



*Capriira*  
*Amore al primo morso*

## Entrantes de Mar

Mejillones con pimienta	€ 11,50
Ensalada de pulpo*	€ 13,50
Souté de mariscos	€ 14,50
Souté de almejas	€ 14,50
Pulpos pequeños en cazuela*	€ 13,00
Sopa de mejillones a la Partenopea con langostino, tarallo con almendras, pulpo, tomates cherry y aceite picante	€ 16,00
Ensalada de Mar*: pulpo*, calamares*, gambas*, sepias*, mejillones, almejas	€ 16,50
Pulpo a la parrilla* con puré de patatas al azafrán y aceitunas Gaeta crujientes	€ 16,00
El capricho del marinero * - entrante mixto del chef	€ 19,00

## Entrantes de Tierra

Mozzarella de búfala (gr.200) con tomates Datterini	€ 10,00
Fritura Napolitana (croquetas de patata, bolas de arroz, tortilla de pasta, flores de calabaza, patatas fritas frescas)	€ 10,00
Flores de calabaza rellenas (4 piezas) con ricotta y jamón cocido	€ 8,00
Jamón Crudo, Mozzarella DOP o Burrata y Tomates Cherry	€ 15,50
Bruschette (3 piezas) con tomates Datterino, albahaca, aceite de oliva virgen extra	€ 6,00
Bruschettona (2 piezas) con tomates cherry amarillos y rojos y stracciatella de búfala	€ 8,00
Berenjenas a la parmesana	€ 9,00
El capricho Caprizza - entrante mixto del chef	€ 16,50

# Ensaladas

<b>Fantasia</b> (ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas, aceite de oliva virgen extra)	€ 8,00
<b>Caprese</b> (ensalada de tomates, mozzarella, orégano, albahaca)	€ 10,00
<b>Marina Grande</b> (ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas, atún, mozzarella)	€ 10,00
<b>Chef</b> (ensalada mixta, tomates cherry, emmenthal, pollo a la parrilla, huevo hervido)	€ 10,00
<b>Vegetariana</b> (mixto de verduras a la parrilla con glaseado de vinagre balsámico)	€ 11,00
<b>Norvegese</b> (lechuga, calabacines, salmón asado, pasas, aguacate)	€ 14,00

# Primeros Platos

<b>Espaguetis con tomates Datterini y albahaca</b>	€ 11,00
<b>Espaguetis a la puttanesca</b> (aceitunas, alcaparras y tomates cherry)	€ 11,50
<b>Espaguetis con mariscos</b>	€ 18,00
<b>Espaguetis con almejas</b>	€ 20,00
<b>Espaguetis Alla Nerano</b> (calabacín, queso provolone del monaco, parmesano Reggiano y aceite de oliva virgen extra)	€ 14,50
<b>Paccheri con Provola, pistacho, salchicha y parmesano Reggiano</b>	€ 16,50
<b>Ziti allo Scarpariello</b> (salsa de tomate y queso)	€ 11,50
<b>Pasta scialatielli con marisco</b>	€ 21,00
<b>Ravioles a la caprese</b>	€ 13,50
<b>Ñoquis de patata al estilo sorrentino</b>	€ 10,50
<b>Ziti alla Genovese</b> (con carne y cebolla)	€ 14,00
<b>Bucatini queso Cacio, pimienta y mejillones</b>	€ 13,50
<b>Risotto de marisco*</b>	€ 18,00

\* PRODUCTOS CONGELADOS

## Segundos Platos del Mar

<b>Frittura del Golfo*</b> (frito de gambas, calamares con patatas fritas frescas)	€ 18,00
<b>Pescado fresco</b> (en su jugo, al horno o a la mediterránea)	100 gramos € 6,00
<b>Mixto de mar*</b> (calamares, pez espada, langostinos)	€ 24,00
<b>Calamares* con vegetales</b>	€ 18,00
<b>Pez espada con vegetales</b>	€ 18,50
<b>Langostinos* con vegetales</b>	€ 18,00

## Segundos Platos de la Tierra

<b>Escalopa al limón, al vino con patatas fritas frescas</b>	€ 12,00
<b>Chuleta de pollo con patatas fritas frescas</b>	€ 12,00
<b>Filete de ternera a la braza, a la pimienta verde, al vino barolo con patatas fritas frescas</b>	€ 24,00
<b>Carne Mixta ternera, cerdo, pollo con patatas fritas frescas</b>	€ 24,00
<b>Tagliata de Black Angus con rúcula y parmesano</b>	€ 22,00
<b>Salchicha de Cerdo con grelos friarielli y patatas fritas frescas</b>	€ 14,00
<b>Chuleta de pollo sobre muslo deshuesado con verduras a la parrilla</b>	€ 13,00

## Guarniciones

<b>Ensalada mixta</b>	€ 4,00
<b>Patatas fritas *</b>	€ 4,50
<b>Patatas fritas frescas</b>	€ 5,00
<b>Brócoli Friarielli</b>	€ 5,50
<b>Escarolas salteadas en sartén, aceitunas y alcaparras</b>	€ 5,50

