



*...le nostre specialità
gastronomiche...*







1. INSALATA RUSSA SUPER
2. INSALATA RUSSA
3. INSALATA RUSSA SUPER
4. INSALATA RUSSA
5. ZUCCOTTINI RUSSA SUPER
6. INSALATA RUSSA





1. INSALATA RUSSA A CIUFFI con gamberi
2. INSALATA CON GAMBERETTI
3. SALMONE IN BELLA VISTA
4. COCKTAIL DI GAMBERI
5. INSALATA MONTECARLO
6. BARCHETTE MISTE





1. PATÈ DI PROSCIUTTO
2. PATÈ DI TONNO
3. PATÈ DI PROSCIUTTO
4. PATÈ DI TONNO
5. PATÈ DI TONNO (monoporzione)
6. PATÈ DI PROSCIUTTO (monoporzione)





1. INSALATA DI RISO
2. INSALATA DI RISO
3. UOVA CON TONNO
4. UOVA IN SALSA TARTARA
5. POMODORI CON TONNO
6. POMODORI CON GAMBERI





1. INSALATA DI NERVETTI
2. FILETTI DI ACCIUGHE (rosse e verdi)
3. TOMINI IN SALSA VERDE
4. INSALATA DI FAGIOLI
5. ANTIPASTO PRIMAVERA
6. TOMINI IN SALSA ROSSA





1. "PROSCIUTTO" ALLA PARIGINA
2. "PROSCIUTTO" ALLA PARIGINA (mono)
3. INVOLTINI CON RUSSA
4. ASPIC
5. INVOLTINI CON RUSSA (mono)





1. INSALATA DI SURIMI
2. INSALATA DI COZZE
3. FILETTI DI ALICI
4. POLPO ALLA GRECA
5. INSALATA DI MARE CON VERDURE





1. GIRELLO (per tonnato e naturale)
LONZA
2. LONZA TONNATA
3. LINGUA IN SALSA ROSSA
4. LINGUA IN SALSA VERDE
5. VITELLO TONNATO





1. CRÊPES BECHAMELLE
2. CRÊPES AL FORMAGGIO
3. CANNOLI RIPIENI
4. GNOCCHI ALLA ROMANA
5. LASAGNE





1. BAGNÈT VERD
2. PESTO ALLA GENOVESE
3. SALSA DI NOCI
4. SALSA TONNATA
5. SALSA TARTARA
6. SALSA AURORA
7. BAGNETTO ROSSO
8. MAIONESE





1. ROLLÈ DI FRITTATA
2. FRITTATA DI CIPOLLE
3. FRITTATA ALLE ERBE
4. FRITTATA ALLE ZUCCHINE
5. ROLATA FARCITA
6. ROAST BEEF





1. ZUCCHINI RIPIENI
2. CIPOLLE RIPIENE
3. CAVOLI RIPIENI
4. PEPERONI RIPIENI
5. PEPERONI DEL BONGUSTAIO
6. PEPERONI IN BAGNA CAÜDA delicata





1. INSALATA CAMPAGNOLA
2. INSALATA VIENNESE
3. INSALATA CAPRICCIOSA
4. INSALATA CAMPAGNOLA
5. TONNO E CARCIOFINI





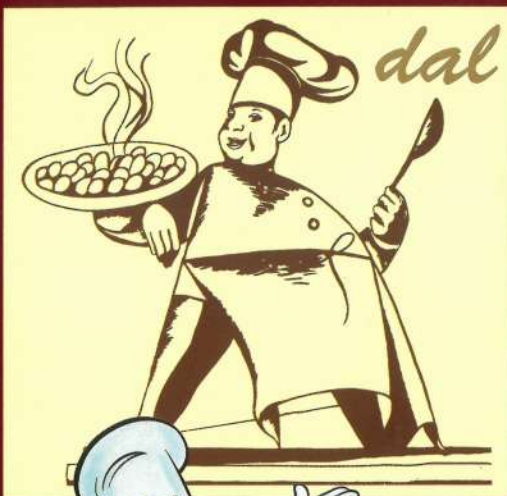
1. ZUCCHINI ARROSTITI
2. TRIS
3. CAROTE E FAGIOLI LESSATI
4. CIPOLLE E CARCIOFI GRIGLIATI
5. TROTE IN CARPIONE
6. PEPERONI E MELANZANE ARROSTITE



