



Menu

Beatrice e Lorenza
sono liete di ospitarvi
e vi augurano
una felice permanenza

*Beatrice and Lorenza
are delighted to welcome you
and they wish you
a pleasant experience*





MENU DEGUSTAZIONE GOURMET

Gourmet tasting menu

Le 5 creazioni dello Chef

Chef's 5 creations

euro 40,00

I menu sono comprensivi
di acqua, pane della casa, proposta di dolce e caffè.
Menu are included water, homemade bread, dessert and coffee.

I menu si intendono preferibilmente per tutto il tavolo.
Menu likely are for all the table.

A richiesta i menu possono prevedere varianti prive di glutine.
Upon request, menu can be without gluten.

ANTIPASTI DI PESCE

Seafood starters

La Composta "La Capannina" <i>"La Capannina" hot and cold seafood mix</i>	€ 20
* Il Polipo con patate, capperi, olive e pomodorini <i>Octopus with potatoes, capers, olives and cherry tomatoes</i>	€ 10
* Il Mosciolo Selvatico di Portonovo alla marinara <i>Portonovo wild mussels "alla marinara"</i>	€ 10
* A fantasia dello Chef <i>Chef fantasy</i>	€ 12
I Sardoncini "a scottadeto" <i>Sardines "a scottadeto"</i>	€ 8
I Gratinati misti con pane aromatico <i>Mixed gratin with aromatic bread</i>	€ 14
La Tartare di tonno con cipolle fritte e pesto di spaccasassi <i>Tuna Fish Tartare with onions fries and pesto of spaccasassi</i>	€ 14
* La Selezione di Crudità <i>Crutité selection</i>	€ 22
* Il Plateau di Ostriche <i>Oysters plateau</i>	€ 10
* Il Gran Plateau di Crostacei e Molluschi <i>Crustacean and shellfish big plateau</i>	€ 35

* Piatto adatto a celiaci / *Gluten free ingredients*

PRIMI DI PESCE

Fish first courses

Gli Spaghetti con i Moscioli Selvatici di Portonovo <i>Spaghetti with Portonovo wild mussels</i>	€ 12
Le Chitarrine con le vongole <i>Chitarrine with clams</i>	€ 10
Stringozzi con le Raguse in porchetta <i>Stringozzi with Raguse in Porchetta</i>	€ 12
Gli Gnocchetti fatti in casa con le cicale di mare <i>Homemade gnocchi with salted codfish and chickpeas cream</i>	€ 12
Le Fettuccine con sugo della baia e datterino fresco <i>Fettuccine with sauce of the local bay and cherry tomatoes</i>	€ 10
Gli Spaghettoni con sarde, olive taggiasche e finocchietto selvatico <i>Spaghetti with sardines, taggiasche olives and wild fennel</i>	€ 13
*Il Riso "Acquerello" alla marinara <i>Acquerello risotto "alla marinara"</i>	€ 14
La Spadellata della Capannina <i>The squids mixed plate</i>	€ 18

* Piatto adatto a celiaci / *Gluten free ingredients*

SECONDI DI PESCE

Fish main courses

Il Fritto di pesce con verdure <i>Fried fish with vegetables</i>	€ 15
Il Pesce alla brace <i>Grilled fish</i>	€ 20
*Il Tataki di tonno con semi di sesamo e crema di ceci <i>Tuna Tataki with sesame seeds and chickpea</i>	€ 14
Il Sandwich di spigola con salsa di fagioli neri e capperi <i>Sea bass sandwich with black beans and capers</i>	€ 14
*Il Filetto "nature" <i>Sea bass fillet "nature"</i>	€ 16
*Il Brodetto all'anconetana (2 porzioni) <i>Fish soup "all'anconetana"</i>	€ 44
Il Pescato del giorno: <i>Catch of the day:</i> * <i>Al Forno/ baked</i> * <i>Bollito/boiled</i> <i>Alla Griglia/grilled</i>	S.Q.

