



*Capriata*  
Amore al primo morso

## Entrées de la Mer

<b>Moules au poivre</b>	€ 11,50
<b>Muscardins à la casserole*</b>	€ 13,00
<b>Salade de poulpe*</b>	€ 13,50
<b>Sauté de fruits de mer</b>	€ 14,50
<b>Sauté de palourdes</b>	€ 14,50
<b>Soupe de moules à la Parthénopéenne</b> avec gamba, tarallo aux amandes, poulpe, tomates cerises et huile piquant	€ 16,00
<b>Salade de Mer*</b> poulpe*, calamars*, crevettes*, seiches*, moules, palourdes	€ 16,50
<b>Sfizio del Marinaio* - entrée mixte du chef</b>	€ 19,00

## Entrées de Terre

<b>Bruschette - 3 pièces</b> aux tomates Datterino, basilic, huile d'olive extra vierge	€ 6,00
<b>Aubergines à la parmesane</b>	€ 7,50
<b>Fleurs de courge farcies - 3 pièces</b> Mit Ricotta Käse und Kochschinken	€ 8,00
<b>Mozzarella de bufflonne (200gr.)</b> avec ses tomates cerises	€ 10,00
<b>Friture Napolitaine</b> croquettes de pommes de terre, boulettes de riz, omelette de pâtes, fleurs de courge, fraîches frites	€ 10,00
<b>Jambon cru, mozzarella DOP ou Burrata et tomates cerises</b>	€ 15,50

COUVERT € 2,50

\* PRODUIT CONGELÉ

# Salades

<b>Fantasia</b>	€ 8,00
salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives, huile extra vierge	
<b>Caprese</b>	€ 10,00
tomates à la salade, mozzarella, origan, basilic	
<b>Marina Grande</b>	€ 10,00
salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives, thon, mozzarella	
<b>Chef</b>	€ 10,00
salade mixte, tomates cerises, emmenthal, poulet grillé, oeuf dur	
<b>Vegetariana</b>	€ 11,00
assortiment de légumes au feu de bois à la glace de vinaigre balsamique	

# Premiers Plats

<b>Spaghetti aux tomates cerises et basilic</b>	€ 11,00
<b>Gnocchis de pommes de terre à la sorrenti</b>	€ 11,50
<b>Spaghetti à la puttanesca</b> - olives, câpres et tomates cerises	€ 11,50
<b>Ziti au Scarpariello</b> - Sauce tomate et fromage	€ 11,50
<b>Raviolis à la caprese</b>	€ 13,50
<b>Bucatini au fromage et poivre et moules</b>	€ 13,50
<b>Ziti alla Genovese</b> - avec de la viande et de l'oignon	€ 14,00
<b>Spaghetti à la Nerano</b>	€ 14,50
courgettes, fromage provolone del monaco, Parmigiano Reggiano et huile extra vierge d'olive	
<b>Paccheri Pistache Provola, Saucisse et Parmigiano Reggiano</b>	€ 16,50
<b>Spaghetti aux fruits de mer</b>	€ 17,00
<b>Risotto aux fruits de mer*</b>	€ 18,00
<b>Spaghetti aux Palourdes Japonaises</b>	€ 18,00

Pâtes scialatielli aux fruits de mer

€ 21,00

## *Second de Mer*

Poisson fraîche

poché, au four ou à la méditerranéenne cent gramme

100 gramme € 6,00

Frittura del Golfo\*

crevettes, calamars frits avec des frites fraîches

€ 17,00

Calamars\* avec des légumes

€ 17,50

Gambas\* avec des légumes

€ 17,50

Espadon avec des légumes

€ 18,00

Plateau de poissons mixte\*: calamars, espadons, crevettes

€ 24,00

## *Second de Terre*

Escalope au citron, au vin avec des frites fraîches

€ 12,00

Côtelette de poulet avec ses frites fraîches

€ 12,00

Steak de poulet haut de cuisse désossée avec des légumes grillés

€ 13,00

Saucisse de Porc avec des fanes de navet et des frites fraîches

€ 13,00

Coupé de Black Angus à la roquette et Parmigiano Reggiano

€ 22,00

Filet de boeuf au feu de bois, au poivre vert, au vin barolo avec des frites fraîches

