



Capri
Amore al primo morso

Entrées de Terre

Bruschettas aux tomates cerises et basilic (3 pièces)	€ 6,50
Bruschetta aux tomates cerises jaunes et rouges et stracciatella de bufflonne (2 pièces)	€ 7,00
Mozzarella frite	€ 8,50
Parmesane d'aubergines	€ 10,00
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
Burrata des Pouilles DOP 250 g ou Mozzarella de bufflonne DOP 250 g avec jambon cru et tomates cerises	€ 16,50
Lubie Caprizza - Entrée mixte du Chef	€ 18,50

Entrées de Mer

Moules au poivre	€ 12,50
Muscardins à la casserole*	€ 14,00
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	€ 18,00
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

Spaghetti aux tomates cerises et basilic	€ 11,50
Gnocchis à la sorrentina Tomate, mozzarella, basilic	€ 12,00
Ziti au Scarpariello Tomates datterini, Parmigiano Reggiano, pecorino, piment	€ 12,50
Pâtes et pommes de terre à la provola et joue en croûte de fromage	€ 12,50
Raviolis Caprese à la ricotta, mozzarella, basilic et tomate fraîche	€ 12,50
Bucatini à la carbonara	€ 13,00
Spaghetti alle Nerano Provolone del Monaco DOP, courgettes, basilic, Parmigiano Reggiano DOP, poivre noir, huile d'olive extra vierge	€ 14,50
Bucatini alla Praiano Au fromage et poivre et moules	€ 15,00
Paccheri, pistache, provola et saucisse	€ 16,00
Scialatielli aux fruits de mer	€ 18,50
Spaghetti aux palourdes	€ 20,00

* PRODUIT CONGELÉ

Salades Repas

Fantasia	€ 9,00
Salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives	
Marina grande	€ 11,00
Salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives, thon, mozzarella	
Vegetariana	€ 12,00
Assortiment de légumes au feu de bois à la glace de vinaigre balsamique	
Caprese	€ 12,00
Mozzarella de bufflonne, tomates cerises, origan et basilic	
Caesar	€ 12,00
Salade verte, croûtons de pain, poulet grillé, tomates cerises, Parmigiano Reggiano DOP et Sauce César	

Accompagnements

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

Seconds de Terre

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

Seconds de Mer

Poisson frais à la manière du chef - prix pour cent grammes	€ 6,50
Gambas* avec ses légumes grillés	€ 17,00
Calamars* avec ses légumes grillés	€ 19,00
Espadon avec ses légumes grillés	€ 19,00
Crevettes* et calamars* frits avec ses fraîches frites	€ 19,00
Gambas* à la pâte d'amandes (5 pièces)	€ 20,00
Assortiment de mer au feu de bois avec légumes grillés Calamars*, Espadon, Gambas*	€ 25,00

* PRODUIT CONGELÉ

Pizzas Traditionnelles

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

Marinara € 7,50

Tomate La Regina di San Marzano, ail, origan, huile extra vierge d'olive, basilic

Margherita € 8,00

Tomate La Regina di San Marzano, Fleur de lait d'Agerola DOP, basilic, huile extra vierge

Diavola € 9,00

Tomate La Regina di San Marzano, provola d'Agerola, "spianata" salami calabrais, huile extra vierge d'olive, basilic, fils de piment

Americana € 10,00

Tomate La Regina di San Marzano, Fleur de lait d'Agerola DOP, saucisse de Strasbourg, frites*

Ripieno € 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

Prosciutto e Funghi € 10,00

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

4 Formaggi € 10,00

Fleur de lait d'Agerola DOP, emmental suisse DOP, fontina valdôtaine DOP, gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic

Bufalina € 11,00

Tomate La Regina di San Marzano; à la sortie du four: mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile extra vierge d'olive, basilic

Salsiccia e Friarielli

€ 11,00

Provola d'Agerola, saucisse, fanes de navet, huile extra vierge d'olive

Napoli

€ 12,00

Tomate La Regina di San Marzano, Fleur de lait d'Agerola DOP, anchois de la Mer Cantabrique, câpres de Pantelleria, olives niçoises, huile extra vierge d'olive, basilic

Capricciosa

€ 12,50

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

Pizzas Frites

Montanara Ripassata

€ 11,00

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

€ 12,00

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

Pizzas Contemporaines

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

Integrale ai Datterini € 12,00

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

Integrale Ortolana € 12,00

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

Genuina € 12,00

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

'Nduja e Salsiccia € 12,00

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

Parmigiana e Provola € 12,50

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

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 DOP, huile extra vierge d'olive biologique, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois

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 Franciscane, 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 Franciscane, 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 Franciscane", 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 extra vierge d'olive biologique

Jamón e Friarielli

€ 15,00

Fior di latte d'Agerola DOP et brocoli friarielli; à la sortie du four: tartare de jambon ibérique, pecorino râpé sur sa corniche, basilic, huile extra vierge d'olive biologique Terre Franciscane

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS DES RECETTES

* PRODUIT CONGELÉ

Desserts

Pastiera* Pâte sablée farcie à la ricotta et blé	€ 6,50
Caprese* Gâteau au cacao et aux amandes	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Babà Beignet napolitain au rhum	€ 6,50
Gâteau au fromage	€ 6,50
Dessert du jour	€ 6,50
Sorbet au citron	€ 4,00
Assortiment de desserts	€ 12,00
Glace - Kids	€ 3,50

Soft Drink

Eau 0,75 L	€ 3,00
Coca Cola / Orangeade / Sprite 33 cl	€ 3,50
Thé glacé au citron ou à la pêche 33 cl	€ 3,50
Aperol Spritz Aperol, prosecco, seltz	€ 7,00
Campari Spritz Campari, prosecco, seltz	€ 7,00
Café	€ 2,00
Grappa	€ 4,00
Amers	€ 4,00

* PRODUIT CONGELÉ

À la Pression



MESSINA

20 cl

€ 3,50

40 cl

€ 5,50



CRISTALLI DI SALE

aux Cristaux de Sel

20 cl

€ 3,50

40 cl

€ 5,50



MORETTI LA ROSSA

bière rouge

40 cl

€ 5,50



Vin de la maison (blanc - rouge) 1/4 lt

€ 3,60

Vin de la maison (blanc - rouge) 1/2 lt

€ 6,00

Vin de la maison (blanc - rouge) 1 lt

€ 10,00

Pières en Pouteille



HEINEKEN

33 cl € 4,00



ICHNUSA NON FILTRÉE

50 cl € 6,00



IOI BIÈRE SANS GLUTEN

33 cl € 5,00



HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)

33 cl € 4,00

Vin Rouge

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

Valpolicella Classico DOC
Allegrini

Bouteille € 29,00

Plumbago Nero d'Avola DOC
Planeta

Bouteille € 30,00

Dolcetto d'Alba DOC
Prunotto

Bouteille € 27,00

Vin Blanc

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

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC

Argiolas

Bouteille

€ 29,00

Gewürztraminer Alto Adige DOC

J. Hofstätter

Bouteille

€ 30,00

Blangè Langhe DOC Arneis

Ceretto

Bouteille

€ 40,00

Chardonnay

Jermann

Bouteille

€ 48,00

Vins Mousseux

Prosecco DOC
Victoria

Verre
Bouteille

€ 7,00

€ 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DDCG
Berlucchi

Bouteille

€ 58,00

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.

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