

“IL CAPRIOLO”
RISTORANTE - PIZZERIA



“Nel 1961 venne inaugurato dalla Signora Ofelia il primo grande ristorante a Prato, “Il Capriolo”: specialità toscane. A 50 anni esatti dalla sua prima apertura e dopo un periodo di cessazione dell’attività, il ristorante ha riaperto sotto la cura dei bis-nipoti della fondatrice. Il locale si ripropone di mantenere i piatti della tradizione, grazie alla grande griglia a carbone e legna ed alla ricerca di filiere corte per carne e verdura. Crediamo, tuttavia, che il passato debba essere anche rinnovato, per questo all’interno del menù troverete piatti dal sapore ed interpretazione più moderni e cosmopoliti.”

I Bis-Nipoti: Tommaso Gei – Francesco Gei

Chef: Tommaso Gei

Responsabili del Servizio: Leonardo Pacini – Rossana Malgioglio

ANTIPASTI – TERRA

Selezione di Crostini – 8 euro

*Lardo Noci e Miele, Fegatini di Pollo alla Pratese, Concassée di Pomodorini, Funghetti di Stagione
(Grano, Latte, Noci, Anidride solforosa e solfiti)*

Trionfo di Salumi Toscani - 12 euro

*Prosciutto di Norcia I.G.P., Salame Toscano, Finocchiona I.G.P., Carpaccio d'Arista al Forno a Legna,
Mortadella di Prato del Salumificio Mannori, Lardo alle Erbe, Capocchia del Salumificio Mannori
(Latte, Noci)*

Assaggio di Formaggi con Salsa all'Ananas Grigliato e Birra Nera- 14 euro

(Latte, Anidride solforosa e solfiti) (Grano: nella salsa)

- *Taleggio D.O.P. – Mauri Formaggi Formaggio di Vacca Stagionato e Affinato in Grotta*
- *Il Convivio Latte Misto – Rocca Toscana*
- *Pecorino Toscano DOP Stagionato – Caseificio Maremma*
- *Ovinforth Mirto – Casa Fadda Erborinato Vaccino e Ovino Infiltrato al Liquore di Mirto*
- *La Zefferina – De'Magi Erborinato allo Zafferano Affinato con Arancia e Gran Marnier*

Tartare di Controfiletto Olio al Limone e Senape con Uovo Cotto a Bassa Temperatura - 14 euro

(Senape, Uova)

Sedano alla Pratese “Estivo” - 12 euro

(Grano, Arachidi, Soia, Sedano)

Assaggi di Antipasti di Terra - 16 euro

- *Tartare di Controfiletto Olio al Limone e Senape*
- *Sedano Estivo*
- *Prosciutto Toscano, Mortadella di Prato, Crostino ai Fegatini*

ANTIPASTI – MARE

Polpo Fritto su Smashed Potatoes e Salsa allo Yogurt – 14 euro

(Grano, Uova, Soia, Latte, Sesamo, Senape, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi, Sesano)

Pepata di Cozze – 10 euro

*Cozze Stufate in Pentola con Aglio in Camicia, Sfumato al Vino Bianco e
Pepe Nero Macinato*

(Grano, Molluschi, Solfini)

Salmone Affumicato a Caldo su Insalata Estiva all'Avocado– 12 euro

(Grano, Pesce, Soia)

Tartare di Mare (Pesce)

Orata del Mediterraneo con Kiwi e Olio al Limone - 12 euro

Salmone Norvegese con Scorza di Arancia e Olio al Limone – 12 euro

Tonno con Olive Taggiasche Liguri e Frutto del Capperio – 12 euro

Tris di Assaggi di Tartare di Mare (Pesce) – 16 euro

Degustazione Cruda di Crostacei e Ostriche - 38 euro

*Gamberi Rossi Siciliani, Gamberoni, Scampi del Mediterraneo,
Ostriche Fine de Claire Bretoni*

(Crostacei, Molluschi, Pesce)

Assaggio Crudo di Crostacei e Ostriche – 14 euro

(Crostacei, Molluschi, Pesce)

Degustazione di Antipasti Caldi e Freddi - 16 euro

- *Tartare Mare*
- *Polpo Fritto*
- *Salmone Affumicato*

PRIMI – TERRA

Tortelli Ripieni di Coniglio su Crema di Ricotta al Rosmarino e Terra di Olive – 14 euro

(Grano, Sedano, Uova, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sesamo, Senape, Lupini)

Paccheri al Ragù di Cacciagione e Scaglie di Grana Padano – 12 euro

(Grano, Uovo; Latticini; Sedano, Soffiti)

Paccheri al Ragù, Frutti Rossi - 12 euro

(Grano, Uovo; Latticini; Sedano, Soffiti)

Pappardelle Integrali con Ragù di Maialino al Finocchietto Selvatico – 14 euro

(Grano, Uovo; Latticini; Sedano, Soffiti)

PRIMI – MARE

Ravioli di Branzino su Salsa al Burro e Salvia con Asparagi Saltati – 14 euro

(Grano, Uova, Pesce, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti)

Risotto ai Frutti di Mare – 14 euro

(Latticini, Crostacei, Molluschi, Pesce, Soffiti)

Spaghetti a Lenta Essiccazione alla Carbonara di Mare con Cozze di Oristano, Cannolicchi, Code di Gamberone e Calamaretti – 14 euro

(Grano, Uova, Latticini, Crostacei, Molluschi, Pesce)

Tagliatelle di Pasta di Semola Trafilata al Bronzo con Astice, la sua Bisque e Pomodorini – 24 euro

(Grano, Crostacei, Soffiti)

LA GRIGLIA CARBONE E LEGNA

TERRA

***Bistecca di Lombata Scelta di Scottona alla Fiorentina alla Brace,
Frollatura media 20/30 giorni – 56 euro/Kg***

(I tagli inferiori a 1kg possono non avere il filetto)

Bistecche Frollate Dry Aged, almeno 70 giorni – 74 euro/Kg

(Questa tecnica porta la carne a concentrare gli aromi e i sapori conferendogli un'estrema morbidezza e delle sfumature di gusto molto intense e complesse con sfumature di stagionatura evoluta, note di frutta secca come nocciole e di prodotti caseari.

