

VILLA CAPRI

CALLE DE HORTALEZA 118, 28004 MADRID

TODO ES CASERO. TODOS NUESTROS PRODUCTOS ITALIANOS SE IMPORTAN DIRECTAMENTE DE NUESTROS PRODUCTORES EN ITALIA. NO HAY INTERMEDIARIOS. POR LO DEMÁS, SÓLO COMPRAMOS PRODUCTOS LOCALES.

Otoño 2022 - Ristorante del gruppo Big Mamma®



NUESTRO MENÚ ES APAGADO PERO ES B-CORP



Básicamente significa que preferimos ofrecerte una versión digital de nuestro menú a través del QR que se coloca en tu mesa, en lugar de imprimir miles de menús que ciertamente son muy bonitos y muy chulos, pero que son simplemente malos para el planeta. Como toda acción que realizamos a diario, ya sea en ofrecer un menú con productos de temporada, limitando el consumo de carne ofreciendo siempre más opciones gourmet y vegetarianas (porque sí está bien), o abastecer nuestros restaurantes de energía verde, nos levantamos todos los días preguntándonos qué podemos mejorar para seguir mejorando en nuestros restaurantes y al mismo tiempo tener un impacto lo más positivo posible.

Entonces, este menú puede dañar los ojos, pero, francamente, encontramos que no hay nada mejor.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

TRECCIA DI MOZZARELLA (V, GF)	7,5
una big treccia di mozzarella di bufala de Salvatore Corso con un toque de aceite y albahaca	
STRACCIATELLA AHUMADA (V, GF)	7,5
corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana	
MORTADELLA AL TARTUFO (GF)	7,5
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra	
VEGGIE FOCACCIA (V)	8,5
una pequeña focaccia con calabaza asada, alcachofas de La Huerta, flor di latte, setas shimeji y tomates semisecos	
VERY SEXY BURRATA (V, GF)	11,5
250 gramos de fresca y clásica burrata pugliese de Andria, con un toque fresh de albahaca. Irresistible	

ANTIPASTI

TIRADITO DORADA (GF)	11,5
carpaccio de dorada con crema de boniato picante, uva, cebolla roja y almendras con una salsa de leche de tigre de granada y naranja	
BIG BURRATA (V, GF)	13,5
jugosa burrata de 250 gr directamente de Puglia rellena de una crema de calabaza acompañada de setas de temporada	
CROQUESTAR	9
cinco croquetas rellenas de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise. Puedes añadir una unidad más si lo deseas	
LASAGNA FRITTA	8,5
tres piezas de lasagna frita con ragù alla bolognese con pecorino. Puedes añadir una pieza más si lo deseas	
TARTARE DI MANZO	12,5
crujiente pan con tartar de carne de vaca, aliñada con pepino, chalota, alcaparras y cebollino, con huevos de codorniz y trufa fresca de Molise	
FRESELLA NAPOLETANA (V)	9
una rebanada crujiente de frisella, típica masa de pizza tostada, con tomates cherry, mozzarella de bufala, olive taggiasche y lechuga frisée	
BOQUERÓN DE LA ISLA	11,5
tres boquerones fritos rellenos de queso scamorza y patatas con una salsa de tlioli. Puedes añadir una unidad más si lo deseas	
TOMATE TATIN (V)	10
tarta tatin con hojaldre, tomates confitados, cebolla pochada, provolone y albahaca	

PASTA FRESCA

HECHO EN CASA TODOS LOS DÍAS. SEMILLA DE TRIGO DURO

SPAGHETTO STRACCIATELLA E POMODORI (V)	14
spaghetti caseros con stracciatella, tomatitos amarillos y rojos y un toque fresco de basilico	
CAPPELLACCI DI AGNELLO	16
pasta cappellacci tricolor rellena de ragù de cordero con setas de temporada y espuma de parmigiano reggiano D.O.P	
RAVIOLI RICOTTA E LIMONE (V)	13
ravioli bicolor rellenos de ricota, limón y albahaca junto a una crema de remolacha, una espuma de parmigiano reggiano y un salteado de acelgas	
MEZZAMANICA DI MARE	16
pasta mezzamanica con ragù de pescado blanco, tomates cherry amarillos y perejil	
CASARECCE AL RAGÙ	15
pasta casarecce con ragù de cerdo cocinado al vino blanco y un toque de hinojo	
LOS BOGAMANTES PASAJEROS (PER 2)	29 ^{FOR PERSONA}
la estrella de la carta. Pasta tagliolini al huevo hecha a mano con una pieza de bogavante entero y tomates frescos. Una bomba de sabor para los paladares más refinados. Mínimo para dos personas	
MAFALDINE AL TARTUFO (V)	19,5
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo. Inigualable	
CARBOMAMMA (PER 2)	16 ^{FOR PERSONA}
spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino traída por nuestro productor Castagna con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show de plato. Suplemento de trufa 5€ por persona	

