



## Menu Capoverde

<https://piatti.menu>

Via Ruggero Leoncavallo 16, 20131 Milano Italia, Italy  
+393515228540



Su questa sito web trovi il [menu completo di Capoverde](#) di Milano. Attualmente sono disponibili **58** portate e bevande. Immerso in un giardino lussureggiante che funge anche da vivaio, questo ristorante offre un'atmosfera unica per una cena all'aperto. Il menu propone piatti tipici dell'Emilia e della Lombardia, con ingredienti freschi e di alta qualità, comprese ottime pizze con impasto bio. Nonostante qualche criticità nel servizio e nella disponibilità di alcuni piatti, il personale si distingue per cortesia e disponibilità. I dessert sono particolarmente apprezzati. L'ambiente, sebbene rumoroso a causa della folla, risulta informale e accogliente, rendendo ogni visita un'esperienza gastronomica da ripetere. Un angolo di relax, a pochi passi dal caos milanese.

# Menu Capoverde



## Bevande Analcoliche

ACQUA

## Pizza

PIZZAMARGHERITA

## Gnocchi

GNOCCHI

## Frutti Di Mare

POLPO E ORZO

## Contorni

SCAMPI

## Riso

RISOTTO

## Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

## Antipasto

TARTARE

## Dessert

TARTUFO

## Bevande Calde

CAFFÈ

## Caffè

ESPRESSO

## Cocktail

MARGHERITA

## Specialità Italiane

CACIO E PEPE

FOCACCE

## Categoria Di Ristorante



FRANCESE

DESSERT

VEGANO

## I Nostri Dolci

FONDUTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA FRESCA (PER DUE PERSONE, DEGUSTAZIONE CONSIGLIATA:BAROLO CHINATO DOOCG ROCCHES COSTAMAGNA

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON SALSA AI FRUTTI (DEGUSTAZIONE CONSIGLIATA:PASSITO SICILIA IGP 2010 “ ZHARA “ – PRINCIPE DI CORLEONE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO E SALSA CIOCCOLATO (DEGUSTAZIONE CONSIGLIATA: PICOLIT 2011 “ UN PICULIT DAL UNDIS “ – AZ. AGR. MARCO SARA

SOUFFLÈ DI CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO (DEGUSTAZIONE CONSIGLIATA:ALEATICO DELL'ELBA DOC 2008 – ACQUABONA GESTIONE AGRICOLA

## Antipasti E “Fantasie”

COCKTAIL DI GAMBERETTI IN SALSA ROSA E SEDANO BIANCO

TAGLIERE DI SALUMI DEL TERRITORIO

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI IN FARINA DI CECI

# Menu Capoverde



FOCACCIA AGLIO, OLIO E  
PEPERONCINO

## Le Nostre Degustazioni

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI CAPRINO  
SPEZIATO ALLE ERBE AROMATICHE,  
MIELE DI ACACIA E CREMA DI LAMPONI

ASSORTIMENTO DI CAPRINI FRESCHI  
CON FRUTTA FRESCA, SECCA E MIELE  
DI CASTAGNO

BRESAOLA DELLA VALTELLINA SU  
LETTINO DI SPINACINI FRESCHI E  
SCAGLIE DI GRANA

CULATELLO DI ZIBELLO CON PAN  
FRITTO

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL  
TERRITORIO

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PIZZA

PESCARE

INSALATA

CARNE

DESSERT

## I Primi

RISOTTO COLLINE DEL MILANESE  
MANTECATO AL "SAN COLOMBANO"  
DOC E RADICCHIO

CRESELLE CON CARCIOFI E FONTINA

MEDAGLIONI DI POLENTA CON  
FORMAGGIO CASERA, GORGONZOLA E  
FUNGHI

ZUPPA DI CIPOLLE ROSSE, GRATINATA  
CON FORMAGGIO AOSTANO DEL SAN  
BERNARDO

TAGLIATELLE DELLA CASA, AL  
POMODORO FRESCO E BASILICO

RISOTTO GORGONZOLA E PERE

LINGUINE CON PESCE SPADA,  
POMODORINI PACHINO E CURCUMA

## I Secondi

FILETTO DI MAIALINO ALLA BIRRA  
"MANABREA 150° ANNIVERSARIO" CON  
PANCETTA E TIMO

TRANCIO DI PESCE SPADA AI SAPORI  
MEDITERRANEI CON POMODORINI,  
OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E  
BASILICO

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA  
CON POMODORINI E MANDORLE

TERRINA DI MELANZANE ALLA  
PARMIGIANA

FILETTO DI MANZO AL RADICCHIO  
ROSSO E PEPE VERDE

TAGLIERE DI CARNI E VERDURE ALLA  
GRIGLIA

"TOMINO DI LANGA" ALLA PIASTRA CON  
RADICCHIO ALLA GRIGLIA

## Ingredienti Utilizzati



MANGO

POMODORI

SALMONE

VERDURE

FORMAGGIO

AVOCADO

CIOCCOLATO

PROSCIUTTO

TONNO

# Menu Capoverde



## Capoverde

Via Ruggero Leoncavallo 16,  
20131 Milano Italia, Italy

**Orari di apertura:**

Fatto con [Piatti](#)

