



Capriina
Amore al primo morso

Antipasti di Terra

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

Antipasti di Mare

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	€ 16,00
Polipetti* in Cassuola	€ 13,00
Impepata di Cozze	€ 12,50
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	€ 11,00
Paccheri Pistacchio, Provola di Agerola e Salsiccia	€ 16,00
Bucatini alla Carbonara	€ 12,50
Ziti allo Scarpariello (Piatto Partenopeo)	€ 12,50
Gnocchi alla Sorrentina	€ 12,00
Pasta e Patate con Provola e Guanciale in Cialda di Formaggio	€ 12,50
Scialatielli ai Frutti di Mare	€ 18,00
Bucatini Cacio, Pepe e Cozze	€ 14,50
Raviolo Caprese con Ricotta, Mozzarella, Basilico e Pomodoro Fresco	€ 12,50
Spaghetti alle Vongole	€ 20,00

Insalatone

Fantasia (insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive)	€ 9,00
Vegetariana (misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico)	€ 12,00
Marina Grande (insalata lollo, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella)	€ 11,00
Caprese (mozzarella di bufala a fette, pomodori, origano e basilico)	€ 12,00
Caesar (insalata lattughino, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, parmigiano e salsa caesar)	€ 12,00
Norvegese (insalata lattughino, zucchine alla julienne, salmone grigliato, uva passa e avocado)	€ 16,00

Secondi di Terra

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

Secondi di Mare

Frittura di Gamberi* e Calamari* con Patate Fritte Fresche	€ 18,00
Pesce Fresco a Modo dello Chef	all'etto € 6,50
Misto di Mare alla Brace con Insalata e Verdure Grigliate (Calamari*, Pesce Spada, Gamberoni*)	€ 24,00
Calamari* alla Brace e Verdure Grigliate	€ 19,00
Pesce Spada alla Brace e Verdure Grigliate	€ 19,00
Gamberoni* alla Brace e Verdure Grigliate	€ 16,50
Gamberoni* in Pastella di Mandorle (5 pezzi)	€ 20,00

Contorni

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

* PRODOTTO CONGELATO

Pizze Tradizionali

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

Marinara (pomodoro la regina di san marzano, aglio, origano e olio evo)	€ 7,50
Margherita (pomodoro la regina di san marzano, fior di latte, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 8,00
Bufalina (pomodoro la regina di san marzano, all'uscita mozzarella di bufala campana dop, olio evo e basilico)	€ 10,50
Americana (pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, würstel e patatine fritte*)	€ 9,50
Ripieno (ricotta di bufala campana dop, fior di latte di agerola, salame napoletano, pomodoro la regina di san marzano, olio evo e basilico)	€ 9,50
Napoli (pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, acciughe del mar cantabrico, capperi di pantelleria, olive taggiasche, olio evo e basilico)	€ 10,00
Prosciutto e Funghi (pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, funghi champignon, all'uscita prosciutto cotto alta qualità, olio evo e basilico)	€ 9,00
Diavola (pomodoro la regina di san marzano, provola di agerola, spianata calabra, olio evo e basilico)	€ 9,00
Salsiccia e Friarielli (provola di agerola, salsiccia beneventana a punta di coltello, friarielli e olio evo)	€ 10,50
Quattro Formaggi (fior di latte di agerola, emmental svizzero dop, fontina valdostana dop, gorgonzola dop, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo e basilico)	€ 9,50
Capricciosa (pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, prosciutto cotto alta qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico)	€ 11,00

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

* PRODOTTO CONGELATO

Pizze Contemporanee

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

- Integrale ai Datterini** € 12,50
(impasto di farina integrale con mozzarella di bufala campana dop, datterini gialli del vesuvio, pomodorini datterini, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico)
- Integrale Ortolana** € 10,50
(impasto di farina integrale con fior di latte di agerola, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico)
- Genuina** € 11,50
(pomodorini datterini, fior di latte di agerola, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico con cornicione ripieno di ricotta di bufala campana dop e prosciutto cotto alta qualità)
- 'Nduja e Salsiccia** € 12,50
(pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, 'nduja calabra, salsiccia beneventana a punta di coltello, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico)
- Fiori di Zucca e Guanciale** € 18,00
(fior di latte di agerola, fiori di zucca, guanciale di amatrice croccante, all'uscita burrata pugliese, olio evo bio e parmigiano reggiano 24 mesi)
- Pistacchio e Mortadella** € 12,50
(fior di latte di agerola, crema di pistacchi siciliani, mortadella igp, granelle di pistacchi, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio)
- Carciofi e Lardo** € 12,50
(fior di latte di agerola, carciofini arrostiti, lardo di colonnata igp, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico)
- Crudo e Provolone** € 12,50
(fior di latte di agerola, prosciutto crudo di parma 24 mesi, scaglie di provolone del monaco dop, olio evo bio e basilico)
- Parmigiana e Provola** € 11,50
(pomodoro la regina di san marzano, provola di agerola, parmigiana di melanzane, parmigiano reggiano 24 mesi, all'uscita bocconcino di bufala campana dop, olio evo bio e basilico)
- Melanzane e Ricotta Salata** € 14,00
(pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, melanzane arrostiti, all'uscita ricotta salata, olio evo e basilico)
- Zucca e Salsiccia** € 14,00
(provola affumicata dop, crema di zucca, salsiccia di maialino nero casertano, melanzane sott'olio, scaglie di ricotta salata e olio evo)
- Nerano** € 13,00
(crema di zucchine, fior di latte di agerola, chips di zucchine, polpettine di zucchine, scaglie di provolone del monaco dop)