\* PRODUCTOS CONGELADOS

# Pizzas Tradicionales

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

<b>Marinara</b>	€ 7,50
Tomate San Marzano, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Margherita</b>	€ 8,00
tomate San Marzano, fior di latte de Agerola, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Bufalina</b>	€ 10,50
tomate San Marzano; a la salida: mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Relleno</b>	€ 9,50
queso ricotta de búfalo de Campania DOP, fior di latte de Agerola, salami napolitano, tomate San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Napoli</b>	€ 10,00
Tomate San Marzano, fior di latte de Agerola, anchoas del Cantábrico, alcaparras de Pantelleria, aceitunas Taggiasca, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Americana</b>	€ 8,00
Fior di Latte de Agerola, wüstel, patatas fritas*	
<b>Margherita con pomodorini</b>	€ 7,70
tomates cherry, mozzarella, albahaca, aceite de oliva	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	€ 9,00
Tomate San Marzano DOP, fior di latte Agerola, champiñones; a la salida: jamón cocido de alta calidad, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Diavola</b>	€ 9,00
tomate San Marzano, provola de Agerola, "spianata" salami de Calabria, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	€ 10,50
provola de Agerola, salchicha, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra	
<b>4 Formaggi</b>	€ 9,00
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	
<b>Capricciosa</b>	€ 11,00
Tomate 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	

# 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 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
- Crudo e Provolone** € 12,50  
fior di latte de Agerola, jamón crudo de Parma DOP 24 meses, escamas de provolone del Monaco DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca
- Parmigiana e Provola** € 11,50  
tomate San Marzano, provola de Agerola, berenjenas a la pamesana, 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 Regina di San Marzano, mozzarella fior di latte de Agerola, berenjenas asadas; fuera del horno: ricota salada, aceite de oliva virgen extra, albahaca
- Zucca e Salsiccia** € 14,00  
Provola ahumada DOP, crema de calabaza, salchicha de cerdo 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
- Riccìa** € 13,50  
focaccia con lechuga rizada, tomates datterini, filete de atún, aceitunas Taggiasca, mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra

## Pizzas Fritas

- Classica** € 11,00  
ricotta, provola, cicoli de cerdo
- Tradizionale** € 11,00  
provola, grelos friarielli, salchicha
- Montanara Ripassata** € 11,00  
tomate San Marzano, mozzarella de búfala, parmesano

**NO ACEPTAMOS VARIACIONES EN PIZZAS**

# Postres

Pastiera / Caprese / Tiramisù / Babà	€ 6,00
Postre de la casa	€ 6,00
Fruta de temporada	€ 5,00
Sorbete de limón	€ 3,50
Mixto de postres	€ 12,00

# Bebidas

Agua mineral 0,75 lt	€ 2,50
Coca Cola 33 cl	€ 3,50
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Refresco de naranja / Sprite 33 cl	€ 3,50
Té helado de limón/melocotón 33 cl	€ 3,50

# Bar

Café	€ 1,20
Café Descafeinado / Cebada / Ginseng	€ 1,50
Digestivo	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Grappa de barrica	€ 6,00
Vodka	€ 5,00
Whisky	€ 6,00

# De Parril



**MESSINA**

**20 cl**

**€ 3,50**

**40 cl**

**€ 5,50**



**CRISTALLI DI SALE**

**20 cl**

**€ 3,50**

**40 cl**

**€ 5,50**



**MORETTI LA ROSSA**

**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 NO FILTRADA**

50 cl

€ 6,00



**IOI SIN GLUTEN**

33 cl

€ 5,00



**HEINEKEN 0.0 (SIN ALCOHOL)**

33 cl

€ 4,00

# Vinos Espumosos

**Prosecco DOC**  
Victoria

Vaso € 7,00  
Botella € 20,00

**Franciacorta Cuvèè Imperiale DOCG**  
Berlucchi

Botella

€ 30,00

# Vinos Blancos

<b>Falanghina "Caprizza" IGP</b> Cantina Iovine	Vaso	€ 5,00
	Botella	€ 15,00
<b>Fiano di Avellino "Altaroccia" DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Botella	€ 24,00
<b>Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Botella	€ 24,00
<b>Biancolella Tenuta Frassitelli</b> Casa d'Ambra	Botella	€ 22,00
<b>Gewürztraminer Alto Adige DOC</b> J. Hofstätter	Botella	€ 29,00
<b>Blangè Langhe DOC Arneis</b> Ceretto	Botella	€ 30,00
<b>Chardonnay</b> Jermann	Botella	€ 36,00

# Vinos Tintos

<b>Aglianico "Caprizza" IGP</b> Cantina Iovine	Vaso	€ 5,00
	Botella	€ 15,00
<b>Chianti Superiore DOCG</b> Banfi	Botella	€ 20,00
<b>Morellino di Scansano DOCG</b> Fattoria le Pupille	Botella	€ 20,00
<b>Moio 57 Primitivo</b> Cantine Moio	Botella	€ 22,00
<b>Rosato Visione IGT</b> Feudi San Gregorio	Botella	€ 22,00