



*Capriina*  
*Amore al primo morso*

# Entrées de Terre

Friture à la napolitaine avec des fleurs de courge farcies à la ricotta, des petites omelettes, des petites mozzarella, des croquettes, des fraîches frites	€ 15,00
Mozzarella frite	€ 8,50
Burrata des Pouilles DOP 250 g ou Mozzarella de bufflonne DOP 250 g avec jambon cru San Daniele et tomates cerises	€ 16,50
Bruschettas aux tomates cerises et basilic (3 pièces)	€ 6,50
Bruschetta aux tomates cerises jaunes et rouges et stracciatella de bufflonne	€ 7,00
Parmesane d'aubergines	€ 10,00
Lubie Caprizza - Entrée mixte du Chef	€ 18,50

# Entrées de Mer

Salade de mer au poulpe*, calmars*, crevettes*, seiches*, moules et palourdes	€ 18,00
Poulpe* au feu de bois avec purée de pommes de terre au safran et olives de Gaeta croustillantes	€ 16,00
Muscardins à la casserole*	€ 13,00
Moules au poivre	€ 12,50
Soupe de moules à la Parthénopéenne avec gamba* et tarallo aux amandes	€ 18,00
Lubie du marin- Entrée mixte du Chef	€ 24,00

# Premiers Plats

<b>Spaghetti aux tomates cerises et basilic</b>	€ 11,00
<b>Paccheri, pistache, provola et saucisse</b>	€ 16,00
<b>Bucatini à la carbonara</b>	€ 12,50
<b>Ziti au Scarpariello</b> (tomates datterini, parmigiano reggiano, pecorino, piment)	€ 12,50
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> (tomate, mozzarella et basilic)	€ 12,00
<b>Pâtes et pommes de terre à la provola et joue en croûte de fromage</b>	€ 12,50
<b>Scialatielli aux fruits de mer</b>	€ 18,00
<b>Bucatini au fromage et poivre et moules</b>	€ 14,50
<b>Raviolis Caprese à la ricotta, mozzarella, basilic et tomate fraîche</b>	€ 12,50
<b>Spaghetti aux palourdes</b>	€ 20,00

# Salades Repas

<b>Fantasia</b> (salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives)	€ 9,00
<b>Plat Végétarien</b> (assortiment de légumes au feu de bois à la glace de vinaigre balsamique)	€ 12,00
<b>Marina Grande</b> (salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives, thon, mozzarella)	€ 11,00
<b>Caprese</b> (mozzarella de bufflonne, tomates cerises, origan et basilic)	€ 12,00
<b>Caesar</b> (salade verte, croûtons de pain, poulet grillé, tomates cerises, parmesan et Sauce César)	€ 12,00
<b>Norvegese</b> (laitue, courgettes en julienne, saumon grillé, raisins secs et avocat)	€ 16,00

## Seconds de Terre

Escalope au citron avec ses fraîches frites	€ 12,50
Côtelette de poulet avec ses fraîches frites	€ 12,50
Coupé de Black Angus à la roquette et parmesan reggiano	€ 23,00
Saucisse au feu de bois aux fanes de navet avec ses fraîches frites	€ 15,00
Steak de poulet avec ses légumes grillés	€ 15,00
Assortiment de viande servi avec ses fraîches frites	€ 24,00
Filet de génisse avec ses fraîches frites	€ 24,00

## Seconds de Mer

Crevettes* et calamars* frits avec ses fraîches frites	€ 18,00
Poisson frais à la manière du chef - prix pour cent grammes	€ 6,50
Assortiment de mer* au feu de bois avec salade et légumes grillés (Calamars*, Espadon, Gambas*)	€ 24,00
Calamars* avec ses légumes grillés	€ 19,00
Espadon avec ses légumes grillés	€ 19,00
Gambas* avec ses légumes grillés	€ 16,50
Gambas* à la pâte d'amandes (5 pièces)	€ 20,00

