



Capri
Amore al primo morso

Entrantes de Mar

Mejillones con pimienta	€ 11,50
Pulpos pequeños en cazuela*	€ 13,00
Ensalada de pulpo*	€ 13,50
Souté de mariscos	€ 14,50
Souté de almejas	€ 14,50
Sopa de mejillones a la Partenopea con langostino, tarallo con almendras, pulpo, tomates cherry y aceite picante	€ 16,00
Ensalada de Mar* pulpo*, calamares*, gambas*, sepias*, mejillones, almejas	€ 16,50
El capricho del marinero* - entrante mixto del chef	€ 19,00

Entrantes de Tierra

Bruschette - 3 piezas con tomates Datterino, albahaca, aceite de oliva virgen extra	€ 6,00
Berenjenas a la parmesana	€ 7,50
Flores de calabaza rellenas - 3 piezas con ricotta y jamón cocido	€ 8,00
Mozzarella de búfala (200gr.) con tomates Datterini	€ 10,00
Fritura Napolitana Croquetas de patata, bolas de arroz, tortilla de pasta, flores de calabaza, patatas fritas frescas	€ 10,00
Jamón Crudo, Mozzarella DOP o Burrata y Tomates Cherry	€ 15,50

Ensaladas

Fantasia	€ 8,00
Ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas, aceite de oliva virgen extra	
Caprese	€ 10,00
Ensalada de tomates, mozzarella, orégano, albahaca	
Marina Grande	€ 10,00
Ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas, atún, mozzarella	
Chef	€ 10,00
Ensalada mixta, tomates cherry, emmenthal, pollo a la parrilla, huevo hervido	
Vegetariana	€ 11,00
Mixto de verduras a la parrilla con glaseado de vinagre balsámico	

Primeros Platos

Espaguetis con tomates Datterini y albahaca	€ 11,00
Ñoquis de patata al estilo sorrentino	€ 11,50
Espaguetis a la puttanesca - aceitunas, alcaparras y tomates cherry	€ 11,50
Ziti allo Scarpariello - salsa de tomate y queso	€ 11,50
Ravioles a la caprese	€ 13,50
Bucatini queso Cacio, pimienta y mejillone	€ 13,50
Ziti alla Genovese - con carne y cebolla	€ 14,00
Espaguetis Alla Nerano	€ 14,50
Calabacín, queso provolone del monaco, parmesano Reggiano y aceite de oliva virgen extra	
Paccheri con Provola, pistacho, salchicha y parmesano Reggiano	€ 16,50
Espaguetis con mariscos	€ 17,00
Risotto de marisco*	€ 18,00
Espaguetis con almejas	€ 18,00
Pasta scialatielli con marisco	€ 21,00

Segundos Platos del Mar

Pescado fresco En su jugo, al horno o a la mediterránea	100 gramos € 6,00
Frittura del Golfo* Frito de gambas, calamares con patatas fritas frescas	€ 17,00
Calamares* con vegetales	€ 17,50
Langostinos* con vegetales	€ 17,50
Pez espada con vegetales	€ 18,00
Mixto de mar*: calamares, pez espada, langostinos	€ 24,00

Segundos Platos de la Tierra

Escalopa al limón, al vino con patatas fritas frescas	€ 12,00
Chuleta de pollo con patatas fritas frescas	€ 12,00
Chuleta de pollo sobre muslo deshuesado con verduras a la parrilla	€ 13,00
Salchicha de Cerdo con grelos friarielli y patatas fritas frescas	€ 13,00
Tagliata de Black Angus con rúcula y parmesano	€ 22,00
Filete de ternera a la braza, a la pimienta verde, al vino barolo con patatas fritas frescas	€ 24,00
Carne Mixta: ternera, cerdo, pollo con patatas fritas frescas	€ 24,00

Guarniciones

Ensalada mixta	€ 4,00
Patatas fritas*	€ 4,50
Patatas fritas frescas	€ 5,00
Brócoli Friarielli	€ 5,50
Escarolas salteadas en sartén, aceitunas y alcaparras	€ 5,50

Pizzas Tradicionales

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

Marinara	€ 6,80
Tomate La Regina di San Marzano, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
Margherita	€ 7,50
Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
Napoli	€ 8,00
Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, anchoas, alcaparras de Pantelleria, aceitunas, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
Diavola	€ 8,30
Tomate La Regina di San Marzano, provola de Agerola, "spianata" salami de Calabria, aceite de oliva virgen extra, albahaca, hilos de chile	
Filetto	€ 9,00
Tomate fresco, Fior di Latte di Agerola DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
Americana	€ 9,00
Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, wüstel, patatas fritas*	
Prosciutto e Funghi	€ 9,50
Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte Agerola DOP, champiñones; a la salida: jamón cocido de alta calidad, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
Relleno	€ 10,00
queso ricotta de búfalo de Campania DOP, Fior di Latte de Agerola DOP, salami napolitano, tomate La Regina di San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
4 Formaggi	€ 10,00
Fior di Latte de Agerola DOP, queso Emmental Suizo DOP, queso Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
Bufalina	€ 10,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
Salsiccia e Friarielli	€ 10,00
Provola de Agerola, salchicha, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra	
Capricciosa	€ 11,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, jamón cocido de primera calidad, alcachofas asadas, champiñones, aceite de oliva negro, aceite de oliva virgen extra, albahaca	

* PRODUCTOS CONGELADOS

Pizzas Contemporáneas

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

Integrale Ortolana

€ 11,00

Masa de harina integral con mozzarella de Agerola DOP, berenjenas, calabacines, pimientos grillados, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen

