



*Caprietta*  
*Amore al primo morso*

# Entrantes de Tierra

Frito mixto a la napolitana con flores de calabaza rellenas de ricotta, tortillas, mozzarella, arancino, croquetas, patatas fritas frescas	€ 15,00
Mozzarella frita	€ 8,50
Burrata de Apulia DOP 250 g o mozzarella de búfala DOP 250 g con jamón crudo San Daniele y tomates datterini	€ 16,50
Bruschettas con tomates datterini y albahaca (3 piezas)	€ 6,50
Bruschetta con tomates cherry amarillos y rojos y stracciatella de búfala (2 piezas)	€ 7,00
Parmesana de berenjenas	€ 10,00
Capricho Caprizza - Entrante mixto del chef	€ 18,50

# Entrantes de Mar

Ensalada de mar con pulpo*, calamares*, gambas*, sepia*, mejillones y almejas	€ 18,00
Pulpo a la plancha* con puré de patata al azafrán y aceitunas crujientes de Gaeta	€ 18,00
Pulpos pequeños en cazuela*	€ 14,00
Mejillones con pimienta	€ 12,50
Sopa de mejillones a la Partenopea con langostino* y tarallo con almendras	€ 18,00
Capricho del marinero - Entrante mixto del chef	€ 24,00

# Primeros Platos

<b>Espaguetis con tomates Datterini y albahaca</b>	€ 11,00
<b>Paccheri, provola, pistacho y salchicha</b>	€ 16,00
<b>Bucatini a la carbonara</b>	€ 12,50
<b>Ziti allo Scarpariello</b> (tomates datterini, parmesano reggiano, queso pecorino, guindilla)	€ 12,50
<b>Ñoquis a la sorrentina</b> (tomate, mozzarella, albahaca)	€ 12,00
<b>Pasta y patatas con provola y guanciale en gofre de queso</b>	€ 12,50
<b>Scialatielli con mariscos</b>	€ 18,00
<b>Bucatini queso Cacio, pimienta y mejillones</b>	€ 14,50
<b>Raviolo caprese con ricota, mozzarella, albahaca y tomate fresco</b>	€ 12,50
<b>Espaguetis con almejas</b>	€ 20,00

\* PRODUCTO CONGELADO

# Ensaladas

<b>Fantasia</b> (ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas)	€ 9,00
<b>Vegetariana</b> (mixto de verduras a la parrilla con glaseado de vinagre balsámico)	€ 12,00
<b>Marina Grande</b> (ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas, atún, mozzarella)	€ 11,00
<b>Caprese</b> (mozzarella de búfala, tomate, orégano y albahaca)	€ 12,00
<b>Caesar</b> (ensalada verde, croutones de pan, pollo a la parrilla, tomates cherry, parmesano, y salsa caesar)	€ 12,00
<b>Norvegese</b> (ensalada de lechugas baby, calabacines en juliana, salmón a la parrilla, pasas y aguacates)	€ 16,00

# Guarniciones

<b>Ensalada mixta</b>	€ 5,00
<b>Patatas fritas*</b>	€ 4,50
<b>Patatas fritas frescas</b>	€ 5,00
<b>Brócoli Friarielli</b>	€ 7,00
<b>Verduras de temporada</b>	€ 7,00

# Segundos Platos de la Tierra

Escalope de limón con patatas fritas frescas	€ 12,50
Chuleta de pollo con patatas fritas frescas	€ 12,50
Tagliata de Black Angus con rúcula y queso parmesano reggiano	€ 23,00
Salchicha a la parrilla con grelos friarielli y patatas fritas frescas	€ 15,00
Chuleta de pollo con verduras a la parrillas	€ 15,00
Mixto de carne servido con patatas fritas frescas	€ 24,00
Filete de ternera Scottona con patatas fritas frescas	€ 24,00

# Segundos Platos de Mar

Frito de gambas* y calamares* con patatas fritas frescas	€ 18,00
Pescado fresco a la manera del chef	por 100 g € 6,50
Pescado mixtoba la plancha con verduras a la parrilla (Calamares*, Pez espada, Langostinos*)	€ 24,00
Calamares* con verduras a la parrilla	€ 19,00
Pez espada con verduras a la parrilla	€ 19,00
Langostinos* con verduras a la parrilla	€ 16,50
Langostinos* rebozados con almendras (5 piezas)	€ 20,00

