



Capriotta
Amore al primo morso

Entrées de Terre

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
Mozzarella frite	€ 8,50
Burrata des Pouilles DOP 250 g ou Mozzarella de bufflonne DOP 250 g avec jambon cru San Daniele et tomates cerises	€ 16,50
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
Parmesane d'aubergines	€ 10,00
Lubie Caprizza - Entrée mixte du Chef	€ 18,50

Entrées de Mer

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
Muscardins à la casserole*	€ 14,00
Moules au poivre	€ 12,50
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	€ 11,00
Paccheri, pistache, provola et saucisse	€ 16,00
Bucatini à la carbonara	€ 12,50
Ziti allo Scarpariello (tomates datterini, parmigiano reggiano, pecorino, piment)	€ 12,50
Gnocchis à la sorrentina (tomate, mozzarella, basilic)	€ 12,00
Pâtes et pommes de terre à la provola et joue en croûte de fromage	€ 12,50
Scialatielli aux fruits de mer	€ 18,00
Bucatini au fromage et poivre et moules	€ 14,50
Raviolis Caprese à la ricotta, mozzarella, basilic et tomate fraîche	€ 12,50
Spaghetti aux palourdes	€ 20,00

* PRODUIT CONGELÉ

Salades Repas

Fantasia (salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives)	€ 9,00
Vegetariana (assortiment de légumes au feu de bois à la glace de vinaigre balsamique)	€ 12,00
Marina Grande (salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives, thon, mozzarella)	€ 11,00
Caprese (mozzarella de bufflonne, tomates cerises, origan et basilic)	€ 12,00
Caesar (salade verte, croûtons de pain, poulet grillé, tomates cerises, parmesan et sauce césar)	€ 12,00
Norvegese (laitue, courgettes en julienne, saumon grillé, raisins secs et avocat)	€ 16,00

Accompagnements

Salade composée	€ 5,00
Frites*	€ 4,50
Fraîches frites	€ 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
Coupé de Black Angus à la roquette et parmesan reggiano	€ 23,00
Saucisse au feu de bois aux fanes de navet avec ses fraîches frites	€ 15,00
Steak de poulet avec ses légumes grillés	€ 15,00
Assortiment de viande servi avec ses fraîches frites	€ 24,00
Filet de génisse avec ses fraîches frites	€ 24,00

Seconds de Mer

Crevettes* et calamars* frits avec ses fraîches frites	€ 18,00
Poisson frais à la manière du chef	pour 100 g € 6,50
Assortiment de mer au feu de bois avec légumes grillés (calamars*, espadon, gambas*)	€ 24,00
Calamars* avec ses légumes grillés	€ 19,00
Espadon avec ses légumes grillés	€ 19,00
Gambas* avec ses légumes grillés	€ 16,50
Gambas* à la pâte d'amandes (5 pièces)	€ 20,00

* PRODUIT CONGELÉ

Pizzas Traditionnelles

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

Marinara (tomate la regina di san marzano, ail, origan, huile extra vierge d'olive)	€ 7,50
Margherita (tomate la regina di san marzano, fleur de lait d'agerola, basilic, huile extra vierge, parmesan)	€ 8,00
Bufalina (tomate la regina di san marzano; à la sortie du four: mozzarella de bufflonne campanienne dop, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 10,50
Americana (tomate la regina di san marzano, fleur de lait d'agerola, saucisse de strasbourg, frites*)	€ 9,50
Ripieno (ricotta de bufflonne campanienne dop, fleur de lait d'agerola, salami napolitain, tomate la regina di san marzano, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 9,50
Napoli (tomate la regina di san marzano, fleur de lait d'agerola, anchois de la mer cantabrique, câpres de pantelleria, olives niçoises, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 10,00
Prosciutto e Funghi (tomate la regina di san marzano, fleur de lait d'agerola, champignons de paris; à la sortie du four: jambon cuit de haute qualité, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 9,00
Diavola (tomate la regina di san marzano, provola d'agerola, "spianata" salami calabrais, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 9,00
Salsiccia e Friarielli (provola d'agerola, saucisse, fanes de navet, huile extra vierge d'olive)	€ 10,50
Quattro Formaggi (fleur de lait d'agerola, emmental suisse, fontina valdôtaine dop, gorgonzola dop, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 9,50
Capricciosa (tomate la regina di san marzano, fleur de lait d'agerola, jambon cuit de haute qualité, artichauts rôtis, champignons de paris, olives noires, huile extra vierge d'olive, basilic)	€ 11,00