Integrale ai Datterini

€ 12,50

Mezcla de harina integral con mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, tomates datterini amarillos del Vesubio, tomates datterini, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca

Genuina

€ 12,00

Tomates datterini, Fior di Latte de Agerola DOP, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca; con cornisa rellena de ricotta de búfalo de Campania DOP y queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP

'Nduja e Salsiccia

€ 12,00

Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, salami 'nduja de Calabria, salchicha, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca, hilos de chile

Parmigiana e Provola

€ 12,50

Tomate La Regina di San Marzano, provola de Agerola, berenjenas a la parmesana, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

Pistacchio e Mortadella

€ 13,00

Fior di Latte de Agerola DOP, crema de pistacho sicilianos, mortadela IGP, granos de pistachos, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP

Crudo e Provolone

€ 13,00

Fior di Latte de Agerola DOP, jamón crudo de Parma 24 meses, escamas de provolone del Monaco DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

Nerano

€ 13,00

crema de calabacines, Fior di Latte de Agerola DOP, chips de calabacines, copos de Provolone del Monaco DOP

Fiori di Zucca e Guanciale

€ 15,00

Fior di Latte de Agerola DOP, flores de calabaza, tocino guanciale de Amatrice crujiente; a la salida: burrata de Apulia DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP

Pesto e Polpette

€ 15,00

Pesto de albahaca, Fior di Latte Agerola DOP, tomatitos dátiles amarillos del Vesuvio; para finalizar: albóndiga de ternera, Ricotta de Búfala Campana DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico "Terre Francescane", albahaca

Burrata e Pata Negra

€ 18,00

Fior di Latte de Agerola DOP; a la salida: Pata Negra 100% Bellota, burrata de Apulia DOP, escamas de queso provolone del Monaco, aceite de oliva virgen extra ecológico "Terre Francescane", albahaca

NEW

Carciofotta

€ 13,50

Fior di Latte di Agerola DOP, crema de alcachofas, alcachofas; a la salida: jamón cocido de alta calidad, tomates secos, aceite de oliva virgen extra ecológico "Terre Francescane", albahaca

Matador

€ 13,50

provola ahumada DOP, patatas asadas, porchetta; a la salida: crema de Parmigiano Reggiano DOP 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

Pugliese

€ 13,50

Fior di Latte de Agerola DOP, tomates cherry datterini amarillos, capocollo de cochinillo, burrata de Apulia DOP, aceitunas negras, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

Tropea

€ 15,00

crema de cebolla morada de Tropea, Fior di Latte de Agerola DOP; fuera del horno: filetes de atún, burrata de Apulia DOP, paté de aceitunas Taggiasca, chips de cebolla, albahaca, aceite de oliva virgen extra ecológico

Jamón e Friarielli

€ 15,00

Fior di Latte de Agerola DOP y brócoli Friarielli; para finalizar: tartar de jamón ibérico, queso pecorino rallado en el cornisa, albahaca, aceite de oliva virgen extra ecológico "Terre Francescane"

Pizzas Fritas

Montanara Ripassata

€ 10,50

Pizza primero frita y luego horneada con tomates San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, queso pecorino romano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Classica

€ 11,00

Relleno de ricotta de búfalo de Campania DOP, Fior di Latte de Agerola DOP, salami napolitano, pimienta negra, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses DOP

Postres

Postre de la casa	€ 6,00
Fruta de temporada	€ 5,00
Sorbete de limón	€ 4,00
Mixto de postres	€ 12,00

Bebidas

Agua mineral 0,75 L	€ 2,50
Pepsi-Cola 33 cl	€ 3,50
Pepsi-Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Refresco de naranja / 7Up 33 cl	€ 3,50

Bar

Café	€ 1,20
Café Descafeinado / Cebada / Ginseng	€ 1,50
Digestivo	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00

Bevidas de Parril



MORETTI RICETTA ORIGINALE

20 cl

€ 3,50

40 cl

€ 5,50



MORETTI LA ROSSA

40 cl

€ 5,50



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

Cervezas en Botella



HEINEKEN

33 cl

€ 4,00



ICHNUSA NO FILTRADA

50 cl

€ 6,00



HEINEKEN 0.0 (SIN ALCOHOL)

33 cl

€ 4,00

Vinos Espumosos

Prosecco DOC
Victoria

Vaso
Botella

€ 7,00
€ 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG
Berlucchi

Botella

€ 58,00

Vinos Blancos

Falanghina "Caprizza" IGP

Cantina Iovine

Vaso

€ 5,00

Botella

€ 15,00

Fiano di Avellino "Pietracalda" DOCG

Feudi di San Gregorio

Botella

€ 28,00

Greco di Tufo "Cutizzi" DOCG

Feudi di San Gregorio

Botella

€ 28,00

Gewürztraminer Alto Adige DOC

J. Hofstätter

Botella

€ 30,00

Blangè Langhe DOC Arneis

Ceretto

Botella

€ 42,00

Chardonnay

Jermann

Botella

€ 48,00

Vinos Tintos

Aglianico "Caprizza" IGP

Cantina Iovine

Vaso

€ 5,00

Botella

€ 15,00

Chianti DOCG

Banfi

Botella

€ 22,00

Morellino di Scansano DOCG

Fattoria le Pupille

Botella

€ 25,00

Primitivo Cantalupi IGT

Conti Zecca

Botella

€ 22,00

Rosato Visione IGT

Feudi San Gregorio

Botella

€ 27,00

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.

Caprirra
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