SECONDI PIATTI

INSALATA DI STAGIONE (V,GF)	13,5
ensalada mixta de corazón de lechuga y frisee con col amarilla rallada, col blanca cocida, acompañada de queso feta, picatostes y fresca salsa de granada	
OH CARPACCIO MIO (GF)	15,5
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional con hojas de mostaza, pecorino rallado, calabaza, salsa alioli y semillas de calabaza	
EL CODILLO DA VINCI (GF)	18
codillo de cerdo al horno con una reducción de vino tinto, acompañado con puré de patatas y boniato elaborado con queso pecorino y parmigiano.	
SEPPIA ALLA GRILLA (GF)	22
sepia a la plancha acompañado por coliflores en tres cocciones: puré, pickle y asado	

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO.

MARINARA (V)	8
tomates frescos San Marzano, ajo y un toque de orégano. Un clásico que nunca falla	
MAMMARGHERITA (V)	12,5
mozzarella flor di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales	
JUST CHEESE IT (V)	15
para los amantes del queso. Fiordilatte, gorgonzola, taleggio y parmigiano reggiano D.O.P, salsa de castaña y miel y castañas troceadas	
ANCHOVIZZ'	15
salsa de tomate San Marzano, stracciatella directamente de Puglia, aceitunas, alcaparras y anchoas	
SHUFFLE TRUFFLE (V)	19,5
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca y cebollino	
SPICY ZUCCA (V)	14
salsa de calabaza, bomba pugliese picante, flor di latte y puerro frito	
PARMAGEDDON	16
focaccia con rúcula, prosciutto de Parma, parmigiano reggiano y búfala directa de la Campania	
THE CROWN	15
tomate San Marzano, champiñones portobello, jamon cocido, olive taggiasche y cebollino. La queen	

SUPLEMENTOS

Trufa 5€ / Parma 3€ / Salame piccante 2€ / Stracciatella 3€ / Aceitunas 2€

DOLCI

IL TIGRAMISÙ (V)	8
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y un toque de alcohol Marsala	
TE QUESO MUCHO (V,GF)	8
la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado	
LIMONEMISÙ (V)	8
tiramisù extra light con limón de Amalfi, mascarpone, savoiardi hechos en casa para un extra de esponjosidad y limoncello	
CHOCO BOOM BOOM (V,GF)	8
torta de chocolate, caramelo salado y crema batida a la vainilla	
PROFITEROL ALLA NAPOLITANA (V)	7,5
pasta choux rellena de helado de vainilla casero con una fuente de chocolate negro	
BABÀ NAPOLITANO (V)	8,5
tres porciones de Babà, un dulce esponjoso elaborado en el horno y típico de Nápoles, bañado en ron y vainilla acompañado de nata monatada	
GELATO AL PISTACCHIO (GF)	5
cremoso y sedoso helado hecho en casa con pistacho directamente de Italia	
GELATO ALLA VANIGLIA (GF)	5
cremoso y sedoso helado hecho en casa con vainiglia	

CHEF: LUIGI VENTURO / CHEF BARMAN: FABRIZIO CAVAGNINO / IL CAPO: PABLO MILÁN

IMPUESTOS Y SERVICIOS INCLUIDOS. PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO. NO SE ACEPTAN CHEQUES. CARNE DE VACA DE ESPAÑA E ITALIA (CERDO). EL REGISTRO DE ALÉRGICOS QUE CONTIENEN NUESTROS PLATOS ESTÁ DISPONIBLE A PETICIÓN DEL EQUIPO. CON EL FIN DE REDUCIR NUESTRO IMPACTO MEDIOAMBIENTAL, ESTE MENÚ HA SIDO DISEÑADO PARA OFRECER UNA MAYORÍA DE PLATOS VEGETARIANOS. (V) VEGETARIANO. (VEG) VEGANO. ES POSIBLE QUE EXISTA UNA MÍNIMA CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LAS ELABORACIONES. LA TRANSPARENCIA, LA SELECCIÓN Y EL ORIGEN DE NUESTROS PRODUCTOS ES NUESTRO LEMA.

ENCUENTRE LA LISTA DE NUESTROS PRODUCTORES EN BIGMAMMAGROUP.COM/ES/PRODUCTOS