, con rotación de productos según su ciclo estacional .

ANTIPIASTI.

MORTADELLA DE PISTACCHIO CON FOCACCIA GENOVESE. 13.200 CLP

Finas lonchas de embutido italiano de cerdo, acompañadas de focaccia al romero y tomatito datterino.

PROSCIUTTO SAN DANIELE CON FOCACCIA AL ROMERO. 19.800 CLP

Finas lonchas de jamón curado italiano acompañado de focaccia al romero y aceitunas verdes e/o negras.

MIXTO DE EMBUTIDOS ACOMPAÑADOS CON FOCACCIA. 21.000 CLP

Selección de embutidos italianos, Prosciutto crudo, Prosciutto cotto tartufato, mortadella, salame, salame picante, acompañados de focaccia cebolla.

CARPACCIO BRESAOLA, RÚCULA Y PARMESANO 24 MESES. 24.500 CLP

Finas lonchas de fiambre de carne de ternera curada, láminas de parmesano, rúcula fresca y limón.

CARPACCIO A LA GIUSEPPE CIPRIANI. 17.800 CLP

Carne cruda cortada finamente, aliñada con aceite extra virgen, rúcula, finas láminas de parmesano de 24 meses y pimienta negra.

QUESOS CON HIGOS PASADOS Y VINAGRE BALSÁMICO AÑEJADO. 26.500 CLP

Selección de cortes de los mejores quesos italianos, acompañado de nueces, higos secos, aceto balsámico añejado y tostas de pan de cacao y nueces.

ENTRANTES.

BRUSCHETTA SALSICCIA **NUEVO** 9.800 CLP
PROVOLA E FRIARIELLI

Pan de pueblo tostado, saliccia italiana, friarielli y provolone dulce.

BURRATA FRITTA  **NUEVO** 15.500 CLP

Burrata frita, mermelada de tomate San Marzano, rúcula y pan frito.

CREMOSO DI CARCIOFI **NUEVO** 13.500 CLP
CAPOGROSSI

Cre moso de alcachofas, guanciale , cebolla caramelizada, gratín de parmesano, alcachofas fritas y tosta de brioche con mantequilla.

BURRATA CON ACEITE DE CARBÓN. 20.500 CLP

Queso fresco de leche de vaca, hongos boletus confitados, láminas de guanciale templado, tomates semi secos y terminado con aceite aromatizado al carbón.

SUPPLY ALLA CARBONARA CON 11.900 CLP
CAPPUCCINO DI PARMIGIANO. 

Nuestros arancini de spaghetti alla carbonara en homenaje al grande Bonci, espuma de Parmesano y aceto balsámico tradizionale.

SCARPETTA ALLA PARMIGIANA.  10.200 CLP

Bruschetta alla parmigiana, como base nuestro pan de campo fatto in casa, salsa napolitana datterino, berenjena salteada con romero y ajo, crujiente de parmesano, mozzarella fiordilatte, brote de albahaca y aceite EVO.

y aceite EVO.

VITELLO TONNATO AL ESTILO 13.500 CLP
CAPOGROSSI. 

Carne vacuna al estilo roast beef, dados de atún marinados en aceite de sésamo, huevo rallado, espuma tonnata, alcaparra frita, terminado con pimienta negra

ENSALADAS CAPOGROSSI.

ELISABETTA.  12.300 CLP

Hojas frescas de rúcula, guanciale crocante, lonchas de parmigiano reggiano, tomate cherry y aliñada con una vinagreta fatto in casa y aceite EVO.

CARLA.  16.800 CLP

Mézclum de hojas verdes frescas, pollo frito rebozado en panko y tomate cherry, aliñada con vinagreta de nuez y acompañada de helado de queso gorgonzola.

MÓNICA.  12.500 CLP

Mézclum de hojas verdes frescas, manzana verde encurtida, lonchas de queso caciocavallo, tomate cherry y aliñada con una vinagreta fatto in casa y aceite EVO.

PASTA FRESCA.

AGNOLOTTI CAPOGROSSI.  19.900 CLP

Pasta fresca rellena de ricotta, setas, foie gras, tocino y parmigiano reggiano. En una salsa clásica al Burro e Salvia y terminada con aceite EVO.

GNOCCHI, ZAPALLO, TOMATE Y QUESO PECORINO ROMANO.  12.600 CLP

Pasta fresca a base de papa y parmigiano reggiano, acompañado de una salsa de zapallo, tomates salteados, lonchas de queso pecorino romano y terminado con aceite EVO.

GNOCCHI AL RAGÙ. 14.700 CLP

Pasta fresca a base de papa y parmigiano reggiano, con un guiso de vacuno y cerdo, lonchas de parmigiano reggiano y terminado con aceite EVO.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA. **NUEVO** 15.900 CLP

Masa de papas, salsa pomodoro, mozzarella fiordilatte, gratinado al horno.

PAPPARDELLE AL SUGO DI LEPRE. **NUEVO** 14.500 CLP

Pasta fresca con guiso de liebre.

LASAGNA BIANCA. **NUEVO** 23.500 CLP

Pasta fresca, gorgonzola, parmigiano, almendras fileteadas, fungi porcini.

