



Capolino

Cucina italiana!

2025





Capolino

Cucina Italiana!



Relações Internacionais de formação, chef de cozinha por paixão. Foi em uma pós graduação feita na Rússia que Francisco Simone, descendente de italianos, descobriu seu amor pela cozinha ao conviver com pessoas das mais diversas nacionalidades.

Na época, começou a cozinhar em reuniões com os amigos com quem convivia e foi descobrindo seu verdadeiro amor.

No ano de 2013, sua pós-graduação acabou, Francisco voltou para o Brasil e começou a trabalhar em sua área de formação, mas percebeu que aquilo não o satisfazia de verdade.

Foi quando a saudades da cozinha surgiu e a decisão de abrir o restaurante foi tomada. Foi assim que nasceu o Capolino.

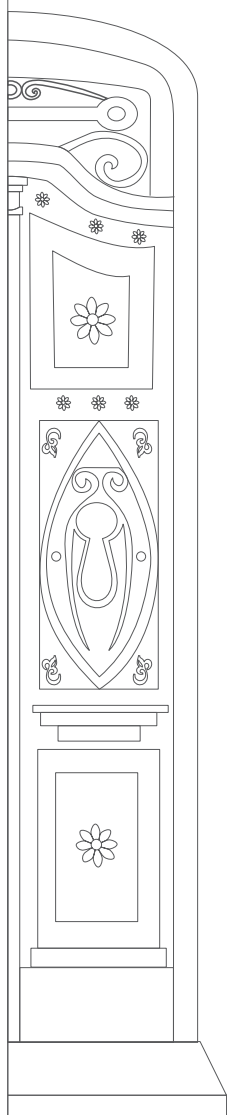
O Capolino representa através da sua cozinha o verdadeiro espírito das cantinas italianas no sul da Itália.

Nossa casa é repleta de história, tradição e objetos de arte, trazidos do acervo da família ou garimpados em viagens ao redor do mundo.

Sinta-se a vontade para conhecer nosso ambiente e viva toda experiência que preparamos para você.



**O espaço perfeito
para seu evento**





Confira abaixo as opções que oferecemos em nossa cantina.

SEQUÊNCIA COM VINHO (VALOR CASAL)

Tábua de frios, salada, prato principal, sobremesa e
garrafa de vinho

(valor varia de acordo com a classificação de cores)



AMARELO: R\$ 390,00



AZUL: R\$ 430,00



VERDE R\$ 460,00



VERMELHO: R\$ 490,00



PRATA: R\$ 520,00



OURO: R\$ 570,00

SEQUÊNCIA TRADICIONAL

Couvert, salada, prato principal e sobremesa

R\$ 99,90 (por pessoa)

SEQUÊNCIA ESPECIAL

Couvert, salada, prato principal e sobremesa

R\$ 144,90 (por pessoa)

A LA CARTE

Entradas, saladas, pratos principais e sobremesas
cobrados à parte

As sequências serão válidas pelo número de pessoas na mesa.
Sequências só poderão ser pedidas: Almoço até as 14:30 e jantar até as 22:00hs.
Após estes horários, somente a la carte.





Entradas

Couvert (por pessoa)

Pães, caponata, patê de tomate seco e patê de alho

R\$ 13,90

Tábua de Frios

Mix de queijos e embutidos, azeitonas, caponata, patês de tomate seco e alho. Acompanha mix de pães.

R\$ 85,00

Batata Rústica

Batata assada e frita temperada com molho de azeite e alecrim

R\$ 38,00

Bruschetta Tradizionale

Fatias de pães com tomate em cubinhos; acompanha salada

R\$ 45,00

Formaggio Picolino

Queijo empanado com calda de mel e mix de pães

R\$ 62,00

Saladas

Salada Verde

Folhas verdes, tomate, cenoura, pepino, cebola roxa e croutons

R\$ 32,00

Salada ao Formaggio

Folhas verdes, tomate, cenoura, pepino, cebola e croutons com lascas de parmesão

R\$ 42,00





Pratos Principais



Vegetariano



Apimentado/condimentado

Capolino Tradicionais

Polpettone Tradicional

Polpettone recheado com queijo mussarela

(acompanha massa longa)

R\$ 72,00

Polpettone Rústico

Polpettone recheado de mussarela, bacon e cebola roxa

(acompanha massa longa)

R\$ 77,00

Polpettone 3 Formaggio

Polpettone recheado de mussarela, queijo cremoso e gorgonzola

(acompanha massa longa)

R\$ 81,00

Polpettone alla Parmigiana

Polpettone recheado com queijo mussarela ao molho sugo

(não acompanha massa)

R\$ 69,00

Lasagna à Bolonhesa

Lasagna com recheio de mussarela, presunto e carne moída, ao molho sugo

R\$ 76,00

Lasagna de Costela

Massa artesanal com recheio de costela desfiada, legumes e queijo mussarela ao molho sugo

