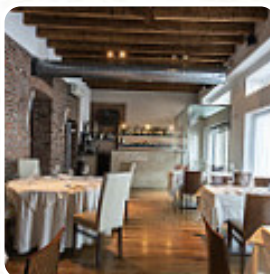




Menu Il Capestrano

<https://piatti.menu>

Via Gian Francesco Pizzi, 14, 20141 Milano, Italy
+393925693345 - <https://www.ilcapestrano.it/>



La *carta di Il Capestrano* di Milano include **41** menù. In Mediamente i **menù o bevande sul [il menù](#)** costano circa 12 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. La nostra cucina inizia dalla ricerca di materie prime e tradizioni rurali presenti nel territorio regionale. Grazie a un'elaborazione attenta e competente di questi prodotti alimentari, i nostri piatti diventano il perfetto compromesso tra tradizione e innovazione. Tra i prodotti di qualità che utilizziamo troviamo lo zafferano di Navelli, l'olio d'oliva del consorzio "Aprutino Pescarese", il pecorino di Farindola, il "Canestrato di Castel del Monte" (un formaggio duro speciale ottenuto da latte di pecora intero grasso, l'aglio rosso di Sulmona e la vasta gamma di salumi locali (ventricina vastese, un salame molto ricco, "Mortadella di Campotosto", un salame speciale con un cuore bianco di lardo, salsicce di fegato, schiacciata aquilana, un gustoso salame appiattito, fino alla dolcezza delle marmellate e del miele dei parchi appenninici. Altro punto di forza del ristorante è il pane, i dolci e la pasta fresca realizzati esclusivamente a mano, come i maccheroni alla chitarra, tagliatelle, sagnette, gnocchi di patate e ravioli. Non da meno gli arrostiti, fatti con carne di pecora tagliata a mano in piccoli pezzi, infilata su una spada e poi abilmente grigliata. Questo piatto tipico rivela la grande importanza della pastorizia in Abruzzo. Oltre al cibo, si deve anche prendere in considerazione la vasta gamma di liquori della zona: il famoso liquore allo zafferano, il liquore al noci, il ratafia, un liquore aromatizzato alla scorza di limone, il liquore al genziana o il centerba, un liquore di colore verde chiaro fatto con diverse erbe digestive e aromatiche.

Menu Il Capestrano



Pasta

RAVIOLI

Dolci

DEGUSTAZIONE DI DOLCI 14 €

Bevande

BOTTIGLIA DI ACQUA 3 €

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Salse

BARBECUE

Pesce

SPIGOLA

Tapas

TAPAS DI MELANZANE

Vino

BOTTIGLIA DI VINO

Bevande Calde

CAFFÈ

Categoria Di Ristorante

ITALIANO

DESSERT

Ingredienti Utilizzati

FAGIOLI

FORMAGGIO

PATATE

Dessert



TIRAMISÙ

LA PIZZA DOCE 10 €

TORTINO “CUORE CALDO” 10 €

JE PARROZZ’ 10 €

LA RICOTTA MOLLA 8 €

JE TIRAMISÙ ALL’ABRUZZESE 8 €

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

MINESTRA

CARNE

AGNELLO

PASTA

DESSERT

ANTIPASTO

Antipasti

JE SFORMAT’ DE MELANZANA C’ LA MOZZARELLA 14 €

PRIMO PIATTO
L’ PALLOTE “CACIO E OVA” 12 €

PIZZ’ E FOJE 14 €

NA FETTA D’ PAN’ C’ LA SCAMORZA 12 €

JE TAJER’ MIST D’ SALUMI E FORMAGGE 14 €

LA VENTRICINA C’ LA BRUSCHETTA 12 €

Menu Il Capestrano



Portata Principale

I RAVIOLI D'RICOTTA C'JE POMODOR	16 €	I CAZZELLITT' DE' SCANNO C' LE FOJE	15 €
LA ZUPPA C' LE LENTICCHIE	12 €	LA ZUPPA C'JI CÌCI	12 €
L' PAPPARDELL' AJ CINGHIALE	15 €	PASTA AJ' CARRATUR AJE RAGÙ ABRUZZESE	15 €
L' TAJATELL AQUILAN' AJE RAGÙ BIANC' D'AGNÈJIE	15 €	L'SAGNE C' JI FASCIÒLI	14 €

Il Capestrano

Via Gian Francesco Pizzi, 14,
20141 Milano, Italy

Orari di apertura:
Lunedì 12:30-14:30
Martedì 12:30-14:30
Mercoledì 12:30-14:30
Giovedì 12:30-14:30
Venerdì 12:30-14:30
Sabato 12:30-14:30
Domenica 12:30-14:30

Fatto con [Piatti](#)