| | |
|--|--|
| ACQUADELLE MARINATE | confezione 2.000 |
| ANGUILLA MARINATA | confezione 2.000 |
| ANTIPASTO GIANDUJA | confezione 2.000 |
| ANTIPASTO PRIMAVERA | confezione 1.500 |
| ARAGOSTA IN SALSA | piatto 600 - 1.200 |
| ARANCINI PROSCIUTTO E MOZZARELLA | confezione 1.000 |
| AROSTO | trancio 1.200 |
| BAGNET VERD | secchio 1.000 |
| BAGNETTO ROSSO | confezione 1.000 - 2.000 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| BAGNETTO VERDE | confezione 1.000 - 2.000 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| BARCLETTE MISTE | 25 barchette (1.400 ca.) |
| BOCCONCINI DI SARDEOLIVE | confezione 2.000 |
| CANNELLONI RIPIENI | vassoio 4x500 - 1x2.000 |
| CAPELANTE GRATINATE | 6 conchiglie (1.000 ca.) |
| CAPRICCIO MARE | piatto 1.200 |
| CARCIOFI ALLA GRIGLIA | confezione 2.000 |
| CARCIOFINI IN SALSA REGINA | piatto 2.000 |
| CIMA GENOVESE | trancio 2.000 ca. |
| CIPOLLE BORETTANE | confezione 1.000 |
| COCKTAIL DI GAMBERI | piatto 1.000 • 6 conchiglie (1.000 ca.) |
| COTECHINO CON CRAUTI | confezione 2.000 |
| CRAUTI | confezione 1.000 |
| CRÊPES ALLA VALDOSTANA | vassoio 1.500 ca. |
| CROCCHETTE DI PATATE | confezione 1.000 |
| FAGOTTINI CON ASPARAGI | confezione 1.000 |
| FILETTI DI ACCIUGHE IN SALSA ROSSA E VERDE | vaso 1.500 • confezione 8x150 |
| FILETTI DI ALICI MARINATI | confezione 2.000 |
| FILETTI DI PLATESSA | confezione 1.000 |
| FILETTI DI SGOMBRO | confezione 1.000 - 2.000 |
| FRITTATE ALLE CIPOLLE o ERBE o ZUCCHINE | vassoio 1.000 |
| GAMBERETTI IN SALSA AURORA | confezione 1.000 |
| GAMBERI IN SALAMOIA | secchio 900 |
| GIRELLO AL NATURALE | trancio 1.200 ca. |
| GIRELLO PER TONNATO | trancio 1.200 ca. |
| GNOCCHI ALLA ROMANA GRATINATI | vassoio 5x500 |
| INSALATA CAMPAGNOLA | piatti 600 - 1.000 - 2.000 - 3.000 • conf. 6x200 - 10x500 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| INSALATA CAPRICCIOSA | piatto 2.000 • conf. 6x200 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| INSALATA CAPRICCIOSA "SPECIAL" | piatto 1.500 - secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| INSALATA DI COZZE | confezione 1.000 |
| INSALATA DI FAGIOLI | confezione 1.000 |
| INSALATA DI MARE CON VERDURE | confezione 8x200 • secchio 1.500 - 3.300 |
| INSALATA DI NERVETTI | confezione 2.000 |
| INSALATA DI POLLO CON VERDURE | piatto 1.500 |
| INSALATA DI RISO | confezione 10x500 - 1.500 • secchio 3.000 - 5.000 |
| INSALATA DI SURIMI | secchio 1.500 - 3.300 |
| INSALATA IMPERIALE | confezione 2.200 |
| INSALATA MONTECARLO | piatto 2.000 • secchio 3.000 - 5.000 |
| INSALATA RUSSA | piatti 600 - 1.000 - 2.000 - 3.000 • conf. 8x200 - 10x500 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| INSALATA RUSSA A CIUFFI CON GAMBERI | piatto 2.000 |
| INSALATA CON GAMBERETTI | piatto 1.500 |
| INSALATA RUSSA "SPECIAL" | piatto 1.500 - secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| INSALATA RUSSA SUPER | piatti 600 - 1.000 - 2.000 - 3.000 • conf. 6x200 - 10x500 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| INSALATA VIENNESE | piatti 1.000 - 2.000 • conf. 6x200 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| INVOLTINI CON RUSSA | piatto 1.500 • monoporzione 1.500 • confezione 6x200 |
| LASAGNE | vassoio 5x600 - 4x1.200 - 2.500 |
| LASAGNE AL PESTO | vassoio 5x600 - 4x1.200 - 2.500 |
| LINGUA IN SALSA VERDE O ROSSA | piatto 1.000 • confezione 8x150 - in olio 1.500 |
| LONZA DI MAIALE | trancio 1.200 ca. |
| LONZA TONNATA | piatto 1.000 |
| MAIONESE | confezione 1.000 - 2.000 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| MELANZANE ALLA PARMIGIANA | vassoio 1.000 |
| MELANZANE ALLA PIZZAIOLA | vassoio 1.000 |