NEW

- La Scamorza** € 12,50
(fior di latte di agerola, pomodoro la regina di san marzano, scamorza affumicata di agerola, salsiccia stagionata di suino casertano, origano e olio evo)
- Bufala e Datterino Giallo** € 12,50
(mozzarella di bufala campana dop, datterino giallo, pomodori secchi aromatizzati, scaglie di grana padano dop 12 mesi, olio evo e basilico)
- Fonduta e Melanzane** € 13,00
(mozzarella di bufala campana dop, melanzane a funghetto, pesto di basilico, provolone del monaco dop, fonduta di grana padano, olio evo e basilico)

Pizze Fritte

Classica

(ricotta, provola e salame)

€ 11,00

Tradizionale

(provola, friarielli e salsiccia)

€ 11,00

Montanara Ripassata

(pomodoro la regina di san marzano, mozzarella di bufala e parmigiano)

€ 11,00

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

* PRODOTTO CONGELATO

Dolci

Pastiera	€ 6,50
Caprese	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Babà	€ 6,50
Dolce del giorno	€ 6,50
Frutta di Stagione	€ 6,00
Sorbetto al Limone	€ 4,50
Misto di Dolci	€ 10,00
Gelato Variegato	€ 5,50
Gelato per bambini	€ 3,50

Soft Drink

Acqua Minerale 75 cl	€ 3,00
Coca Cola / Aranciata / Sprite 33 cl	€ 3,50
Caffè	€ 2,00
Grappa	€ 3,00
Grappa Barricata	€ 6,00
Vodka	€ 4,00
Amaro	€ 3,00
Whisky	€ 5,00

La Cantina dei Rossi

Aglianico "Sabbienere" DOC
Feudi di San Gregorio

Bicchiere € 7,00
Bottiglia 0,375 lt € 11,00
Bottiglia 0,75 lt € 20,00

Chianti Superiore DOCG
Banfi

Bottiglia 0,75 lt € 20,00

Morellino di Scansano DOCG
Fattoria le Pupille

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

Valpolicella Classico DOC
Allegrini

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

Plumbago Nero d'Avola DOC
Planeta

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

Dolcetto d'Alba DOC
Prunotto

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

La Cantina dei Bianchi

Falanghina "Verditerre" DOC
Feudi di San Gregorio

Bicchiere € 7,50
Bottiglia 0,375 lt € 11,00
Bottiglia 0,75 lt € 20,00

Fiano di Avellino "Altaroccia" DOCG
Feudi di San Gregorio

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG
Feudi di San Gregorio

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

Biancolella Tenuta Frassitelli
Casa d'Ambra

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC
Argiolas

Bottiglia 0,75 lt € 25,00

Gewürztraminer Alto Adige DOC
J. Hofstätter

Bottiglia 0,75 lt € 30,00

Blangè Langhe DOC Arneis
Ceretto

Bottiglia 0,75 lt € 28,00

Chardonnay
Jermann

Bottiglia 0,75 lt € 36,00

Pollicine

Prosecco DOC
Victoria

Bicchiere € 7,00
Bottiglia 0,75 lt € 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG
Berlucchi

Bottiglia 0,75 lt € 30,00

Cuvée Prestige Franciacorta
Ca' del Bosco

Bottiglia 0,75 lt € 45,00

Bevande alla Spina



Messina

20 cl € 3,50
40 cl € 5,50

STILE: LAGER
GRADAZIONE: 4,7%
ASPETTO: COLORE DORATO E BRILLANTE E DALLA SCHIUMA CANDIDA, FINE E COMPATTA.
GUSTO: I MALTI D'ORZO MISCELATI AI CEREALI CRUDI DONANO UN GUSTO SECCO E ASCIUTTO, BILANCIATO DA UNA LEGGERA PUNTA DI AMAREZZA CONFERITA DAL LUPPOLO.



Cristalli di Sale

20 cl € 3,50
40 cl € 5,50

STILE: LAGER
GRADAZIONE: 5,0%
ASPETTO: COLORE DORATO, LUMINOSO E CON UNA NATURALE OPALESCENZA SCHIUMA COMPATTA E PERSISTENTE.
GUSTO: I CRISTALLI DI SALE DI SICILIA UNITI AI MALTI CHIARI E A UN LUPPOLO ESCLUSIVO, ESALTA AL GRADEVOLI PALATO NOTE FLOREALI E FRUTTATE.



Affligem Rouge

30 cl € 5,50

STILE: ABBAZIA
GRADAZIONE: 6,8%
ASPETTO: COLORE BRONZEO INTENSO CON RIFLESSI RUBINI, UNA SCHIUMA VELLUTATA E FRIZZANTEZZA DECISA E NATURALE.
GUSTO: GUSTO DELICATO E SPEZIATO. AROMA MORBIDO E FRUTTATO DI CARAMELLO.



Vino della Casa BIANCO O ROSSO
Vino della Casa BIANCO O ROSSO
Vino della Casa BIANCO O ROSSO

1/4 L € 3,60
1/2 L € 6,00
1 L € 10,00

Pirre in Pottiglia



Heineken

66 cl € 5,00

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%

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.

Caprieva

Amore al primo morso

BERGAMO | Piazza Sant'Anna 1/h

BRESCIA | Viale Venezia 69

CAGLIARI | Via Roma 75

ROMA | Via Piave 70

TORINO | Piazza Savoia

VARESE | Piazza Giovine Italia

Valencia (ES) | Paseo Alameda, 39