R\$ 79,00





Lasagna de Cogumelos Trufada

Lasagna com recheio de mix de cogumelos e brócolis ao molho branco trufado

R\$ 83,00

Lasagna Quatro Queijos e Palmito

Lasagna com recheio de palmito, mussarela, queijo cremoso, provolone e gorgonzola ao molho branco

R\$ 85,00

Ossobuco à Moda Capolino

Ossobuco assado ao vinho tinto, acompanha linguine artesanal ao molho sugo

R\$ 87,00

Conchiglione

Conchiglione de ricota, espinafre e nozes no molho ao sugo ou branco

R\$ 70,00

Canelone

Canelone de peito de peru, queijo e cream cheese, molho ao sugo ou branco

R\$ 71,00

Linguine

Massa artesanal longa e achatada, ao molho sugo ou branco

R\$ 65,00

Kids

Massa longa ao molho sugo

R\$ 32,00

Adicional Frango empanado ou Polpettines

R\$ 15,00





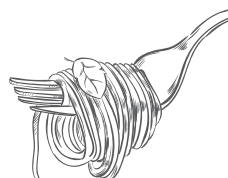
Capolino Especial

Escolha sua massa e o acompanhamento de preferência



Risoni

Massa em formato de arroz. Garante ao prato a cremosidade e a delicadeza, semelhante à de um risoto.



Bigoli

Massa longa, grossa e rústica em formato cilíndrico. Garante aderência de diversos tipos de molho, deixando o prato suculento e saboroso.

Pasta a Grana Padano

Molho cremoso de queijo Grana Padano, a base de creme de leite fresco
R\$ 78,00

Coniglio a Veronese

Coelho assado ao vinho branco italiano com creme legumes
R\$98,00

Baccalà alla Veneziana

Mousseline de bacalhau leve e aveludada com especiarias
R\$ 98,00

Cordeiro Aji Peruano

Cordeiro assado ao molho sugo no tempero Aji amarelo
R\$ 89,00

Pato ao Curry Tailandês

Pato assado ao curry amarelo com leite de côco e molho ao sugo
R\$ 109,00

Jacaré Berbere

Jacaré assado com legumes e vinho branco ao tempero berbere etíope
R\$ 119,00





Adicionais

Pão couvert, Caponata, Patê de Alho e Tomate Seco (cada)

R\$ 4,50

Molho ao sugo ou branco

R\$ 5,00

Queijo parmesão ralado

R\$ 5,00

Sorvete de Creme (adicional sobremesa)

R\$ 10,00

Marmitex para viagem

R\$ 4,50

Sobremesas a la carte

Brownie com calda de frutas vermelhas

Brownie de chocolate com calda de frutas vermelhas

(apenas a la carte)

R\$ 42,00

Sobremesas Sequência

Sorvete

Bolas de sorvete de creme com cobertura de chocolate e castanhas

R\$ 29,00

Pera cozida com especiarias

Pera cozida com especiarias, acompanha sorvete de creme com
cobertura de caramelo

R\$ 34,00

Torta Capolino

Torta rústica de maçã, acompanha geléia artesanal de maçã

R\$ 37,00



Soft Drinks

Água com ou sem gás	R\$ 9,90
Refrigerantes (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Guaraná, Guaraná Zero)	R\$ 11,90
Schweppes e Tônica	R\$ 12,90
Sucos Del Valle	R\$ 12,90
Suco de Laranja	R\$ 12,90
Suco natural (fruta da época)	R\$ 14,90
H2O	R\$ 13,90
Café	R\$ 6,50

Cervejas

Cerveja 600ml (consulte marca disponível)	R\$ 22,90
Cerveja Long Neck (consulte marca disponível)	R\$ 16,90
Cerveja Zero (350ml)	R\$ 13,90

Drinks

Sangria - Taça 300ml	R\$ 42,00
Sangria - Jarra 1,5 litro	R\$ 165,00
Caipirinha	
Frutas da época, cachaça nacional	R\$ 32,90
Caipiroska	R\$ 38,90
Frutas da época, vodka nacional	
Drink Limoncello	
Drink de licor de limão siciliano artesanal e rum	R\$ 47,90
Aperol Capolino	
Drink de aperol a moda Capolino	R\$ 46,00

Doses

Campari	R\$ 19,90
Limoncello Capolino (dose)	R\$ 19,90
Limoncello Capolino (garrafa por encomenda)	R\$ 148,00





Adega Capolino

A Adega Capolino, com capacidade para mais de 300 garrafas, te proporciona uma experiência única, onde você escolhe pessoalmente seu vinho entre rótulos de diversas nacionalidades.

Fale com nossa equipe e encontre a opção perfeita pra acompanhar seu jantar.

(valor varia de acordo com a classificação de cores)

Taça de Vinho 150 ml
R\$ 49,00



AMARELO: R\$ 119,00



AZUL: R\$ 159,00



VERDE R\$ 179,00



VERMELHO: R\$ 219,00



PRATA: R\$ 249,00



OURO: R\$ 319,00

