



Capriata
Amore al primo morso

Antipasti di Terra

Bruschette con Pomodorini Datterini e Basilico (3 pezzi)	€ 6,50
Bruschetta con Pomodorini Gialli e Rossi e Stracciatella di Bufala (2 pezzi)	€ 7,00
Mozzarella in Carrozza	€ 8,50
Parmigiana di Melanzane	€ 10,00
Fritto Misto alla Napoletana con Fiori di Zucca ripieni alla Ricotta, Frittatina, Mozzarelline, Arancino, Crocchette e Patate Fritte Fresche	€ 15,00
Burrata Pugliese DOP 250 g o Mozzarella di Bufala DOP 250 g, con Prosciutto Crudo e Pomodorini Datterini	€ 16,50
Sfizio Caprizza - Antipasto Misto dello Chef	€ 18,50

Antipasti di Mare

Impepata di Cozze	€ 12,50
Polipetti* in Cassuola	€ 14,00
Insalata di Mare con Polpo*, Calamari*, Gamberi*, Seppie*, Cozze e Vongole	€ 18,00
Polpo* alla Brace con Purea di Patate allo Zafferano e Olive di Gaeta Croccanti	€ 18,00
Zuppa di Cozze alla Partenopea con Gamberone* e Tarallo alle Mandorle	€ 18,00
Sfizio del Marinaio - Antipasto Misto dello Chef	€ 24,00

Primi Piatti

Spaghetti con Pomodorini Datterini e Basilico	€ 11,50
Gnocchi alla Sorrentina	€ 12,00
Ziti allo Scarpariello (Piatto Partenopeo)	€ 12,50
Pasta e Patate con Provola e Guanciale in Cialda di Formaggio	€ 12,50
Raviolo Caprese con Ricotta, Mozzarella, Basilico e Pomodoro Fresco	€ 12,50
Bucatini alla Carbonara	€ 13,00
Spaghetti alle Nerano Provolone del Monaco DOP, zucchine, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, pepe nero e olio evo	€ 14,50
Bucatini alla Praiano Cacio, Pepe e Cozze	€ 15,00
Paccheri Pistacchio, Provola di Agerola e Salsiccia	€ 16,00
Scialatielli ai Frutti di Mare	€ 18,50
Spaghetti alle Vongole	€ 20,00

* PRODOTTO CONGELATO

Insalatone

Fantasia Insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive	€ 9,00
Marina grande Insalata lollo, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella	€ 11,00
Vegetariana Misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico	€ 12,00
Caprese Mozzarella di bufala a fette, pomodori, origano e basilico	€ 12,00
Caesar Insalata lattughino, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP e salsa caesar	€ 12,00

Contorni

Patate Fritte*	€ 4,50
Patate Fritte Fresche	€ 5,00
Insalata Mista	€ 5,00
Friarielli	€ 7,00
Verdure di Stagione	€ 7,00

Secondi di Terra

Scaloppina al Limone con Patate Fritte Fresche	€ 12,50
Cotoletta di Pollo con Patate Fritte Fresche	€ 12,50
Salsiccia alla Brace con Friarielli e Patate Fritte Fresche	€ 15,00
Bistecca di Pollo con Verdure Grigliate	€ 15,00
Tagliata di Black Angus con Rucola e Parmigiano Reggiano DOP	€ 23,00
Filetto di Scottona con Patate Fritte Fresche	€ 24,00
Misto di Carne con Patate Fritte Fresche	€ 24,50

Secondi di Mare

Pesce Fresco a Modo dello Chef	all'etto	€ 6,50
Gamberoni* alla Brace e Verdure Grigliate		€ 17,00
Calamari* alla Brace e Verdure Grigliate		€ 19,00
Pesce Spada alla Brace e Verdure Grigliate		€ 19,00
Frittura di Gamberi* e Calamari* con Patate Fritte Fresche		€ 19,00
Gamberoni* in Pastella di Mandorle (5 pezzi)		€ 20,00
Misto di Mare alla Brace e Verdure Grigliate		€ 25,00
Calamari*, pesce spada, gamberoni*		

* PRODOTTO CONGELATO

Pizze Tradizionali

Le pizze tradizionali possono essere richieste con impasto integrale con supplemento di € 1,50