€ 24,00

Plateau de viande mixte: boeuf, porc, poulet avec des frites fraîches

€ 24,00

## *Accompagnements*

Salade composée

€ 4,00

Frites\*

€ 4,50

Fraîches frites

€ 5,00

Fanes de navet

€ 5,50

Escaroles poêlées, olives et câpres

€ 5,50

# Pizzas Traditionnelles

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

<b>Marinara</b>	€ 6,80
Tomate La Regina di San Marzano, ail, origan, basilic, huile extra vierge d'olive, basilic	
<b>Margherita</b>	€ 7,50
Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, huile extra vierge d'olive, basilic	
<b>Napoli</b>	€ 8,00
Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, anchois, câpres de Pantelleria, olives, huile extra vierge d'olive, basilic	
<b>Diavola</b>	€ 8,30
Tomate La Regina di San Marzano, provola d'Agerola, "spianata" salami calabrais, huile extra vierge d'olive, basilic, fils de piment	
<b>Filetto</b>	€ 9,00
Tomate fraîche, fior di latte di Agerola DOP, huile d'olive extra vierge, basilic	
<b>Americana</b>	€ 9,00
Tomate La Regina di San Marzano, Fleur de lait d'Agerola DOP, saucisse de Strasbourg, frites*	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	€ 9,50
Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, champignons de Paris; à la sortie du four: jambon cuit de haute qualité, huile extra vierge d'olive, basilic	
<b>Ripieno</b>	€ 10,00
ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola DOP, salami napolitain, tomate La Regina di San Marzano, huile extra vierge d'olive, basilic	
<b>4 Formaggi</b>	€ 10,00
fleur de lait d'Agerola DOP, emmental suisse DOP, fontina valdôtaine DOP, gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive, basilic	
<b>Bufalina</b>	€ 10,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile extra vierge d'olive, basilic	
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	€ 10,00
Provola d'Agerola, saucisse, fanes de navet, huile extra vierge d'olive	
<b>Capricciosa</b>	€ 11,00
Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, jambon cuit de haute qualité, artichauts rôtis, champignons de Paris, olives noires, huile extra vierge d'olive, basilic	

\* PRODUIT CONGELÉ

# Pizzas Contemporanéennes

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

## **Integrale Ortolana**

€ 11,00

Pâte à la farine intégrale, à la fleur de lait d'Agerola DOP, aubergines, courgettes, poivrons grillés, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive intégral, b

## **Integrale ai Datterini**

€ 12,50

Pâte à la farine intégrale, fleur de lait d'Agerola DOP, tomates cerises jaunes du Vésuve, tomates cerises, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive intégral, basilic

## **Genuina**

€ 12,00

Tomates cerises, fleur de lait d'Agerola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic; avec sa corniche farcie à la ricotta de bufflonne campanienne DOP et Parmigiano Reggiano 24 mois DOP

## **'Nduja e Salsiccia**

€ 12,00

Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, 'nduja calabraise, saucisse, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic, fils de piment

## **Parmigiana e Provola**

€ 12,50

Tomate La Regina di San Marzano, provola d'Agerola, aubergines à la parmesane, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic

## **Pistacchio e Mortadella**

€ 13,00

Fleur de lait d'Agerola DOP, crème de pistache siciliennes, mortadelle IGP, graines de pistache, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra

## **Crudo e Provolone**

€ 13,00

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

## **Nerano**

€ 13,00

Crème de courgettes, fleur de lait d'Agerola DOP, chips de courgettes, copeaux de fromage Provolone del Monaco DOP

## **Fiori di Zucca e Guanciale**

€ 15,00

Fleur de lait d'Agerola DOP, fleurs de courge, joue d'Amatrice croustillante; à la sortie du four: burrata des Pouilles DOP, huile extra vierge d'olive biologique, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP

### **Pesto e Polpette**

€ 15,00

Pistou de basilic, Fleur de lait d'Agerola DOP, tomates cerises jaunes du Vésuve; à la sortie du four: boulettes de boeuf, Ricotta de Bufflonne Campanienne DOP, huile extra vierge d'olive biologique "Terre Francescane", basilic

### **Burrata e Pata Negra**

€ 18,00

Fleur de lait d'Agerola DOP; à la sortie du four: Pata Negra 100% Ghianda, burrata des Pouilles DOP, copeaux de provolone del Monaco, huile extra vierge d'olive biologique "Terre Francescane", basilic