## Accompagnements

Salade composée	€ 5,00
Frites*	€ 4,50
Fraîches frites	€ 5,00
Fanes de navet	€ 7,00
Légumes de saison	€ 7,00

\* PRODUIT CONGELÉ

# Pizzas Traditionnelles

Toute pizza peut être préparée avec farine intégrale avec un supplément de 1,50 €

<b>Marinara</b> (tomate san marzano dop, ail, origan, huile extra vierge d'olive)	€ 7,50
<b>Margherita</b> (sauce tomate, mozzarella, basilic, huile extra vierge, parmesan)	€ 8,00
<b>Bufalina</b> (tomate San Marzano; à la sortie du four: mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 10,50
<b>Americana</b> (tomate San Marzano, Fleur de lait d'Agerola, saucisse de Strasbourg, frites*)	€ 9,50
<b>Ripieno</b> (ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola, salami napolitain, tomate San Marzano, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 9,50
<b>Napoli</b> (tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola, anchois de la Mer Cantabrique, câpres de Pantelleria, olives niçoises, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 10,00
<b>Prosciutto e Funghi</b> (tomate San Marzano DOP, fleur de lait d'Agrola, champignons de Paris; à la sortie du four: jambon cuit de haute qualité, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 9,00
<b>Diavola</b> (tomate San Marzano, provola d'Agerola, "spianata" salami calabrais, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 9,00
<b>Salsiccia e Friarielli</b> (provola d'Agerola, saucisse, fanes de navet, huile extra vierge d'olive)	€ 10,50
<b>Quattro Formaggi</b> (fleur de lait d'Agerola, emmental suisse, fontina valdôtaine DOP, gorgonzola DOP, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 9,50
<b>Capricciosa</b> (tomate la Reine de San Marzano, fleur de lait d'Agerola, jambon cuit de haute qualité, artichauts rôtis, champignons de Paris, olives noires, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 11,00

**NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS DES RECETTES**

\* PRODUIT CONGELÉ

# Pizzas Contemporaines

Toute pizza peut être préparée avec farine intégrale avec un supplément de 1,50 €

**Integrale ai Datterini** € 12,50

(pâte à la farine intégrale, à la mozzarella de bufflonne campanienne DOP, tomates cerises jaunes du Vésuve, tomates cerises, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive intégral, basilic)

**Integrale Ortolana** € 10,50

(pâte à la farine intégrale, à la fleur de lait d'Agerola, aubergines, poivrons grillés, courgettes, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive intégral, basilic)

**Genuina** € 11,50

(tomates cerises, fleur de lait d'Agerola, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique, basilic; avec sa corniche farcie à la ricotta de bufflonne campanienne DOP et jambon cuit de haute qualité)

**'Nduja e Salsiccia** € 12,50

(tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola, 'nduja calabraise, saucisse, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique, basilic)

**Fiori di Zucca e Guanciale** € 18,00

(fleur de lait d'Agerola, fleurs de courge, joue d'Amatrice croustillante; à la sortie du four: burrata, huile extra vierge d'olive biologique, parmesan reggiano 24 mois)

**Pistacchio e Mortadella** € 12,50

(fleur de lait d'Agerola, crème de pistache siciliennes, mortadelle IGP, graines de pistache, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique)

**Carciofi e Lardo** € 12,50

(fleur de lait d'Agerola, artichauts rôtis, lard de Colonnata IGP, copeaux de parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive et basilic)

**Crudo e Provolone** € 12,50

(fleur de lait d'Agerola, jambon cru de Parme 24 mois, copeaux de provolone del Monaco DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic)

**Parmigiana e Provola** € 11,50

(tomate San Marzano, provola d'Agerola, aubergines à la parmesane, parmesan reggiano 24 mois; à la sortie du four: bouchées de mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic)

**Melanzane e Ricotta Salata** € 14,00

(tomate la Reine de San Marzano, fleur de lait d'Agerola, aubergines rôties; à la sortie: ricotta salée, huile extra vierge d'olive, basilic)

