



# Menú

 [ilcaporestaurant](https://www.instagram.com/ilcaporestaurant)

# ANTIPASTI

---

## ARANCINI

Croquetas de arroz con corazón  
de boloñesa y queso.

**Gs. 37.000**

## MELANZONE AL PARMESANO

Berenjenas apanadas a la parmesana.

**Gs. 37.000**

## PROVOLETA

Provoleta peperonata.

**Gs. 38.000**

## CARPACCIO DI FILETTO

**Gs. 50.000**



## ANTIPASTO DEL GIORNO

Peperonata, queso gruyere, queso mar del plata, salami, jamón crudo, pepinillos dulces, zucchini y aceitunas semi picantes.

**Gs. 61.000**

## BUSCHETTA

Peras y crema de ricota, roquefort y cebollas acarameladas, jamón serrano y tomates.

**Gs. 87.000**

## FRITTI MISTI

Camarones al ajillo, calamares apanados y romanitas de surubí.

**Gs. 134.000**



# RISOTTI

---

RISOTTO AL  
FUNGHI

Gs. 92.000

RISOTTO AL FRUTTI  
DI MARE

Gs. 132.000



# INSALATE

---

## CAPRESE

Mozzarella, tomate y albahaca.

**Gs. 54.000**

## EDGAR

Hojas verdes, cherry, muzarella, aceitunas, tomate seco, pollo, sésamo y aderezo del chef.

**Gs. 64.000**

## CESAR

Repollada, pollo, parmesano, panceta, crotones y aderezo.

**Gs. 64.000**



# NOSTRI PREFERITI PRIMO PIATTO

---

## GNOCCHI RIPIENI

Ñoquis rellenos con queso, crema,  
roquefort y gratinado.

**Gs. 79.000**

## GNOCCHI RIPIENI DI FUNGHI

Ñoquis rellenos de hongos secos,  
con crema y cebollita de verdeo.

**Gs. 90.000**

## CAPELETI DI CORERO

Rellenos con cordero, servidos  
con sala putanesca.

**Gs. 90.000**



## RAVIOLI DI SALMONE

Crema, limón, camarones y caviar.

**Gs. 101.000**

## CANELLONI

Choclo/Espinaca, salsa blanca  
y gratinado en cazuela.

**Gs. 66.000**

## LASAGNE ALLA PIEMONTESE

Bolognesa, salsa blanca,  
sugo y gratinada en cazuela.

**Gs. 66.000**



## RAVIOLI DI SALMONE

Crema, limón, camarones y caviar.

**Gs. 101.000**

## CANELLONI

Choclo/Espinaca, salsa blanca  
y gratinado en cazuela.

**Gs. 66.000**

## LASAGNE ALLA PIEMONTESE

Bolognesa, salsa blanca,  
sugo y gratinada en cazuela.

**Gs. 66.000**



# PASTA

---

SPAGHETTI

CHORDA DI CHITARRA

PAPPARDELLE

FETUCCINI

BUCATINI

GNOCCHI

GNOCCHI DI COLORE



# PASTA RIPIENA

---

## RAVIOLI

Carni

Pollo

Ricota

Verdure

Mela

Zucca

Prosciutto e Formaggio

Verdi di Ricota

## CAPELLETTI

Pollo



# Salsas

## SUGHI

---

### IL CAPO

Crema, jamón, pollo gratinado.

**PASTA Gs. 58.000 / RIPIENA Gs. 69.000**

### AUGUSTA

Cebolla, panceta, jamón crudo, salsa rosa.

**PASTA Gs. 63.000 / RIPIENA Gs. 74.000**

### PUTANESCA

Tomate, ají picante, alcaparras,  
anchoas, aceitunas negras.

**PASTA Gs. 63.000 / RIPIENA Gs. 74.000**

### QUATTRO FORMAGGI

Cuatro quesos.

**PASTA Gs. 66.000 / RIPIENA Gs. 77.000**



1889  
**il capo**

PASTAS DE CALIDAD

## PESTO

Albahaca, nuez, ajo, oliva.

**PASTA Gs. 69.000 / RIPIENA Gs. 80.000**

## CARBONARA

Crema, panceta, yema.

**PASTA Gs. 73.000 / RIPIENA Gs. 84.000**

## CACIO E PEPE

Parmesano y pimienta.

**PASTA Gs. 73.000 / RIPIENA Gs. 84.000**

## CARUSSO

Salsa Rosa, Champiñones,  
Jamón Cocido, Panceta y Aceitunas Negras.

**PASTA Gs. 76.000 / RIPIENA Gs. 87.000**

## BOLOGNESA

Salsa de tomate, carne molida.

**PASTA Gs. 79.000 / RIPIENA Gs. 90.000**



## FUNGHI

Crema, hongos secos.

**PASTA Gs. 79.000 / RIPIENA Gs. 90.000**

## GAMBERETTI

Camaroncito. Aji. icante.

**PASTA Gs. 108.000 / RIPIENA Gs. 119.000**

## ROSA ESTELA

Camarones, tomate, ajo.

**PASTA Gs. 97.000 / RIPIENA Gs. 119.000**

## FRUTTI DI MARE

Mejillones, camarones, pulpo,  
calamares, tomate, crema.

**PASTA Gs. 131.000 / RIPIENA Gs. 142.000**



# SECONDO PIATTO

---

## POLLO AL LIMONE

Medio pollo deshuesado. Ratatouille.

**Gs. 70.000**

## BRASATO DI COSTOLA

Braseado de entrecostilla. Polenta grille.

**Gs. 95.000**

## OSOBUCO AL VINO ROSSO

Con Gnocchi de Batata.

**Gs. 83.000**

## SCALLOPINA ALLA MILANESE

Puré de papas.

**Gs. 83.000**



## FILETTO AICHIMI

Lomito, huevo poche, chimichurri  
y puré de papa.

**Gs. 108.000**

## FILETTO AL CHAMPIGNON

Arroz Piamontes

**Gs. 95.000**

## BIFE DE CHORIZO

Papines, romero y cherry confitado

**Gs. 95.000**

## ANATRA ALLA'ARANCIA

**Gs. 117.000**

## CONIGLIO DIJON

**Gs. 117.000**



1989  
**ilcapo**

PASTAS DE VERDAD

## SURUBÍ AL LIMONE

Crema, limón y papines.

**Gs. 108.000**

## SALMONE ALLA PAOLA

Crema, finas hierbas y espinaca.

**Gs. 122.000**

## SALMONE FRUTTI DI MARE

Risotto, menta y limón.

**Gs. 168.000**



1989

ilcapo

PASTAS DE VERDAD

# Dolci

## DOLCI

---

### CREME BRULEE

Gs. 42.000

### VOLCANO

Dulce de guayaba o leche con helado

Gs. 46.000

### DELIZIA DI PRUGNA

Crema helada y ciruelas secas.

Gs. 41.000

### PROFITTEROLE

Helado, crema, nueces y chocolate

Gs. 41.000



## BROWNIE E GELATO

**Gs. 31.000**

## PAPAIA SABROSA

Crema helada de mamón  
y licor de Casis.

**Gs. 38.000**

## TORTA DI MELA

Tarta de manzana y brocha de helado.

**Gs. 35.000**

## CRUMBLE FRUTTI ROSSI

Frutos rojos y bocha de helado

**Gs. 40.000**

