



Capriina
Amore al primo morso

Entrantes de Tierra

Frito mixto a la napolitana con flores de calabaza rellenas de ricotta, tortillas, mozzarella, arancino, croquetas, patatas fritas frescas	€ 15,00
Mozzarella frita	€ 8,50
Burrata de Apulia DOP 250 g o mozzarella de búfala DOP 250 g con jamón crudo San Daniele y tomates datterini	€ 16,50
Bruschettas con tomates datterini y albahaca (3 piezas)	€ 6,50
Bruschetta con tomates cherry amarillos y rojos y stracciatella de búfala	€ 7,00
Parmesana de berenjenas	€ 10,00
Capricho Caprizza - Entrante mixto del chef	€ 18,50

Entrantes de Mar

Ensalada de mar con pulpo*, calamares*, gambas*, sepia*, mejillones y almejas	€ 18,00
Pulpo a la plancha* con puré de patata al azafrán y aceitunas crujientes de Gaeta	€ 16,00
Pulpos pequeños en cazuela*	€ 13,00
Mejillones con pimienta	€ 12,50
Sopa de mejillones a la Partenopea con langostino* y tarallo con almendras	€ 18,00
Capricho del marinero - Entrante mixto del chef	€ 24,00

Primeros Platos

Espaguetis con tomates Datterini y albahaca	€ 11,00
Paccheri, provola, pistacho y salchicha	€ 16,00
Bucatini a la carbonara	€ 12,50
Ziti allo Scarpariello (tomates datterini, parmesano reggiano, queso pecorino, guindilla)	€ 12,50
Ñoquis a la sorrentina (tomate, mozzarella, albahaca)	€ 12,00
Pasta y patatas con provola y guanciaie en gofre de queso	€ 12,50
Scialatielli con mariscos	€ 18,00
Bucatini queso Cacio, pimienta y mejillones	€ 14,50
Raviolo caprese con ricota, mozzarella, albahaca y tomate fresco	€ 12,50
Espaguetis con almejas	€ 20,00

Ensaladas

Fantasia (ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas)	€ 9,00
Vegetariana (mixto de verduras a la parrilla con glaseado de vinagre balsámico)	€ 12,00
Marina Grande (ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas, atún, mozzarella)	€ 11,00
Caprese (mozzarella de búfala, tomate, orégano y albahaca)	€ 12,00
Caesar (ensalada verde, croutones de pan, pollo a la parrilla, tomates cherry, parmesano, y salsa caesar)	€ 12,00
Norvegese (ensalada de lechugas baby, calabacines en juliana, salmón a la parrilla, pasas y aguacates)	€ 16,00

* PRODUCTO CONGELADO

Segundos Platos de la Tierra

Escalope de limón con patatas fritas frescas	€ 12,50
Chuleta de pollo con patatas fritas frescas	€ 12,50
Tagliata de Black Angus con rúcula y queso parmesano reggiano	€ 23,00
Salchicha a la parrilla con grelos friarielli con patatas fritas frescas	€ 15,00
Chuleta de pollo con verduras a la parrilla	€ 15,00
Mixto de carne servido con patatas frescas	€ 24,00
Filete de ternera Scottona con patatas fritas frescas	€ 24,00

Segundos Platos del Mar

frito de gambas* y calamares* con patatas fritas frescas	€ 18,00
Pescado fresco a la manera del chef - precio por 100 gramos	€ 6,50
Pescado mixto* a la plancha con ensalada y verduras a la parrilla (Calamares*, Pez espada, Langostinos*)	€ 24,00
Calamares* con verduras a la parrilla	€ 19,00
Pez espada con verduras a la parrilla	€ 19,00
Langostinos* con verduras a la parrilla	€ 16,50
Langostinos* rebozados con almendras (5 piezas)	€ 20,00

Guarniciones

Ensalada mixta	€ 5,00
Patatas fritas *	€ 4,50
Patatas fritas frescas	€ 5,00
Brócoli Friarielli	€ 7,00
Verduras de temporada	€ 7,00

* PRODUCTO CONGELADO

Pizzas Tradicionales

Todas nuestras pizzas se pueden preparar con harina integral con un recargo de 1,50 €