**Zucca e Salsiccia** € 14,00

(provola fumée DOP, crème de courge, saucisse de cochon noir casertano, aubergines à l'huile, copeaux de ricotta salée, huile extra vierge d'olive)

**Nerano** € 13,00

(crème de courgettes, fleur de lait d'Agerola, chips de courgettes, petites boulettes de courgettes, copeaux de fromage Provolone del Monaco DOP)

**NEW**

**La Scamorza** € 12,50

(fior di latte d'Agerola, tomate "La Regina di San Marzano", scamorza fumée d'Agerola, saucisse de porc de Caserta, origan, huile d'olive extra vierge)

**Bufala e Datterino Giallo** € 12,50

(mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, tomate datterino jaune, tomates séchées, Grana Padano DOP 12 mois, huile d'olive extra vierge, basilic)

**Fonduta e Melanzane** € 13,00

(mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, aubergines frites, pesto de basilic, provolone del Monaco, fondue grana padano, huile d'olive extra vierge, basilic)

# Pizzas Frites

## Classica

(ricotta, provola et salami)

€ 11,00

## Tradizionale

(provola, fanes de navet, saucisse)

€ 11,00

## Montanara Ripassata

(tomate San Marzano, mozzarella de bufflonne, parmesan)

€ 11,00

**NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS DES RECETTES**

\* PRODUIT CONGELÉ

# Desserts

<b>Pastiera</b> (Pâte sablée farcie à la ricotta et blé)	€ 6,50
<b>Caprese</b> (Gâteau au cacao et aux amandes)	€ 6,50
<b>Tiramisù</b>	€ 6,50
<b>Babà</b> (beignet napolitain au rhum)	€ 6,50
<b>Dessert de la Maison</b>	€ 6,50
<b>Fruits de saison</b>	€ 6,00
<b>Sorbet au citron</b>	€ 4,50
<b>Assortiment de desserts</b>	€ 10,00
<b>Glace</b>	€ 5,50
<b>Glace - Kids</b>	€ 3,50

# Poissons

<b>Eau minérale 75 cl</b>	€ 3,00
<b>Coca Cola / Orangeade / Sprite 33 cl</b>	€ 3,50
<b>Café</b>	€ 2,00
<b>Grappa</b>	€ 3,00
<b>Grappa barrique</b>	€ 6,00
<b>Vodka</b>	€ 4,00
<b>Amers</b>	€ 3,00
<b>Whisky</b>	€ 5,00



## Vin Rouge

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

## Vin Blanc

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

## Vins Mousseux

<b>Prosecco DOC</b> Victoria	Verre € 7,00 Bouteille 0,75 lt € 20,00
<b>Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG</b> Berlucchi	Bouteille 0,75 lt € 30,00
<b>Cuvée Prestige Franciacorta</b> Ca' del Bosco	Bouteille 0,75 lt € 45,00

# À la Pression



Bière - Messina

20 cl € 3,50  
40 cl € 5,50



Bière Messina aux Cristaux de Sel

20 cl € 3,50  
40 cl € 5,50



Bière - Affligem Rouge

30 cl € 5,50



Vin de la maison BLANC - ROUGE  
Vin de la maison BLANC - ROUGE  
Vin de la maison BLANC - ROUGE

1/4 L € 3,60  
1/2 L € 6,00  
1 L € 10,00

# Pièces en Bouteille



Heineken

66 cl € 5,00



Ichnusa non filtrée

50 cl € 6,00



101 - Bière Sans Gluten

33 cl € 5,00



Heineken 0.0 (sans alcool)

33 cl € 4,00

Suite à l'entrée en vigueur du règlement (UE) n. 1169/2011, la Direction signale que les aliments administrés peuvent contenir des allergènes. Les clients sont invités à communiquer toute intolérance alimentaire au personnel de la salle.

**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