



# iPishilli

Trattoria Pizzeria

By **Capellini**  
RISTORANTE



En 2001, "Capellini Ristorante" abrió sus puertas en nuestra ciudad, conjugando en su esencia, las más genuinas exquisiteces culinarias de Italia y un servicio de primer nivel; a la par de un acogedor ambiente y una vivificante expresión estética, que han traído consigo, la fórmula gastronómica perfecta.

La calidad de "Capellini Ristorante" le ha convertido en el sitio de la buena mesa en Reynosa.

En el centro de reunión idóneo para degustar lo mejor de las recetas italianas tradicionales y la más deleitable cocina de autor creada por su Chef Antonio Matarazzo, de nacionalidad italiana.

Y es precisamente esta exitosa experiencia de más de una década que ahora sustenta el nacimiento de "I Pistilli Trattoria Pizzeria" una novedosa extensión del proyecto "Capellini", que con la misma calidad e inconfundible estilo, hoy propone un lugar de toque informal.

El sur de Italia, de donde es originario el Chef Antonio Matarazzo y en donde la familia es algo fundamental, ha seguido a través del tiempo una tradición que es algo muy característico de esta zona; usar sobrenombres para las familias, y es Pistilli, palabra napolitana que en español significa chile, como identifican hasta el día de hoy a la familia del Chef Matarazzo por el color rojizo de su piel, por este motivo nuestras pizzas llevan un chile como punto distintivo.

I Pistilli es el plural de la palabra pistillo, en español "Los Pistilli", fueron quienes transmitieron al Chef Matarazzo una gran pasión por la cocina, por todo lo orgánico como la preparación del vino de familia, la del aceite de olivo de su tierra, mermeladas, licores familiares como el famoso limoncello o el arancello o las salsas de tomate preparadas y almacenadas sin conservadores.

Debido a su cultura y a su historia familiar, el vino es un elemento de suma importancia y es por eso que el maridaje que el Chef Matarazzo sugiere es el que mejor hace destacar los sabores. El Chef Matarazzo quiso homenajear a su familia dando este nombre al proyecto Pistilli que además cuenta con el respaldo de Capellini Ristorante con más de una década de gran aceptación.

"I Pistilli Trattoria Pizzeria" personifica el nuevo concepto para disfrutar de una breve, pero afortunada selección del ya clásico menú del restaurante, que incluye algunas de sus ensaladas, antipastos, risottos, pastas, pollos, pescados, carnes y postres, en combinación con la sabrosa variedad de pizzas al horno de leña, elaboradas con la mejor harina italiana, dando como resultado la "Vera Pizza" tal como se elabora en Italia.

En "I Pistilli", el uso de productos frescos y orgánicos, los sabores mediterráneos únicos e irrepetibles, las confecciones artesanales, tales como la salsa de tomate preparada con maquinaria Italiana y la preparación de aderezos originales que han distinguido a "Capellini Ristorante" serán también su recomendable carta de presentación.

"I Pistilli Trattoria Pizzeria" Una alternativa conveniente, distinta y agradable que inspirada en la amplia aceptación de "Capellini" y en las exigencias del mercado para diversificarse, extiende sus horizontes, estableciéndose en un punto estratégico, para llevar así, las delicias de la verdadera gastronomía italiana a un público más amplio y variado, valiéndose de una oferta relajada y casual, pero igualmente aconsejable.

Desde el sur de Italia hasta Reynosa, llega "I Pistilli Trattoria Pizzeria" El espacio informal para saborear en relax, los más apetitosos y auténticos platillos del país de la bota, ahora en Cd. Victoria, Tamaulipas.

Por supuesto, con la garantía del sello "Capellini Ristorante"



# Antipasti



**Bruschette al Pomodoro \$ 115.00**

Rebanadas de crujiente pan untado de ajo, con tomate picado, aceite de oliva, albahaca y vinagre balsámico.

**Carpaccio di Manzo \$ 235.00**

Láminas de filete de res, preparadas con champiñones frescos y queso parmesano.

**Carpaccio Misto \$ 239.00**

Deliciosa combinación de finas láminas de carne de res y salmón, servidas con nuestra receta al estilo mediterráneo.

**Carpaccio di Tonno \$ 239.00**

Finas laminas de Atún fresco combinado con apio, rábanos y nuestro aderezo especial.

**Antipasto Misto \$ 235.00**

Quesos, jamón serrano, aceitunas, corazón de alcachofas y verduras a la plancha.

**Antipasto Misto + Focaccia \$ 315.00**

Quesos, jamón serrano, aceitunas, corazón de alcachofas y verduras preparadas a la plancha, acompañado de pan de pizza.

**Salmone Affumicato \$ 265.00**

El sabor del fino salmón servido al estilo europeo.

**Funghi al Gorgonzola \$ 245.00**

Deliciosos champiñones con el supremo sabor del queso Gorgonzola.



[ Carpaccio di Tonno ]



## Insalate

[ Insalata Pera e Gorgonzola ]



Specialità  
della casa

### Insalata Capellini

\$ 169<sup>00</sup>

La ensalada de la casa. Deliciosa combinación de lechugas, champiñones, tomate, queso feta, nuez y nuestro aderezo de la casa.