ANTIPASTI DI CARNE

Meat starters

- *Il Carpaccio di vitello al pepe con grana € 12
Pepper veal carpaccio with Grana
- *Il Prosciutto crudo riserva e melone € 10
Parma ham and melon
- *La Tartare di Fassona € 12
Fassona Tartare
- *La Caprese di bufala € 9
Bufala mozzarella and tomatoes

PRIMI DI CARNE

Meat first courses

- Gli Spaghetti con ciliegino e basilico € 9
Spaghetti with cherry tomatoes and basil
- Gli Gnocchetti fatti in casa con ricotta e salsiccia € 10
Homemade gnocchi with ricotta and sausage

SECONDI DI CARNE

Meat main courses

*L'Entrecôte "nuda e cruda" nel tagliere <i>"Naked and raw" entrecote coke on the cutting board</i>	€ 15
*La Tagliata con rucola e pomodorini <i>Sliced fillet of beef with arugula and cherry tomatoes</i>	€ 15
La Cotoletta "vera" milanese <i>"Real" milanese cutlet</i>	€ 14
La Cotoletta di pollo con patate fritte <i>Breaded chicken cutlet with french fries</i>	€ 10

CONTORNI

Side dishes

*Misticanza di insalata <i>Mixed salad</i>	€ 4
*Erbe straginate <i>Salted erbs</i>	€ 4
Il Gratin di ortaggi <i>Gratin vegetables</i>	€ 4
Le Patate fritte <i>French fries</i>	€ 4
*Le Patate arrosto <i>Roast potatoes</i>	€ 4
Le Olive ascolane <i>Ascoli olives</i>	€ 5

* Piatto adatto a celiaci / *Gluten free ingredients*

LA PIZZA DI RUDY

PIZZE ROSSE

Pomodoro	€ 5
<i>Tomato</i>	
Marinara (pomodoro, aglio e origano)	€ 6
<i>Tomato, garlic and organ</i>	
Margherita (mozzarella, pomodoro, basilico e origano)	€ 8
<i>Margherita (mozzarella, tomato, basil and oregano)</i>	
Super Margherita (pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala)	€ 9
<i>Super Margherita (tomato, mozzarella, Buffalo mozzarella)</i>	
Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)	€ 9
<i>Bufalina (tomato, Buffalo mozzarella, cherry tomato, basil)</i>	
Napoli (pomodoro, mozzarella, alici, origano, capperi)	€ 8
<i>Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, oregano, capers)</i>	
Diavola (pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, olive)	€ 9
<i>Diavola (tomato, mozzarella, sausage, spicy salami, olives)</i>	
Prosciutto e Funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)	€ 9
<i>Prosciutto e Funghi (tomato, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 9
<i>Salsiccia (tomato, mozzarella, sausage)</i>	
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 8
<i>Wurstel (tomato, mozzarella, wurstel)</i>	
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, olive, funghi)	€ 9
<i>Capricciosa (tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms)</i>	
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzana, salsiccia, parmigiano)	€ 9
<i>Parmigiana (tomato, mozzarella, eggplant, sausage, parmesan cheese)</i>	
Gustosa (pomodoro, mozzarella, ricotta, gongorzola, speck)	€ 9
<i>Gustosa (tomato, mozzarella cheese, ricotta cheese, gorgonzola, smoked ham)</i>	
Rudy Capannina (rosa, mozzarella, tartufo, salsiccia, porcini)	€ 12
<i>Rudy Capannina (Tomato sauce mixed with truffle, mozzarella, sausage, ceps)</i>	
Frutti di mare (pomodoro, frutti di mare, pomodorini, basilico)	€ 15
<i>Seafood (tomato, seafood, cherry tomatoes, basil)</i>	