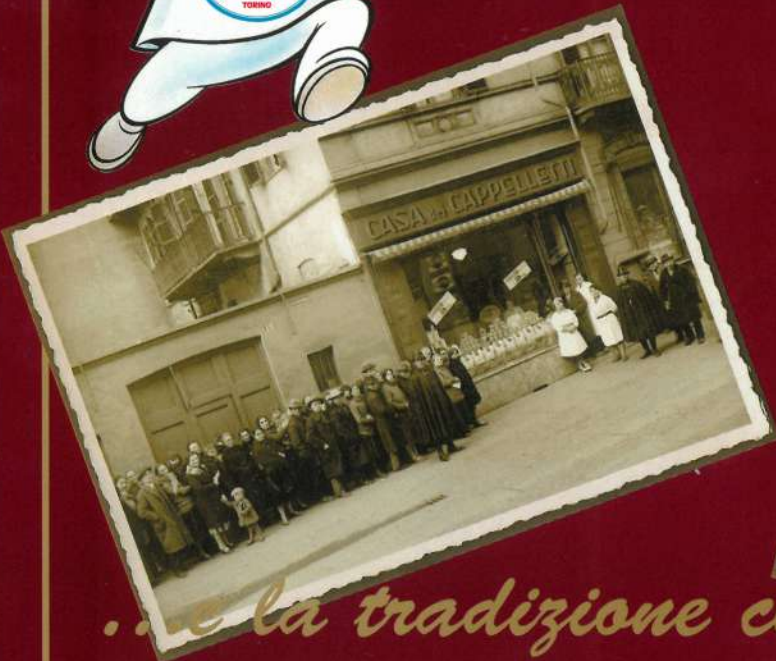
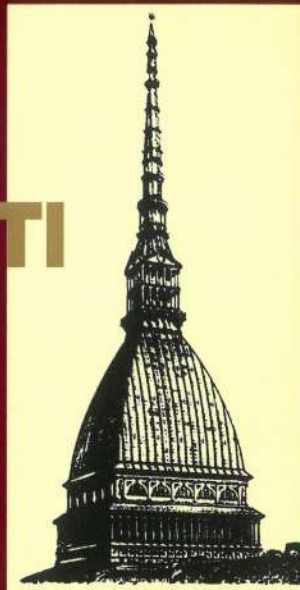
| | |
|---|---|
| MERLUZZO FRITTO | confezione 1.000 |
| MILANESI | confezione 1.000 |
| MILANESI IN CARPIONE | confezione 2.000 |
| MOSCARDINI IN OLIO | confezione 1.000 |
| OLIVE ALL'ASCOLANA | confezione 1.000 |
| OLIVE CONDITE | confezione 3.000 |
| OLIVE PICCANTI NERE | confezione 3.000 |
| OLIVE PICCANTI VERDI | confezione 3.000 |
| PATATE FRITTE | confezione 1.000 |
| PATÈ DI FAGIANO CON TARTUFO NERO | piatto 1.500 • monoporzione 1.500 • trancio 1.000 |
| PATÈ DI SALMONE | piatto 1.500 • monoporzione 1.500 • trancio 1.000 |
| PATÈ DI TONNO | piatto 1.500 • monoporzione 1.500 • trancio 1.000 |
| PATÈ «PROSCIUTTO» | piatto 1.500 • monoporzione 1.500 • trancio 1.000 |
| PEPERONI ALLA GRIGLIA | confezione 2.000 |
| PEPERONI DEL BONGUSTAIO | piatto 1.500 |
| PEPERONI IN BAGNA CAÛDA | confezione 6x200 |
| PEPERONI IN BAGNA CAÛDA DELICATA | piatto 1.500 |
| PESTO ALLA GENOVESE | bicchiere 100 • secchio 1.000 - 3.000 - 5.000 |
| PETTI DI POLLO IMPANATI | confezione 1.000 |
| POLLO FARCITO IN GELATINA | piatto 1.500 |
| POLPO ALLA GRECA | confezione 1.000 |
| POMODORI CON GAMBERI | piatto 2.000 |
| POMODORI CON TONNO | piatto 2.000 |
| «PROSCIUTTO» ALLA PARIGINA | piatto 1.500 • monoporzione 2.000 |
| ROAST-BEAF | trancio 2.000 - 4.000 |
| ROLATA FARCITA | trancio 1.700 - 3.000 |
| ROLLÈ DI FRITTATA | confezione 1.300 ca. |
| SALMONE IN BELLAVISTA | piatto 500 - 1.000 - 1.800 • monoporzione 1.500 |
| SALSA AURORA | confezione 1.000 - 2.000 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| SALSA DI NOCI | bicchiere 100 • secchio 1.000 - 3.000 - 5.000 |