TORTELLINI IN BRODO CLASSICI. **NUEVO** 9.900 CLP

Masa de pasta fresca, relleno de mortadello, prosciutto San Daniel, Parmigiano, Nuez moscada y perejil en caldo de pollo capón.

PASTA SECA.

M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

Nuestra pasta seca es del pastificio agrícola Mancini, única es su textura y cocción 100% made in Italy, una pasta artesanal que usa solo el trigo que cultiva directamente en los campos que la rodean. Es por eso mismo que su fundador el nonno Mariano Mancini nos dijo de mantener su tradición en el plato final y que la pasta de grano duro se come “al dente”.

CACIO Y PEPE CAPOGROSSI.

Típico plato romano a base de pasta larga seca Mancini, queso pecorino romano y pimienta negra. Terminado con stracciatella fresca. Importante saber que este plato es templado “tibio” y no caliente para evitar que se cuaje el Cacio (queso pecorino).

..... 15.700 CLP

CARBONARA.

Típico plato romano a base de pasta larga seca Mancini, guanciale, queso pecorino romano, yema de huevo y pimienta negra.

..... 13.200 CLP

AMATRICIANA.

Pasta corta seca Mancini, salsa a base de tomates, queso pecorino romano, guanciale, peperoncino y terminado con aceite EVO.

..... 16.000 CLP

SPAGHETTI AGLIO, OLIO Y PEPERONCINO.

Pasta larga seca Mancini, ajo, peperoncino, aceite EVO y perejil.

..... 11.200 CLP

PACCHERI A LA SORRENTINA.

Pasta corta seca Mancini, salsa napolitana, queso mozzarella fior di latte, queso parmigiano reggiano, albahaca fresca y terminado con aceite EVO

..... 15.000 CLP

FUSILLI LUNGI TRICOLORE.

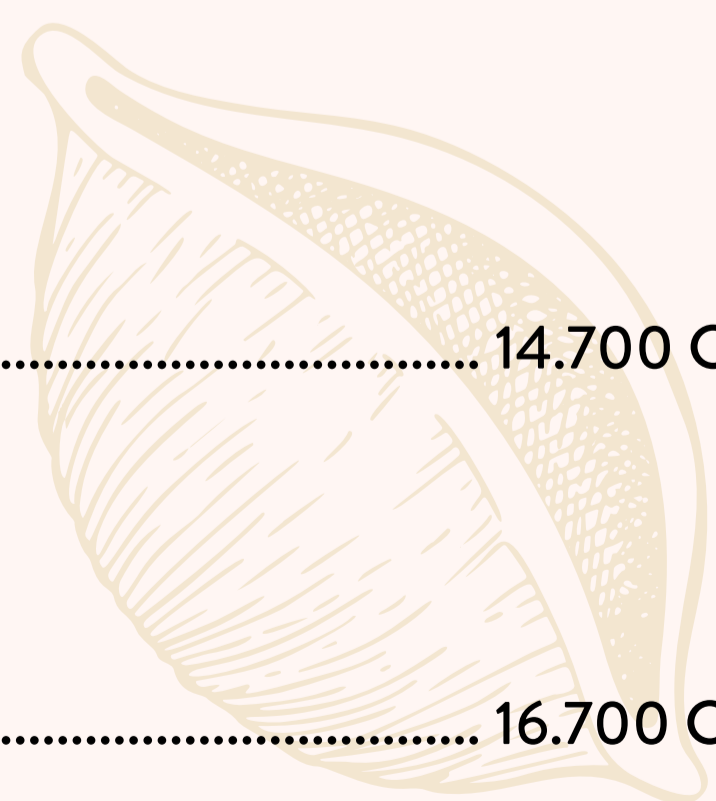
Pasta corta seca Mancini, pesto de pistacchio, tomate datterino, y terminado con stracciatella fresca y aceite EVO.

..... 14.700 CLP

LINGUINE CON TARTARE DI GAMBERONI.

Pasta larga seca Mancini, tomate datterino, extracción de gamberoni, albahaca, limón, gambas y terminado con aceite EVO.

..... 16.700 CLP



RISOTTI.

ACQUERELLO®

Nuestro arroz es de tipo Carnaroli, cultivado, elaborado y envasado en Tenuta, Colombara. Tiene un envejecimiento de uno a siete años, y está protegido con patente internacional. Elegido por los chefs más importantes en el mundo con estrella Michelin por la importancia de la mantención de la cocción y su liberación única de almidón, por lo que nuestros risottos siempre serán “al dente”.

RISOTTO PREZZEMOLO & RICCI DI MARE

NUEVO

..... 14.500 CLP

Arroz Acquerello, perejil y erizos de temporada.
Sujeto a disponibilidad en el mercado

RISOTTO PROSCIUTTO SPECK.

.....14.200 CLP

Arroz Acquarello con prosciutto San Daniele, avellanas, salsa tartufata y queso parmigiano reggiano, y terminado con una pasta de avellanas y aceite EVO.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO & GAMBERONI

..... 14.500 CLP

Arroz acquerello al azafrán con carpaccio de gambas con su cabeza a la brasas.