I tagli sono senza filetto.)

***Tagliata alla Brace di Controfiletto Scelto di Scottona su Ossobuco
Ripieno di Purea di Patate al Tartufo e Riduzione al Chianti***

– 18 euro

(Anidrite Solforosa)

Gran Griglia Mista alla Brace

*con Pollo, Costolette di Maiale Marinate all'Aglione e Rosmarino, Salsicce,
Tagliata di Controfiletto di Maiale con Salsa di Panna Acida alla Salvia e
Rosmarino – 17 euro*

(Latte: nella salsa di accompagnamento)

Pollo al Mattone con Salsa di Panna Acida alla Salvia e Rosmarino

– 12 euro

(Latte: nella salsa di accompagnamento)

MARE

Pesce Fresco del Giorno alla Griglia, Servito con Patate al Forno e Verdure alla Griglia – 38 euro

(Porzione di circa un chilo, adeguata per due persone)

(Pesce)

Gran Griglia di Mare con Filetto di Orata del Mediterraneo, Gamberoni e Scampi Cotti nel loro Carapace, Trancio di Salmone Norvegese – 22 euro

(Pesce, Crostacei)

Tagliata di Tonno alla Brace con Salsa Teriyaki di VinSanto – 18 euro

(Pesce) (La salsa: (Grano, Soia, Anidride solforosa e solfiti)

Cartoccio di Isolana con Filetto di Orata del Mediterraneo su Lamelle di Patate, Salsa di Pomodorini, Olive Taggiasche – 16 euro

(Pesce, Sedano)

SECONDI ALLA CATALANA

Astice alla Catalana con Frutta e Verdure di Stagione con Citronette – 44 euro

(Crostacei, Sedano)

Gamberi e Scampi alla Catalana con Frutta e Verdure di Stagione con Citronette – 18 euro

(Crostacei, Sedano)

CONTORNI

Verdure alla Brace – 6 euro

Spinaci Saltati in Padella con Aglio – 5 euro

Patate al Forno con Rosmarino e Salvia – 5 euro

Insalata Mista – 5 euro

L'Acqua Microfiltrata Rispetta l'Ambiente ed è Compresa nel Coperto
Coperto - 2 euro

*** Recependo il Regolamento CE n. 853 del 2004, il nostro pesce viene reso sicuro portandolo a -20°C per almeno 24 ore da noi o dai nostri fornitori.

LE PIZZE

Il nostro impasto lievita almeno 24 ore; utilizziamo il metodo del prefermento “biga” che gli conferisce un’ottima digeribilità, e solo farine BIO “Tipo 0” o “Tipo 2” macinata a pietra.



Burratina - 12 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte italiano, burrata di Adria, pomodorini datterino, origano)

Capriolo - 12 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte italiano, funghi porcini, scaglie di Grana Padano)

Vegetariana - 10 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte italiano, pomodorini datterino, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni, cipolla rossa di tropea IGP, origano)

Parigina - 12 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte italiano, prosciutto crudo toscano 16 mesi, bufala campana dop, pomodorini datterino, origano)

Frutti di Mare - 14 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, cozze di Sardegna, vongole veraci dell’Adriatico, calamari, code di gamberone)

“T” - 16 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte italiano, carpaccio di tonno fresco, cipolla rossa di tropea IGP, olive taggiasche)

Bismark - 12 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte italiano, funghi, uovo, pancetta, cipolla rossa)

Porcinata - 10 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte italiano, funghi porcini, pomodorini, origano)

Contadina - 10 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte italiano, gorgonzola, noci, grana, rucola)

Americana - 12 euro

(salsa di pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte italiano, wurstel, salsiccia, salame piccante, peperoni)

Pizze Bianche

Alpeggio - 12 euro

(mozzarella fior di latte italiano, rucola fresca, formaggio caprino, pancetta)

Mari Verdi - 12 euro

(mozzarella fior di latte italiano, zucchine grigliate, code di gamberone, pomodorini datterino, origano)

Carpaccio – 12 euro

(mozzarella fior di latte italiano, rucola, bresaola, scaglie di grana)

Tartufato - 10 euro

(mozzarella fior di latte italiano, funghi porcini, olio tartufato)

Trevisano – 10 euro

(mozzarella fior di latte italiano, scamorza, radicchio rosso)

Pane Arabo -12 euro

(mozzarella fior di latte italiano, pomodorini datterino, prosciutto crudo toscano 16 mesi, rucola fresca, scaglie di Grana Padano, origano)

Calzoni

Calzone Piccante – 12 euro

(mozzarella fior di latte italiano, gorgonzola, 'nduja, salamino piccante)

Calzone Farcito - 12 euro

(mozzarella fior di latte italiano, prosciutto cotto, funghi, salsiccia, salamino)

Calzone Campano – 12 euro

(mozzarella fior di latte italiano, salsiccia, friarielli, scamorza)

Calzone Montanaro – 12 euro

(mozzarella fior di latte italiano, funghi porcini, salsiccia, speck)

SU RICHIESTA ANCHE PIZZE CLASSICHE.