### Insalata Pera e Gorgonzola

\$ 169<sup>00</sup>

Combinación de lechugas, queso gorgonzola, pera, nuez caramelizada y aderezo a base de vinagre balsámico reducido.

### Insalata Caprese

\$ 168<sup>00</sup>

De la bella isla Capri al mundo, elaborada con tomates frescos, queso mozzarella, albahaca y aderezo italiano.

### Insalata Cesare

\$ 168<sup>00</sup>

Un homenaje al gran César, con el original aderezo de la casa.

## Zuppe



Specialità  
della casa

### Crema di Pomodoro

\$ 145<sup>00</sup>

Crema a base de tomate natural elaborada al momento.

### Crema di Funghi

\$ 145<sup>00</sup>

Deliciosa crema de champiñones.

### Zuppa di Pesce

\$ 240<sup>00</sup>

Disfrute esta deliciosa sopa de almeja, mejillón y camarón preparada al estilo de Napoli.

## Bambini

### Spaghetti con polpettine

\$ 109<sup>00</sup>

Clásica combinación de salsa de tomate y albóndigas.

### Lasagna bambini

\$ 109<sup>00</sup>

Pasta horneada con carne molida, salsa de tomate, queso mozzarella y el parmesano al gratén.

### Spaghetti Alfredo

\$ 109<sup>00</sup>

Salsa cremosa a base de queso con jamón y champiñones.



[ Crema di Pomodoro ]

# Risotti

## Risotto con Funghi

\$ 269.00

Delicioso arroz "Arborio" con champiñones preparado al estilo mediterráneo.

## Risotto con Pollo

\$ 279.00

Sabrosa combinación de arroz "Arborio" con pechuga de pollo y queso parmesano.

## Risotto Nero ai Gamberi

\$ 299.00

El exquisito arroz "Arborio" con tinta de calamar combinado con camarones.

# Primi Piatti

## Spaghetti Frutti di Mare

\$ 305.00

La clásica pasta acompañada de almeja, mejillón y camarón, preparada en exquisita salsa de tomate.

## Spaghetti alla Carbonara

\$ 229.00

Salsa que desde 1860, años de la unificación italiana, continúa preparándose con cebolla, tocino, huevo y parmesano.



Specialità  
della casa

## Fusilli al Pesto Genovese

\$ 214.00

Albahaca, piñones, parmesano y aceite de oliva.

Desde Génova cuna de Cristóbal Colón.



Specialità  
della casa

## Capellini con Gamberi allo Zafferano

\$ 289.00

El sabor del mediterráneo en esta particular combinación de camarones, flor de calabaza y azafrán al vino blanco.



## Penne all' Arrabbiata

\$ 229.00

El picante del sur de Italia, acompaña al delicado sabor de los champiñones en una salsa de tomate.



## Spaghetti all' Amatriciana

\$ 229.00

Un plato de la "mamma" romana que combina la cebolla con el tocino, el tomate troceado sin cáscara, el queso pecorino y la sazón del chile.

## Penne all' Ortolana

\$ 275.00

La delicia de la pasta pluma en una perfecta combinación de la salsa rosata, pollo y champiñones.

[ Fusilli al pesto genovese ]





## Pasta Hecha a Mano

①  
Specialità  
della casa

### Stracci di Semola ai Sapori dell'Orto \$ 229.00

Deliciosa combinación de "pedacería" de pasta fresca con tomate deshidratado, aceite de olivo, espárragos, champiñones y un toque de chile.

### Fettuccine Alfredo \$ 229.00

Salsa cremosa a base de queso con jamón y champiñones.

### Fettuccine ai Quattro Formaggi \$ 229.00

Tradicional combinación de quesos italianos.

### Fettuccine alla Bolognese \$ 287.00

La antigua receta de las abuelas de la región de Bologna.

①  
Specialità  
della casa

### Fettuccine Capellini \$ 289.00

La perfecta combinación de salsa de quesos con champiñones y camarón.

### Lasagna della Nonna (al Horno de Leña) \$ 249.00

La pasta horneada por excelencia que conjunta acertadamente la carne molida, salsa de tomate, queso "mozzarella" y el parmesano al gratén.

### Ravioli al Salmone \$ 295.00

Pasta rellena de queso, combinada con salmón, champiñones, camarones y queso Asiago.

### Ravioli di Aragosta con Gamberi \$ 319.00

Pasta rellena de langosta, queso ricotta, queso pecorino, servidos en salsa rosada, con camarones al vino blanco.

## Cannelloni

Enrollados de fina pasta de huevo, bañado en salsa de tomate y parmesano al gratín.

Espinaca \$ 249.00

Carne \$ 249.00

## Ravioli \$ 253.00

Deliciosa pasta con relleno y salsa a su elección.

### Relleno      Salsas

- Queso
- Carne
- Espárragos
- Quattro Formaggi
- Bolognosa
- Napoletana
- Rosata

[ Pollo Parmigiana ]

## Secondi Piatti

### Pollo al Marsala

\$ 263.<sup>00</sup>

Deliciosa pechuga elaborada con vino Marsala acompañada de verduras al vapor y champiñones\*.

