



CapriVita
Amore al primo morso

Antipasti di Mare

Impepata di Cozze	€ 11,50
Polipetti in Cassuola*	€ 13,00
Polpo all'Insalata*	€ 13,50
Soutè di Frutti di Mare	€ 14,50
Soutè di Vongole	€ 14,50
Zuppa di Cozze alla Partenopea con Gamberone, Polipo, Tarallo alle Mandorle, Pomodorini e Olio Piccante	€ 16,00
Insalata di Mare con Polpo*, Calamari*, Gamberi*, Seppie*, Cozze e Vongole	€ 16,50
Sfizio del Marinaio* - Antipasto Misto dello Chef	€ 19,00

Antipasti di Terra

Bruschette con Pomodorini Datterino, Basilico e Olio Evo - 3 pezzi	€ 6,00
Tegamino di Parmigiana di Melanzane	€ 7,50
Fiori di Zucca Ripieni con Ricotta e Prosciutto Cotto - 3 pezzi	€ 8,00
Mozzarella di Bufala DOP (200g) con Pomodorini Datterini	€ 10,00
Frittura Napoletana Crocché, arancino, fiori di zucca, patate fritte fresche e frittatina di maccheroni	€ 10,00
Prosciutto Crudo San Daniele, Mozzarella DOP o Burrata e Pomodorini	€ 15,50

Insalatone

Fantasia	€ 8,00
Insalata mista, pomodorini, carote, mais, olive e olio evo	
Caprese	€ 10,00
Pomodori all'insalata, mozzarella, origano e basilico	
Marina grande	€ 10,00
Insalata mista, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella	
Chef	€ 10,00
Insalata mista, pomodorini, emmental, pollo grigliato e uovo sodo	
Vegetariana	€ 11,00
Misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico	

Primi Piatti

Spaghetti con Pomodorini Datterini e Basilico	€ 11,00
Gnocchi alla Sorrentina	€ 11,50
Spaghetti alla Puttanesca - olive, capperi e pomodorini	€ 11,50
Ziti allo Scarpariello	€ 11,50
Raviolo Caprese	€ 13,50
Bucatini Cacio Pepe e Cozze	€ 13,50
Ziti alla Genovese	€ 14,00
Spaghetti alla Nerano	€ 14,50
Zucchine, Provolone del Monaco DOP, Parmigiano Reggiano DOP e olio evo	
Paccheri Pistacchio, Provola, Salsiccia e Parmigiano Reggiano DOP	€ 16,50
Spaghetti ai Frutti di Mare	€ 17,00
Risotto alla Pescatora*	€ 18,00
Spaghetti alle Vongole	€ 18,00
Scialatielli allo Scoglio	€ 21,00

Secondi di Mare

Pesce Fresco All'acqua pazza, al forno o alla mediterranea	all'etto € 6,00
Frittura del Golfo* Frittura di gamberi e calamari con patate fritte fresche	€ 17,00
Calamari* alla Brace con Verdure	€ 17,50
Gamberoni* alla Brace con Verdure	€ 17,50
Pesce Spada alla Brace con Verdure	€ 18,00
Misto di Mare* Calamari, pesce spada e gamberoni	€ 24,00

Secondi di Terra

Scaloppina al Limone o al Vino con Patate Fritte Fresche	€ 12,00
Cotoletta di Pollo con Patate Fritte Fresche	€ 12,00
Bistecca di Pollo disossata con Verdure Grigliate	€ 13,00
Salsiccia Staccato di Maiale con Friarielli e Patate Fritte Fresche	€ 13,00
Tagliata di Black Angus con Rucola e Parmigiano Reggiano DOP	€ 22,00
Filetto di Manzo alla Brace/al Pepe Verde/al Barolo con Patate Fritte Fresche	€ 24,00
Misto di Carne: Manzo, Maiale, Pollo con Patate Fritte Fresche	€ 24,00

Contorni

Insalata Mista	€ 4,00
Patate Fritte*	€ 4,50
Patate Fritte Fresche	€ 5,00
Friarielli	€ 5,50
Scarole saltate in padella, Olive e Capperi	€ 5,50

Pizze Tradizionali

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

Marinara	€ 6,80
Pomodoro la Regina di San Marzano, aglio, origano, olio evo e basilico	
Margherita	€ 7,50
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, olio evo e basilico	
Napoli	€ 8,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, acciughe, capperi di Pantelleria, olive, olio evo e basilico	
Diavola	€ 8,30
Pomodoro la Regina di San Marzano, Provola di Agerola, spianata calabra, fili di peperoncino, olio evo e basilico	
Filetto	€ 9,00
Pomodorino fresco, Fior di Latte di Agerola DOP, olio evo e basilico	
Americana	€ 9,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, würstel e patatine fritte*	
Prosciutto e Funghi	€ 9,50
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, funghi champignon, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, olio evo e basilico	
Ripieno	€ 10,00
Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, pomodoro la Regina di San Marzano, olio evo e basilico	
4 Formaggi	€ 10,00
Fior di Latte di Agerola DOP, Emmental Svizzero DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi , olio evo e basilico	
Bufalina	€ 10,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, olio evo e basilico	
Salsiccia e Friarielli	€ 10,00
Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli e olio evo	
Capricciosa	€ 11,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Cotto Alta Qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico	