Marinara (Tomate San Marzano DOP, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra)	€ 7,50
Margherita (tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva virgen extra, parmesano)	€ 8,00
Bufalina (tomate San Marzano; a la salida: mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	€ 10,50
Americana (tomate San Marzano, Fior di Latte de Agerola, wüerstel, patatas fritas*)	€ 9,50
Ripieno (queso ricotta de búfalo de Campania DOP, fior di latte de Agerola, salami napolitano, tomate San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	€ 9,50
Napoli (Tomate San Marzano, fior di latte de Agerola, anchoas del Cantábrico, alcaparras de Pantelleria, aceitunas Taggiasca, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	€ 10,00
Prosciutto e Funghi (Tomate San Marzano DOP, fior di latte Agerola, champiñones; a la salida: jamón cocido de alta calidad, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	€ 9,00
Diavola (tomate San Marzano, provola de Agerola, "spianata" salami de Calabria, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	€ 9,00
Salsiccia e Friarielli (provola de Agerola, salchicha, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra)	€ 10,50
Quattro Formaggi (fior di latte de Agerola, queso emmental suizo DOP, queso fontina valdostana DOP, gorgonzola DOP, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	€ 9,50
Capricciosa (Tomate Regina di San Marzano, mozzarella fior di latte de Agerola, jamón cocido de primera calidad, alcachofas asadas, champiñones, aceite de oliva negro, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	€ 11,00

NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS

* PRODUCTO CONGELADO

Pizzas Contemporáneas

Todas nuestras pizzas se pueden preparar con harina integral con un recargo de 1,50 €

Integrale ai Datterini € 12,50

(mezcla de harina integral con mozzarella de búfala de Campania DOP, tomates datterini amarillos del Vesubio, tomates datterini, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca)

Integrale Ortolana € 10,50

(masa de harina integral con mozzarella de Agerola, berenjenas, calabacines, pimientos grillados, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca)

Genuina € 11,50

(tomates datterini, fior di latte de Agerola, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca; con cornisa rellena de ricotta de búfalo de Campania DOP y jamón cocido de alta calidad)

'Nduja e Salsiccia € 12,50

(tomate San Marzano, fior di latte de Agerola, salami 'nduja de Calabria, salchicha, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca)

Fiori di Zucca e Guanciale € 18,00

(fior di latte de Agerola, flores de calabaza, tocino guanciale de Amatrice crujiente; a la salida: burrata, aceite de oliva virgen extra ecológico, queso parmigiano reggiano 24 meses)

Pistacchio e Mortadella € 12,50

(fior di latte de Agerola, crema de pistacho sicilianos, mortadela IGP, granos de pistachos, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico)

Carciofi e Lardo € 12,50

(fior di latte de Agerola, alcachofas asadas, lardo di colonnata IGP, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca)

Crudo e Provolone € 12,50

(fior di latte de Agerola, jamón crudo de Parma DOP 24 meses, escamas de provolone del Monaco DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca)

Parmigiana e Provola € 11,50

(tomate San Marzano, provola de Agerola, berenjenas a la parmesana, queso parmigiano reggiano 24 meses; a la salida: bocados de mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca)

Melanzane e Ricotta Salata € 14,00

(Tomate Regina di San Marzano, mozzarella fior di latte de Agerola, berenjenas asadas; fuera del horno: ricotta salada, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

Zucca e Salsiccia € 14,00

(Provola ahumada DOP, crema de calabaza, salchicha de cerdo negro de Caserta, berenjenas en aceite, copos de ricotta salados, aceite de oliva virgen extra)

Nerano € 13,00

(crema de calabacines, Agerola fior di latte, chips de calabacines, albóndigas de calabacines, copos de Provolone del Monaco DOP)

NEW

La Scamorza € 12,50

(fior di latte de Agerola, tomate "La Regina di San Marzano", scamorza ahumada de Agerola, salchicha de cerdo de Caserta, orégano, aceite de oliva virgen extra)