Marinara	€ 7,50
Pomodoro la Regina di San Marzano, aglio, origano, olio evo e basilico	
Margherita	€ 8,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, olio evo e basilico	
Diavola	€ 9,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Provola di Agerola, spianata calabra, fili di peperoncino, olio evo e basilico	
Americana	€ 10,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, würstel e patatine fritte*	
Ripieno	€ 10,00
Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, pomodoro la Regina di San Marzano, olio evo e basilico	
Prosciutto e Funghi	€ 10,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, funghi champignon, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, olio evo e basilico	
4 Formaggi	€ 10,00
Fior di Latte di Agerola DOP, Emmental Svizzero DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi , olio evo e basilico	
Bufalina	€ 11,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, olio evo e basilico	

Salsiccia e Friarielli € 11,00
Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli e olio evo

Napoli € 12,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, olio evo e basilico

Capricciosa € 12,50
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Cotto Alta Qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico

Pizze Fritte

Montanara Ripassata € 11,00
Pizza prima fritta e poi ripassata al forno con pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Pecorino Romano, olio evo e basilico

Classica € 12,00
Ripieno con Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, pepe nero e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Pizze Contemporanee

Le pizze contemporanee possono essere richieste con impasto integrale con supplemento di € 1,50

Integrale ai Datterini € 12,00

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo integrale e basilico

Integrale Ortolana € 12,00

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo integrale e basilico

Genuina € 12,00

Pomodorini datterini, Fior di Latte di Agerola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio e basilico con cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

'Nduja e Salsiccia € 12,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, 'Nduja Calabria, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fili di peperoncino, olio evo bio e basilico

Parmigiana e Provola € 12,50

Pomodoro la Regina di San Marzano, Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio e basilico

Pistacchio e Mortadella € 13,00

Fior di Latte di Agerola DOP, crema di pistacchi siciliani, Mortadella IGP, granelle di pistacchi, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e olio evo bio

Crudo e Provolone € 13,00

Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio e basilico

Nerano € 13,00

Crema di zucchine, Fior di Latte di Agerola DOP, chips di zucchine e scaglie di Provolone del Monaco DOP

Fiori di Zucca e Guanciale € 15,00

Fior di Latte di Agerola DOP, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, all'uscita Burrata Pugliese DOP olio evo bio e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Pesto e Polpette € 15,00

Pesto di basilico, Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, all'uscita polpette di manzo, Ricotta di Bufala Campana DOP, olio evo bio Terre Francescane e basilico

Burrata e Pata Negra € 18,00

Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita Pata Negra 100% Ghianda, Burrata Pugliese DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio Terre Francescane e basilico

NEW

Carciofotta € 13,50

Fior di Latte di Agerola DOP, crema di carciofi, carciofi a spicchi, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, pomodori secchi, olio evo bio Terre Francescane e basilico

Matador € 13,50

Provola affumicata DOP, patate al forno, porchetta, all'uscita crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio e basilico

Pugliese € 13,50

Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli, capocollo di maialino, Burrata Pugliese DOP, olive nere, olio evo bio e basilico

Tropea € 15,00

Crema di cipolle rosse di Tropea, Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita filetti di tonno, Burrata Pugliese DOP, paté d'olive taggiasche e chips di cipolla, olio evo bio e basilico

Jamón e Friarielli € 15,00

Bianca con Fior di Latte di Agerola DOP e friarielli, all'uscita tartare di jamón ibérico, spolverata di pecorino grattugiato sul cornicione, olio evo bio Terre Francescane e basilico

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

* PRODOTTO CONGELATO

Dolci

Pastiera*	€ 6,50
Caprese*	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Babà	€ 6,50
Cheesecake	€ 6,50
Dolce del giorno	€ 6,50
Sorbetto al Limone	€ 4,00
Misto di Dolci	€ 12,00
Gelato per bambini	€ 3,50

Soft Drink

Acqua Microfiltrata 0,75 L	€ 3,00
Pepsi Cola / Aranciata / 7Up 33 cl	€ 3,50
Thè Freddo Limone / Pesca 33 cl	€ 3,50
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00
Caffè	€ 2,00
Grappa	€ 4,00
Amaro	€ 4,00