| SALSA TARTARA | confezione 1.000 - 2.000 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| SALSA TONNATA | confezione 1.000 - 2.000 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| SEMOLINI FRITTI | vaschetta 1.500 |
| SEPPIOLINE IN OLIO | confezione 1.000 |
| SPINACI | vassoio 1.000 - confezione 1.000 |
| SUPREME DI POLLO | piatto 1.500 |
| TOMINI IN SALSA VERDE SOTT'OLIO | confezione 2.000 - 6x200 |
| TOMINI IN SALSA PICCANTI SOTT'OLIO | confezione 2.000 - 6x200 |
| TONNO E CARCIOFINI | piatti 600 - 1.000 - 2.000 • conf. 6x200 • secchio 3.000 - 5.000 - 10.000 |
| TROTE IN CARPIONE | confezione 1.000 |
| TROTE SALMONATE | confezione 1.000 |
| UOVA CON TONNO | piatto 1.500 |
| UOVA IN BELLAVISTA | piatto 1.500 |
| UOVA IN SALSA AURORA | piatto 1.500 |
| UOVA IN SALSA TARTARA | piatto 1.500 |
| VERDURE AL VAPORE (carotine • fagiolini) | confezione 1.000 |
| VERDURE ARROSTITE (melanzane • zucchini • peperoni) | confezione 2.000 |
| VERDURE IMPANATE | confezione 1.000 |
| VERDURE RIPIENE (cavoli • peperoni • zucchini • cipolle • carciofi) | confezione 1.500 |
| VITELLO TONNATO | piatto 500 - 1.000 - 1.500 • confezione 6x200 |
| VOL-AU-VENT CON FONDUTA | scatole 1.100 |
| VOL-AU-VENT CON FUNGHI | scatole 1.000 |
| ZUCCHINI IN CARPIONE | confezione 2.000 |





dal 1929... CASA DEI CAPPELLETTI

Il miglior riconoscimento al fondatore Guido Violino è la testimonianza di tutti coloro che continuano nel tempo ad apprezzare la bontà della qualificata produzione. Benchè abbia ormai raggiunto le dimensioni di una vera e propria industria, la CASA DEI CAPPELLETTI persiste nel mantenere la filosofia dell'azienda a carattere artigianale e conserva, orgogliosamente, alcune lavorazioni giustificabili solo con l'amore per il proprio mestiere...e la gioia dei palati più fini, che mal si adattano ai "gusti prefabbricati".



...e la tradizione continua!