### Pollo alla Parmigiana

\$ 267.<sup>00</sup>

La favorita pechuga de pollo empanizada con salsa de tomate y parmesano acompañada con puré de papa y verduras al vapor\*.

### Pollo al Gorgonzola

\$ 267.<sup>00</sup>

Rica pechuga preparada al gusto del queso Gorgonzola acompañada con champiñones y verduras al vapor\*.



Specialità  
della casa

### Pollo Capellini

\$ 273.<sup>00</sup>

Especialidad de la casa en una deliciosa combinación de pollo, pasta, nuez y champiñones en una rica salsa.

### Pollo al Pesto

\$ 265.<sup>00</sup>

La deliciosa combinación del pollo y una salsa preparada a base de albahaca piñones, queso parmesano y aceite de oliva acompañada de champiñones y verduras al vapor\*.

### Filetto al Pepe Verde Angus

\$ 379.<sup>00</sup>

Delicioso filete al sabor aromático de la pimienta verde, acompañado con champiñones y verduras al vapor\*.

### Filetto al Marsala Angus

\$ 379.<sup>00</sup>

Un exponente de la sabrosa cocina Siciliana, elaborada con el conocido vino de la ciudad de Marsala y acompañado de champiñones y pure de papa\*.

\* Sustituye vegetales por spaghetti a tu elección:

Quattro  
Formaggi



Amatriciana

Napoletana

Bolognese



### **Scaloppine alla Pizzaiola Angus \$ 375.00**

Fino corte de filete res, en una salsa de tomate en trozos y aromático orégano, acompañado con puré de papas y verduras al vapor\*.

### **Saltimbocca alla Romana Angus \$ 379.00**

El delicioso sabor del filete de res, con el intenso sabor del Prosciutto, acompañado con champiñones y puré de papas.

### **Filetto al Gorgonzola Angus \$ 379.00**

Filete al sabroso gusto del queso gorgonzola acompañado con champiñones y verduras al vapor\*.



Specialità  
della casa

### **Mare e Terra Angus \$ 379.00**

Desde Génova esta deliciosa combinación de camarón al pesto Genovese y filete de res acompañados de puré de papas y verduras al vapor\*.



Specialità  
della casa

### **Salmone della Casa \$ 339.00**

Delicioso filete de salmón fresco preparado al estilo Mediterráneo con aceitunas negras, alcachofas y nuestra salsa de la casa, acompañado con champiñones y verduras al vapor\*.

\* Sustituye vegetales por spaghetti a tu elección:

**Quattro  
Formaggi**



**Amatriciana**

**Napoletana**

**Bolognese**



[ Bianca ]

# Pizze

**La Focaccia** \$ 159<sup>00</sup>

Pan de pizza, con romero, aceite de oliva y sal de mar.

**La Focaccia con patate** \$ 179<sup>00</sup>

Pan de pizza con romero, aceite de oliva, sal y papas.

**Filomena** \$ 229<sup>00</sup>

Tomate, albahaca y queso mozarella.

**Pepperoni** \$ 239<sup>00</sup>

Tomate, queso mozarella y salami.

**Vegetariana** \$ 249<sup>00</sup>

Quesos mozarella, Asiago y Pecorino, champiñones, aceitunas negras, pimientos, papa, espinacas y salsa de tomate.

**Vesuvio** \$ 259<sup>00</sup>

Mozarella, salsa de tomate, jamón de pavo y alcachofas.

**Polpettine** \$ 255<sup>00</sup>

Mozarella, salsa de tomate y mini albóndigas de carne.



Nuestros precios incluyen IVA



[ Salmone ]



[ Mortadella ]

## Pizze Gourmet



Specialità della casa

### Contadina

\$ 289.00

Deliciosa combinación de la salchicha italiana elaborada artesanalmente, maíz y papa, en una exquisita base de quesos italianos DOP y mozzarella.

### Bianca

\$ 289.00

Base de finos quesos italianos DOP, mozzarella, tocino y tomate deshidratado, maíz, espárragos y champiñones.

### Del Golfo

\$ 289.00

Queso Asiago, queso Pecorino, mozzarella y camarón en salsa de tomate.

### Quattro Stagioni

\$ 289.00

Cuatro sabores en una misma pizza; la Salami, la Capra, la Pistilli y la Vegetariana.

### Bandiera

\$ 289.00

Deliciosa pizza con mortadela D.O.P., Quesos D.O.P., Tomate deshidratado y pesto genovese.

### Pistilli

\$ 289.00

Combinación de los quesos Asiago, Pecorino y parmesano con tomate rebanado, prosciutto y pesto.

### Salmone

\$ 297.00

Queso Feta, alcaparras, mozzarella y delicadas láminas de salmón.

### Capra

\$ 277.00

Queso de cabra, pera, mozzarella y nuez caramelizada.

### Calzone

\$ 259.00

Pizza doblada rellena de queso mozzarella, tomate y jamón.



Nuestros precios incluyen IVA.