TARTUFO NERO.

Truferosgrau
Trufas frescas del Rancho

Cuidamos durante todo el año del suelo y nuestros árboles hospederos; Rastreamos la trufera cada día con nuestros perros para poder identificar la ubicación y tiempo de madurez de las trufas. Y en el momento adecuado, cosecharlas y limpiarlas con mucha delicadeza para que nuestros clientes puedan vivir la mágica experiencia de aroma y sabor en sus platos.

POLENTA DEL GIORNO DOPO.  **NUEVO** 19.500 CLP

Masa de sémola de maíz frita con tartufada, fondue di gorgonzola, huevo poché, trufa negra chilena cortada al momento y cebolla frita.

RAVIOLONE AL ROSSO **NUEVO** 20.500 CLP
D'UOVO E TARTUFO. 

Masa de pasta fresca, ricotta, trufa, yema de huevo, con espuma de parmesano y trufa negra chilena.

GNOCCO ALLA ROMANA. **NUEVO** 19.500 CLP

Masa de sémola, tartufo negro chileno, mantequilla y parmigiano.

CARBONARA CON TARTUFO. **NUEVO** 23.000 CLP

Típico plato romano a base de pasta larga seca Mancini, guanciale, queso pecorino romano, yema de huevo, pimienta negra y tartufo negro chileno.

BENEDICT ALL'ITALIANA **NUEVO** 19.400 CLP
CON TARTUFO:

Brioche a la plancha, crema de parmesano, huevo pochado, stracciatella, tomatitos datterinos asados y lascas de trufa fresca laminada al momento.

PARA LOS AMANTES DE LA CARNE.

CORDERO RELLENO CON CIRUELA & PISTACCCHIO.  18.800 CLP

Pata de cordero lechal relleno de ciruela y pistacho, con un gratinado de papas, queso grana padano más salsa de sus jugos y espinaca alla padella salteadas con mantequilla de ajo.

TAGLIATA DE CARNE MADURADA.  42.200 CLP

Lomo liso madurando en dry age acompañado de hojas de rúcula fresca, tomate cherry, lascas de queso parmigiano reggiano y aceto balsámico añejado.

BISTECCA ALLA MILANESE.  **NUEVO** 27.500 CLP

Carne de ternera de Parral empanada con hueso, acompañada de puré Robuchon y ensalada de col lombarda encurtida.

POLENTA CON SPEZZATINO DE CERVO. **NUEVO** 17.500 CLP

Sémola de maíz con leche, parmesano y mantequilla, acompañada de guiso tradicional de ciervo.

CONIGLIO ALLA CACCIATORA.  **NUEVO** 18.900 CLP

Conejo sin hueso relleno de paté de hígado y avellana, con salsa tradicional de pimentón rojo y tomate San Marzano, acompañado de papas al horno con ajo y romero.

CARNE FIORENTINA CAPOGROSSI.  78.100 CLP

Corte a punto T-bone de lomo liso y filete, acompañado de papas fritas aliñadas con paprika y queso caciocavallo y una ensalada de la casa.

(Nunca le vamos a pedir a que punto quiere la carne, porque tiene sólo una cocción correcta., si desea un punto específico, le aconsejamos otro corte).

UN POCO DE MAR

**SALMONE CON QUICHE LORRAINE
DICAPONATA SICILIANA E VELOUTE'
DI ZAFFERANO.** 🍳

Salmón del sur de Chile con costra provenzal,
acompañado de un quiche Lorraine en salsa de
azafrán y terminado con aceite EVO.

..... 17.700 CLP

BACCALÁ ALLA PIZZAIOLA. 🍳

Bacalao, salsa pizzaiola con aceitunas negras, huevo poché,
espuma de parmesano y aceite EVO.

..... 21.800 CLP



EL MUNDO DULCE DE CAPOGROSSI.

MINI PANDORO CAPOGROSSI.  7.900 CLP

Delicioso bollo italiano acompañado de salsa sabayón templado, con vino passito de pantelleria.

PANNA COTTA. 7.900 CLP

Postre típico de la Región de Piamonte a base nata, leche, vainilla, amaretto, acompañada de salsa de frutos rojos.

TORTINO AL CIOCCOLATO.  11.900 CLP

Masa de chocolate sin harina, crema inglesa alla canela, pistacchio garrapiñado y helado artesanal casero de pistacchio.

BABA' AL METODO ROYAL. **NUEVO** 6.900 CLP

Masa brioche bañada en ron, crema fresca montada.

PROFITEROL.  **NUEVO** 6.900 CLP

Masa choux rellena de crema pastelera y chocolate caliente coñac y naranja.

RAVIOLONE DOLCE.  **NUEVO** 8.900 CLP

Masa de pasta, ricotta, strega, nutella, avellana confitada y zabaglioni.

CROSTATA DE LA NONNA VELIA.  8.900 CLP

Tartaleta de masa brisée con mermelada de frutas de estación, acompañado de helado artesanal casero de queso mascarpone.

TIRAMISÚ EXPRESS AL PIATTO. **NUEVO** 8.900 CLP

Tiramisú clásico preparado en mesa.