* PRODOTTO CONGELATO

Pizze Contemporanee

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

- Integrale Ortolana** € 11,00
Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo integrale e basilico
- Integrale ai Datterini** € 12,50
Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo integrale e basilico
- Genuina** € 12,00
Pomodorini datterini, Fior di Latte di Agerola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio e basilico con cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- 'Nduja e Salsiccia** € 12,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, 'Nduja Calabra, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fili di peperoncino, olio evo bio e basilico
- Parmigiana e Provola** € 12,50
Pomodoro la Regina di San Marzano, Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio e basilico
- Pistacchio e Mortadella** € 13,00
Fior di Latte di Agerola DOP, crema di pistacchi siciliani, Mortadella IGP, granelle di pistacchi, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio
- Crudo e Provolone** € 13,00
Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio e basilico
- Nerano** € 13,00
Crema di zucchine, Fior di Latte di Agerola DOP, chips di zucchine e scaglie di Provolone del Monaco DOP
- Fiori di Zucca e Guanciale** € 15,00
Fior di Latte di Agerola DOP, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, all'uscita Burrata Pugliese DOP olio evo bio e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Pesto e Polpette € 15,00
Pesto di basilico, Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, all'uscita polpette di manzo, Ricotta di Bufala Campana DOP, olio evo bio Terre Francescane e basilico

Burrata e Pata Negra € 18,00
Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita Pata Negra 100% Ghianda, Burrata Pugliese DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio Terre Francescane e basilico

NEW

Carciofotta € 13,50
Fior di Latte di Agerola DOP, crema di carciofi, carciofi a spicchi, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, pomodori secchi, olio evo bio Terre Francescane e basilico

Matador € 13,50
Provola affumicata DOP, patate al forno, porchetta, all'uscita crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio e basilico

Pugliese € 13,50
Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli, capocollo di maialino, Burrata Pugliese DOP, olive nere, olio evo bio e basilico

Tropea € 15,00
Crema di cipolle rosse di Tropea, Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita filetti di tonno, Burrata Pugliese DOP, paté d'olive taggiasche e chips di cipolla, olio evo bio e basilico

Jamón e Friarielli € 15,00
Bianca con Fior di Latte di Agerola DOP e friarielli, all'uscita tartare di jamón ibérico, spolverata di pecorino grattugiato sul cornicione, olio evo bio Terre Francescane e basilico

Pizze Fritte

Montanara Ripassata € 10,50
Pizza prima frita e poi ripassata al forno con pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Pecorino Romano, olio evo e basilico

Classica € 11,00
Ripieno con Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Dolci

Dolce	€ 6,00
Frutta di Stagione	€ 5,00
Sorbetto al Limone	€ 4,00
Misto di Dolci	€ 12,00

Soft Drink

Acqua Microfiltrate 0,75 L	€ 2,50
Coca-Cola 33 cl	€ 3,50
Coca-Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Aranciata / Sprite 33 cl	€ 3,50

Bar

Caffè	€ 1,20
Caffè Decaffeinato / Orzo / Ginseng	€ 1,50
Amaro	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00

Bevande alla Spina



MORETTI RICETTA ORIGINALE	20 cl	€ 3,50
	40 cl	€ 5,50

STILE: Lager
GRADAZIONE: 4,6%
ASPETTO: Colore paglierino. Schiuma candida e compatta
GUSTO: Attacco maltato seguito da un sapore finemente amaro; il profumo di malto d'orzo è bilanciato da note fresche e floreali



MORETTI LA ROSSA	40 cl	€ 5,50
-------------------------	--------------	---------------

Stile: bock
Gradazione: 7,2%
Aspetto: color ambra e una spuma abbondante e densa
Gusto: prodotta utilizzando al 100% malto d'orzo di una speciale qualità, che le dona un gusto pieno di malto caramellato e un aroma intenso di malto torrefatto



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

Pirre in Bottiglia



HEINEKEN

33 cl

€ 4,00

Stile: lager

Gradazione: 5,0%

Aspetto: colore oro brillante, schiuma candida, fine, compatta e persistente

Gusto: corpo leggero, gradevole frizzantezza, finale pulito, moderatamente polpolato



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 e equilibrata: la nota amara, in chiusura, è lieve e moderata



HEINEKEN 0.0

33 cl

€ 4,00

Stile: lager italiana

Gradazione: analcolica 0,0%

Pollicine

Prosecco DOC

Victoria

Bicchiere

€ 7,00

Bottiglia

€ 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG

Berlucchi

Bottiglia

€ 58,00

La Cantina dei Bianchi

Falanghina "Caprizza" IGP Cantina Iovine	Bicchiere € 5,00 Bottiglia € 15,00
Fiano di Avellino "Pietracalda" DOCG Feudi di San Gregorio	Bottiglia € 28,00
Greco di Tufo "Cutizzi" DOCG Feudi di San Gregorio	Bottiglia € 28,00
Gewürztraminer Alto Adige DOC J. Hofstätter	Bottiglia € 30,00
Blangè Langhe DOC Arneis Ceretto	Bottiglia € 42,00
Chardonnay Jermann	Bottiglia € 48,00

La Cantina dei Rossi

Aglianico "Caprizza" IGP Cantina Iovine	Bicchiere € 5,00 Bottiglia € 15,00
Chianti DOCG Banfi	Bottiglia € 22,00
Morellino di Scansano DOCG Fattoria le Pupille	Bottiglia € 25,00
Primitivo Cantalupi IGT Conti Zecca	Bottiglia € 22,00
Rosato Visione IGT Feudi San Gregorio	Bottiglia € 27,00

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.

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