**NEW**

### **Carciofotta**

€ 13,50

Fleur de lait d'Agerola DOP, crème d'artichaut, artichauts; à la sortie du four : jambon cuit de haute qualité, tomates séchées, huile d'olive extra vierge biologique "Terre Francescane", basilic

### **Matador**

€ 13,50

Provola fumée DOP, pommes de terre au four, porchetta ; à la sortie du four : crème de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, huile d'olive extra vierge biologique, basilic

### **Pugliese**

€ 13,50

Fleur de lait d'Agerola DOP, tomates cerises datterini jaunes, cochon de lait "capocollo", burrata des Pouilles DOP, olives noires, huile d'olive extra vierge biologique, basilic

### **Tropea**

€ 15,00

Crème d'oignons rouges de Tropea, fior di latte d'Agerola DOP; à la sortie: filets de thon, burrata des Pouilles DOP, pâté d'olives Taggiasca, chips d'oignons, basilic, huile d'olive extra vierge biologique

### **Jamón e Friarielli**

€ 15,00

Fleur de lait d'Agerola DOP et brocoli friarielli; à la sortie du four: tartare de jambon ibérique, pecorino râpé sur sa corniche, basilic, huile d'olive vierge extra biologique "Terre Francescane"

## *Pizzas Frites*

### **Montanara Ripassata**

€ 10,50

Pizza frite et ensuite cuite au four à la tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, pecorino romain, huile extra vierge d'olive, basilic

### **Classica**

€ 11,00

Farci à la ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola DOP, salami napolitain, poivre noir, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP

## *Desserts*

Dessert de la Maison	€ 6,00
Fruits de saison	€ 5,00
Sorbet au citron	€ 4,00
Assortiment de desserts	€ 12,00

## *Poissons*

Eau minérale 0,75 L	€ 2,50
Pepsi-Cola 33 cl	€ 3,50
Pepsi-Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Orangeade / 7Up 33 cl	€ 3,50

## *Par*

Café	€ 1,20
Café décaféiné / Orge / Ginseng	€ 1,50
Amer	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00

# À la Pression



<b>MORETTI RICETTA ORIGINALE</b>	20 cl	€ 3,50
	40 cl	€ 5,50



<b>MORETTI LA ROSSA - Bière rouge</b>	40 cl	€ 5,50
---------------------------------------	-------	--------



<b>Vin de la maison (blanc - rouge)</b>	1/4 L	€ 3,60
<b>Vin de la maison (blanc - rouge)</b>	1/2 L	€ 6,00
<b>Vin de la maison (blanc - rouge)</b>	1 L	€ 10,00

# Pières en Bouteille



**HEINEKEN**

**33 cl**

**€ 4,00**



**ICHNUSA NON FILTRÉE**

**50 cl**

**€ 6,00**



**HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)**

**33 cl**

**€ 4,00**

# Vins Mousseux

**Prosecco DOC**  
Victoria

Verre **€ 7,00**  
Bouteille **€ 20,00**

**Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG**  
Berlucchi

Bouteille **€ 58,00**

# Vins Blancs

**Falanghina "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Verre € 5,00  
Bouteille € 15,00

**Fiano di Avellino "Pietracalda" DOCG**  
Feudi di San Gregorio

Bouteille € 28,00

**Greco di Tufo "Cutizzi" DOCG**  
Feudi di San Gregorio

Bouteille € 28,00

**Gewürztraminer Alto Adige DOC**  
J. Hofstätter

Bouteille € 30,00

**Blangè Langhe DOC Arneis**  
Ceretto

Bouteille € 42,00

**Chardonnay**  
Jermann

Bouteille € 48,00

# Vins Rouges

**Aglianico "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Verre € 5,00  
Bouteille € 15,00

**Chianti DOCG**  
Banfi

Bouteille € 22,00

**Morellino di Scansano DOCG**  
Fattoria le Pupille

Bouteille € 25,00

**Primitivo Cantalupi IGT**  
Conti Zecca

Bouteille € 22,00

**Rosato Visione IGT**  
Feudi San Gregorio

Bouteille € 27,00

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.

*Caprira*  
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