* PRODOTTO CONGELATO

Bevande alla Spina



Moretti Ricetta Originale	20 cl	€ 3,50
	40 cl	€ 5,50

Stile: lager
Gradazione: 4,6%
Aspetto: colore paglierino, schiuma candida e compatta
Gusto: attacco maltato seguito da un sapore finemente amaro; il profumo di malto d'orzo è bilanciato da note fresche e floreali



Moretti La Rossa	40 cl	€ 5,50
-------------------------	--------------	---------------

Stile: bock
Gradazione: 7,2%
Aspetto: color ambra e una spuma abbondante e densa
Gusto: prodotta utilizzando al 100% malto d'orzo di una speciale qualità, che le dona un gusto pieno di malto caramellato e un aroma intenso di malto torrefatto



Vino della Casa bianco o rosso	1/4 L	€ 3,60
Vino della Casa bianco o rosso	1/2 L	€ 6,00
Vino della Casa bianco o rosso	1 L	€ 10,00

Pirre in Pottiglia



Heineken

33 cl

€ 4,00

Stile: lager

Gradazione: 5,0%

Aspetto: colore oro brillante, schiuma candida, fine, compatta e persistente

Gusto: corpo leggero, gradevole frizzantezza; finale pulito, moderatamente luppolato



Ichnusa non Filtrata

50 cl

€ 6,00

Stile: lager

Gradazione: 5,0%

Aspetto: colore dorato, luminoso e leggermente opalescente

Gusto: una buona bevibilità, è morbida, corposa ed equilibrata: la nota amara, in chiusura, è lieve e moderata



IOI Senza Glutine

33 cl

€ 5,00

Stile: pale ale

Gradazione: 4,7%

Aspetto: colore chiaro

Gusto: prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non è filtrata e neppure pastorizzata, emana sentori agrumati; fresca e di facile beva al palato



Heineken 0.0

33 cl

€ 4,00

Stile: lager italiana

Gradazione: analcolica 0,0%

La Cantina dei Rossi

Aglianico "Caprizza" IGP
Cantina Iovine

Bicchiere € 5,00
Bottiglia € 15,00

Chianti DOCG
Banfi

Bottiglia € 22,00

Morellino di Scansano DOCG
Fattoria le Pupille

Bottiglia € 25,00

Valpolicella Classico DOC
Allegrini

Bottiglia € 29,00

Plumbago Nero d'Avola DOC
Planeta

Bottiglia € 30,00

Dolcetto d'Alba DOC
Prunotto

Bottiglia € 27,00

La Cantina dei Bianchi

Falanghina "Caprizza" IGP Cantina Iovine	Bicchiera Bottiglia	€ 5,00 € 15,00
Fiano di Avellino "Pietracalda" DOCG Feudi di San Gregorio	Bottiglia	€ 28,00
Greco di Tufo "Cutizzi" DOCG Feudi di San Gregorio	Bottiglia	€ 28,00
Costamolino Vermentino di Sardegna DOC Argiolas	Bottiglia	€ 29,00
Gewürztraminer Alto Adige DOC J. Hofstätter	Bottiglia	€ 30,00
Blangè Langhe DOC Arneis Ceretto	Bottiglia	€ 40,00
Chardonnay Jermann	Bottiglia	€ 48,00

Pollicine

Prosecco DOC
Victoria

Bicchiere
Bottiglia

€ 7,00
€ 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG
Berlucchi

Bottiglia

€ 58,00

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) n. 1169/2011, la Direzione comunica che gli alimenti somministrati potrebbero contenere allergeni. Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.

Caprيرا
Amore al primo morso

Caprira
Amore al primo morso

Caprira
Amore al primo morso

BERGAMO | Piazza Sant'Anna 1/h

BRESCIA | Viale Venezia 69

CAGLIARI | Via Roma 75

NAPOLI | Via Luca Giordano 25

ROMA | Via Piave 70

TRENTO | Via Roma 50

TORINO | Piazza Savoia

VARESE | Piazza Giovine Italia

VALENCIA (ES) | Paseo Alameda, 39

Caprira
Amore al primo morso

Caprira
Amore al primo morso