Pizzas Contemporaines

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

- Integrale ai Datterini** € 12,50
(pâte à la farine intégrale, à la mozzarella de bufflonne campanienne dop, tomates cerises jaunes du vésuve, tomates cerises, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive intégral, basilic)
- Integrale Ortolana** € 10,50
(pâte à la farine intégrale, à la fleur de lait d'agerola, aubergines, courgettes, poivrons grillés, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive intégral, basilic)
- Genuina** € 11,50
(tomates cerises, fleur de lait d'agerola, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique, basilic; avec sa corniche farcie à la ricotta de bufflonne campanienne dop et jambon cuit de haute qualité)
- 'Nduja e Salsiccia** € 12,50
(tomate la regina di san marzano, fleur de lait d'agerola, 'nduja calabraise, saucisse, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique, basilic)
- Fiori di Zucca e Guanciale** € 18,00
(fleur de lait d'agerola, fleurs de courge, joue d'amatrice croustillante; à la sortie du four: burrata, huile extra vierge d'olive biologique, parmesan reggiano 24 mois)
- Pistacchio e Mortadella** € 12,50
(fleur de lait d'agerola, crème de pistache siciliennes, mortadelle igp, graines de pistache, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique)
- Carciofi e Lardo** € 12,50
(fleur de lait d'agerola, artichauts rôtis, lard de colonnata igp, copeaux de parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive et basilic)
- Crudo e Provolone** € 12,50
(fleur de lait d'agerola, jambon cru de parme 24 mois, copeaux de provolone del monaco dop, huile extra vierge d'olive biologique, basilic)

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS DES RECETTES

* PRODUIT CONGELÉ

- Parmigiana e Provola** € 11,50
(tomate la regina di san marzano, provola d'agerola, aubergines à la parmesane, parmesan reggiano 24 mois; à la sortie du four: bouchées de mozzarella de bufflonne campanienne dop, huile extra vierge d'olive biologique, basilic)
- Melanzane e Ricotta Salata** € 14,00
(tomate la regina di san marzano, fleur de lait d'agerola, aubergines rôties; à la sortie: ricotta salée, huile extra vierge d'olive, basilic)
- Zucca e Salsiccia** € 14,00
(provola fumée dop, crème de courge, saucisse de cochon noir casertano, aubergines à l'huile, copeaux de ricotta salée, huile extra vierge d'olive)
- Nerano** € 13,00
(crème de courgettes, fleur de lait d'agerola, chips de courgettes, petites boulettes de courgettes, copeaux de fromage provolone del monaco dop)
- NEW**
- Tropea** € 12,50
(crème d'oignons rouges de tropea, fior di latte d'agerola; à la sortie: filets de thon, burrata des pouilles, pâté d'olives taggiasca, chips d'oignons, basilic, huile d'olive extra vierge)
- Parmigianella** € 13,00
(fior di latte d'agerola, tomates datterini rouges, aubergines frites; à la sortie: "capocollo" charcuterie calabraise typique, fondue parmigiano reggiano, huile d'olive extra vierge, basilic)
- Bresaola, Pepe e Lime** € 13,00
(focaccia à la roquette, tomates cerises, bresaola, parmesan râpé, mousse burrata, poivre, citron vert)
- Jamón e Friarielli** € 15,00
(fior di latte d'agerola et brocoli friarielli; à la sortie du four: tartare de jambon ibérique, pecorino râpé sur sa corniche, basilic, huile d'olive extra vierge)
- Riccia** € 13,50
(focaccia avec laitue frisée, tomates datterini, filet de thon, olives Taggiasca, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, huile d'olive extra vierge)

Pizzas Frites

Classica

(ricotta, provola et salami)

€ 11,00

Tradizionale

(provola, fanes de navet, saucisse)

€ 11,00

Montanara Ripassata

(tomate la regina di san marzano, mozzarella de bufflonne, parmesan)

€ 11,00

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
Dessert du jour	€ 6,50
Fruits de saison	€ 6,00
Sorbet au citron	€ 4,50
Assortiment de desserts	€ 12,00
Glace	€ 5,50
Glace - Kids	€ 3,50

Poissons

Eau minérale 75 cl	€ 3,00
Coca Cola / Orangeade / Sprite 33 cl	€ 3,50
Café	€ 2,00
Grappa	€ 3,00
Grappa Barricata	€ 6,00
Vodka	€ 4,00
Amers	€ 3,00
Whisky	€ 5,00

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

30 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 Bouteille



HEINEKEN

66 cl € 5,00



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 0,75 lt € 15,00

Chianti Superiore DOCG
Banfi

Bouteille 0,75 lt € 20,00

Morellino di Scansano DOCG
Fattoria le Pupille

Bouteille 0,75 lt € 22,00

Valpolicella Classico DOC
Allegrini

Bouteille 0,75 lt € 22,00

Plumbago Nero d'Avola DOC
Planeta

Bouteille 0,75 lt € 22,00

Dolcetto d'Alba DOC
Prunotto

Bouteille 0,75 lt € 22,00

Vins Mousseux

Prosecco DOC
Victoria

Verre € 7,00
Bouteille 0,75 lt € 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG
Berlucchi

Bouteille 0,75 lt € 30,00

Vin Blanc

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

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.