PIZZE BIANCHE

Fornarina con rosmarino	€ 4
<i>Fornarina (rosemary)</i>	
Fornarina con cipolla	€ 4
<i>Fornarina (onion)</i>	
Contadina (mozzarella, patate, salsiccia)	€ 8
<i>Contadina (mozzarella, potatoes, sausage)</i>	
Vegetariana (pomodorini, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)	€ 9
<i>Vegetariana (cherry tomato, mozzarella, eggplants, zucchini, peppers)</i>	
Caprese (pomodoro a fette, mozzarella, origano)	€ 9
<i>Caprese (Sliced tomato, mozzarella cheese, origan)</i>	
Patate e Prosciutto cotto (mozzarella, patate, prosciutto cotto)	€ 9
<i>Patate e prosciutto cotto (mozzarella, potatoes, ham)</i>	
Sonny (mozzarella, cipolla, salsiccia)	€ 9
<i>Sonny (mozzarella, onion, sausage)</i>	
Quattro Formaggi (mozzarella, emmenthal, taleggio, gorgonzola)	€ 9
<i>Quattro formaggi (mozzarella, emmenthal, taleggio, blue cheese)</i>	
Carpacciata (mozzarella, bresaola, grana, rucola)	€ 9
<i>Carpacciata (mozzarella, bresaola, grana, arucola)</i>	
Asparagi (mozzarella, scamorza, asparagi)	€ 9
<i>Asparagi (mozzarella cheese, scamorza, asparagus)</i>	
Trevigiana (mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck)	€ 9
<i>Trevigiana (mozzarella, radicchio, blue cheese, smoked ham)</i>	
Gamberetti e zucchine (mozzarella, gamberetti, zucchine, pendolini)	€ 10
<i>Gamberetti (mozzarella cheese, shrimps, zucchini, cherry tomatoes)</i>	
Friarelli (mozzarella, salsiccia, friarelli, grana)	€ 10
<i>Friarelli (mozzarella cheese, sausage, friarielli, grana cheese)</i>	
Portonovo (mozzarella di bufala, pendolini, moscioli e spaccasassi)	€ 15
<i>Portonovo (Bufala mozzarella cheese, cherry tomatoes, mussels, spaccasassi)</i>	
TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARATE CON IMPASTO PER CELIACI	€ +2
<i>All pizzas can be prepared with gluten-free dough</i>	
AGGIUNTE O MODIFICHE DI INGREDIENTI	€ +2
<i>Any ingredient can be added to any pizza</i>	

DESSERT

Il Tortino al cioccolato con cuore cremoso <i>Hot chocolate pie</i>	€ 5
Il classico Millefoglie con scaglie di cioccolato <i>Classic Millefoglie with chocolate chips</i>	€ 5
*La Crema Catalana <i>The Catalana cream</i>	€ 5
La Lingua di gatto con crema agrumata e vellutata di pistacchio <i>"Lingua di gatto" biscuits with citrus ice cream and pistachio sauce</i>	€ 5
*La Cheesecake con frutti esotici <i>Cheesecake with exotic fruit coulis</i>	€ 5
*Lo Zabaione al Cognac con cioccolato croccante <i>Eggnog cognac with crispy chocolate</i>	€ 6
*Ho smontato lo "Snickers" <i>I broke down the "Snickers"</i>	€ 6
*Semifreddo al Pistacchio con cioccolata calda <i>Pistachio semifreddo with hot chocolate</i>	€ 6
*Yogurt, miele e croccante al sesamo <i>Yogurt, Honey and crispy sesame</i>	€ 6

* Piatto adatto a celiaci / *Gluten free ingredients*

BEVANDE

Acqua in vetro lt. 0,75		€ 2,50
Bibite in lattina		€ 3
Coca Cola alla spina	lt. 0,30	€ 3
	lt. 1	€ 8
Birra Forst alla spina	lt. 0,30	€ 4
	Lt. 1	€ 12
Frizzante della casa in bottiglia Az. Agr. Cagnoni	lt.0,75	€ 10
Verdicchio della casa in bottiglia Az. Agr. Quota 33	lt.0,75	€ 10
Caffè, orzo, ginseng		€ 1,50
Caffè corretto		€ 2
Cappuccino		€ 3
Amari nazionali		€ 3
Pane della casa e coperto		€ 3,50

Si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze al personale di servizio
Please communicate any allergies and intolerances

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità
In the absence of fresh products frozen products of excellent quality will be used

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio
Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service personnel



La Capannina
di Portonovo
è la location
ideale per banchetti,
matrimoni, anniversari,
comunioni....

Per contatti e informazioni
chiama Beatrice o Lorenza
allo 071.801562