Bufala e Datterino Giallo € 12,50

(mozzarella de búfala de Campania DOP, tomate datterino amarillo, tomates secos, Grana Padano DOP 12 meses, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

Fonduta e Melanzane € 13,00

(mozzarella de búfala de Campania DOP, berenjenas fritas, pesto de albahaca, provolone del Monaco, fondue de grana padano, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

Pizzas Fritas

Classica

(ricota, provola y salami)

€ 11,00

Tradizionale

(provola, grelos friarielli, salchicha)

€ 11,00

Montanara Ripassata

(tomate San Marzano, mozzarella de búfala, parmesano)

€ 11,00

NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS

* PRODUCTO CONGELADO

Postres

Pastiera (masa quebrada rellena de ricota y trigo)	€ 6,50
Caprese (tarta de cacao con almendras)	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Babà (postre napolitano con ron)	€ 6,50
Postre de la casa	€ 6,50
Fruta de temporada	€ 6,00
Sorbete de limón	€ 4,50
Mixto de postres	€ 10,00
Helado	€ 5,50
Helado - Kids	€ 3,50

Bebidas

Agua mineral 75 cl	€ 3,00
Coca Cola / Refresco de Naranja / Sprite 33 cl	€ 3,50
Café	€ 2,00
Grappa	€ 3,00
Grappa Barricada	€ 6,00
Vodka	€ 4,00
Digestivos	€ 3,00
Whisky	€ 5,00

Vino Tinto

Aglianico "Sabbienere" DOC Feudi di San Gregorio	Copa	€ 7,00
	Botella 0,375 lt	€ 11,00
	Botella 0,75 lt	€ 20,00
Chianti Superiore DOCG Banfi	Botella 0,75 lt	€ 20,00
Morellino di Scansano DOCG Fattoria le Pupille	Botella 0,75 lt	€ 22,00
Valpolicella Classico DOC Allegrini	Botella 0,75 lt	€ 22,00
Plumbago Nero d'Avola DOC Planeta	Botella 0,75 lt	€ 22,00
Dolcetto d'Alba DOC Prunotto	Botella 0,75 lt	€ 22,00

Vino Bianco

Falanghina "Verditerre" DOC Feudi di San Gregorio	Copa	€ 7,50
	Botella 0,375 lt	€ 11,00
	Botella 0,75 lt	€ 20,00
Fiano di Avellino "Altaroccia" DOCG Feudi di San Gregorio	Botella 0,75 lt	€ 22,00
Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG Feudi di San Gregorio	Botella 0,75 lt	€ 22,00
Biancolella Tenuta Frassitelli Casa d'Ambra	Botella 0,75 lt	€ 22,00
Costamolino Vermentino di Sardegna DOC Argiolas	Botella 0,75 lt	€ 25,00
Gewürztraminer Alto Adige DOC J. Hofstätter	Botella 0,75 lt	€ 30,00
Blangè Langhe DOC Arneis Ceretto	Botella 0,75 lt	€ 28,00
Chardonnay Jermann	Botella 0,75 lt	€ 36,00

Vino Espumoso

Prosecco DOC Victoria	Copa	€ 7,00
	Botella 0,75 lt	€ 20,00
Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG Berlucchi	Botella 0,75 lt	€ 30,00
Cuvée Prestige Franciacorta Ca' del Bosco	Botella 0,75 lt	€ 45,00

Bebidas de Paril



Cerveza 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.



Cerveza Messina con cristales de sal

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.



Cerveza - 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 de la casa (blanco - tinto)
Vino de la casa (blanco - tinto)
Vino de la casa (blanco - tinto)

1/4 L € 3,60
1/2 L € 6,00
1 L € 10,00

Cervezas en Botella



Heineken

66 cl € 5,00



Ichnusa sin filtrar

50 cl € 6,00



101 Cerveza sin Gluten

33 cl € 5,00



Heineken 0.0 (sin alcohol)

33 cl € 4,00

Tras la entrada en vigor del Reglamento (UE) no. 1169/2011, la Dirección anuncia que los alimentos administrados pueden contener alérgenos. Rogamos a nuestros clientes que comuniquen cualquier intolerancia alimentaria al personal del comedor.

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