\* PRODUCTO CONGELADO

# Pizzas Tradicionales

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

- Marinara** € 7,50  
(Tomate La Regina di San Marzano, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra)
- Margherita** € 8,00  
(Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola, albahaca, aceite de oliva virgen extra, parmesano)
- Bufalina** € 10,50  
(Tomate La Regina di San Marzano; a la salida: mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca)
- Americana** € 9,50  
(Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola, wüstel, patatas fritas\*)
- Ripieno** € 9,50  
(queso ricotta de búfalo de Campania DOP, fior di latte de Agerola, salami napolitano, Tomate La Regina di San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca)
- Napoli** € 10,00  
(Tomate La Regina di San Marzano, fior di latte de Agerola, anchoas del Cantábrico, alcachofas de Pantelleria, aceitunas Taggiasca, aceite de oliva virgen extra, albahaca)
- Prosciutto e Funghi** € 9,00  
(Tomate La Regina di San Marzano, fior di latte Agerola, champiñones; a la salida: jamón cocido de alta calidad, aceite de oliva virgen extra, albahaca)
- Diavola** € 9,00  
(Tomate La Regina di San Marzano, provola de Agerola, "spianata" salami de Calabria, aceite de oliva virgen extra, albahaca)
- Salsiccia e Friarielli** € 10,50  
(provola de Agerola, salchicha, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra)
- Quattro Formaggi** € 9,50  
(fior di latte de Agerola, queso emmental suizo DOP, queso fontina valdostana DOP, gorgonzola DOP, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra, albahaca)
- Capricciosa** € 11,00  
(Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella fior di latte de Agerola, jamón cocido de primera calidad, alcachofas asadas, champiñones, aceite de oliva negro, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

\* PRODUCTO CONGELADO

# Pizzas Contemporáneas

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

- Integrale ai Datterini** € 12,50  
(mezcla de harina integral con mozzarella de búfala de Campania DOP, tomates datterini amarillos del Vesubio, tomates datterini, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca)
- Integrale Ortolana** € 10,50  
(masa de harina integral con mozzarella de Agerola, berenjenas, calabacines, pimientos grillados, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca)
- Genuina** € 11,50  
(tomates datterini, fior di latte de Agerola, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca; con cornisa rellena de ricotta de búfalo de Campania DOP y jamón cocido de alta calidad)
- 'Nduja e Salsiccia** € 12,50  
(Tomate La Regina di San Marzano, fior di latte de Agerola, salami 'nduja de Calabria, salchicha, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca)
- Fiori di Zucca e Guanciale** € 18,00  
(fior di latte de Agerola, flores de calabaza, tocino guanciale de Amatrice crujiente; a la salida: burrata, aceite de oliva virgen extra ecológico, queso parmigiano reggiano 24 meses)
- Pistacchio e Mortadella** € 12,50  
(fior di latte de Agerola, crema de pistacho sicilianos, mortadela IGP, granos de pistachos, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico)
- Carciofi e Lardo** € 12,50  
(fior di latte de Agerola, alcachofas asadas, lardo di colonnata IGP, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca)

**NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS**

\* PRODUCTO CONGELADO

- Crudo e Provolone** € 12,50  
(fior di latte de Agerola, jamón crudo de Parma 24 meses, escamas de provolone del Monaco DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca)
- Parmigiana e Provola** € 11,50  
(Tomate La Regina di San Marzano, provola de Agerola, berenjenas a la parmesana, queso parmigiano reggiano 24 meses; a la salida: bocados de mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca)
- Melanzane e Ricotta Salata** € 14,00  
(Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella fior di latte de Agerola, berenjenas asadas; fuera del horno: ricotta salada, aceite de oliva virgen extra, albahaca)
- Zucca e Salsiccia** € 14,00  
(Provola ahumada DOP, crema de calabaza, salchicha de cerdo negro de Caserta, berenjenas en aceite, copos de ricotta salados, aceite de oliva virgen extra)
- Nerano** € 13,00  
(crema de calabacines, Agerola fior di latte, chips de calabacines, albóndigas de calabacines, copos de Provolone del Monaco DOP)

**NEW**

- Tropea** € 12,50  
(crema de cebolla morada de Tropea, fior di latte de Agerola; fuera del horno: filetes de atún, burrata de Apulia, paté de aceitunas Taggiasca, chips de cebolla, albahaca, aceite de oliva virgen extra)
- Parmigianella** € 13,00  
(fior di latte de Agerola, tomates datterini rojos, berenjenas fritas; fuera del horno: "capocollo" embutido típico de Calabria, fondue de parmigiano reggiano, aceite de oliva virgen extra, albahaca)
- Bresaola, Pepe e Lime** € 13,00  
(focaccia con rúcula, tomates cherry, bresaola, escamas de parmesano, mousse de burrata, pimienta, lima)
- Jamón e Friarielli** € 15,00  
(fior di latte de Agerola y brócoli Friarielli; para finalizar: tartar de jamón ibérico, queso pecorino rallado en el cornisa, albahaca, aceite de oliva virgen extra)
- Riccia** € 13,50  
(focaccia con lechuga rizada, tomates datterini, filete de atún, aceitunas Taggiasca, mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra)

**NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS**



# Pizzas Fritas

## Classica

(ricota, provola y salami)

€ 11,00

## Tradizionale

(provola, grelos friarielli, salchicha)

€ 11,00

## Montanara Ripassata

(Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella de búfala, parmesano)

€ 11,00

# Postres

<b>Pastiera</b> (Masa quebrada rellena de ricota y trigo)	€ 6,50
<b>Caprese</b> (Tarta de cacao con almendras)	€ 6,50
<b>Tiramisù</b>	€ 6,50
<b>Babà</b> (postre napolitano con ron)	€ 6,50
<b>Postre del dia</b>	€ 6,50
<b>Fruta de temporada</b>	€ 6,00
<b>Sorbete de limón</b>	€ 4,50
<b>Mixto de postres</b>	€ 12,00
<b>Helado</b>	€ 5,50
<b>Helado - Kids</b>	€ 3,50

# Bebidas

<b>Agua mineral 75 cl</b>	€ 3,00
<b>Coca Cola / Refresco de naranja / Sprite 33 cl</b>	€ 3,50
<b>Café</b>	€ 2,00
<b>Grappa</b>	€ 3,00
<b>Grappa Barricata</b>	€ 6,00
<b>Vodka</b>	€ 4,00
<b>Digestivos</b>	€ 3,00
<b>Whisky</b>	€ 5,00

# Bebidas de Parril



**MESSINA**

**20 cl**

**€ 3,50**

**40 cl**

**€ 5,50**



**CRISTALLI DI SALE**  
con cristales de sal

**20 cl**

**€ 3,50**

**40 cl**

**€ 5,50**



**MORETTI LA ROSSA**  
Cerveza roja

**30 cl**

**€ 5,50**



**Vino de la casa (blanco - tinto)**

**1/4 lt**

**€ 3,60**

**Vino de la casa (blanco - tinto)**

**1/2 lt**

**€ 6,00**

**Vino de la casa (blanco - tinto)**

**1 lt**

**€ 10,00**

# Cervezas en Botella



**HEINEKEN**

**66 cl € 5,00**



**ICHNUSA SIN FILTRAR**

**50 cl € 6,00**



**IOI - CERVEZA SIN GLUTEN**

**33 cl € 5,00**



**HEINEKEN 0.0 (SIN ALCOHOL)**

**33 cl € 4,00**

# Vino Tinto

**Aglianico "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Copa € 5,00  
Botela 0,75 lt € 15,00

**Chianti Superiore DOCG**  
Banfi

Botela 0,75 lt € 20,00

**Morellino di Scansano DOCG**  
Fattoria le Pupille

Botela 0,75 lt € 22,00

**Valpolicella Classico DOC**  
Allegrini

Botela 0,75 lt € 22,00

**Plumbago Nero d'Avola DOC**  
Planeta

Botela 0,75 lt € 22,00

**Dolcetto d'Alba DOC**  
Prunotto

Botela 0,75 lt € 22,00

# Vino Espumoso

**Prosecco DOC**  
Victoria

Copa € 7,00  
Botela 0,75 lt € 20,00

**Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG**  
Berlucchi

Botela 0,75 lt € 30,00

# Vino Bianco

<b>Falanghina "Caprizza" IGP</b>	Copa	€ 5,00
Cantina Iovine	Botela 0,75 lt	€ 15,00
<b>Fiano di Avellino "Altarocchia" DOCG</b>	Botela 0,75 lt	€ 22,00
Feudi di San Gregorio		
<b>Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG</b>	Botela 0,75 lt	€ 22,00
Feudi di San Gregorio		
<b>Biancolella Tenuta Frassitelli</b>	Botela 0,75 lt	€ 22,00
Casa d'Ambra		
<b>Costamolino Vermentino di Sardegna DOC</b>	Botela 0,75 lt	€ 25,00
Argiolas		
<b>Gewürztraminer Alto Adige DOC</b>	Botela 0,75 lt	€ 30,00
J. Hofstätter		
<b>Blangè Langhe DOC Arneis</b>	Botela 0,75 lt	€ 30,00
Ceretto		
<b>Chardonnay</b>	Botela 0,75 lt	€ 36,00
Jermann		