



Capri
Amore al primo morso

Entrées de la Mer

Moules au poivre	€ 11,50
Salade de poulpe*	€ 13,50
Sauté de fruits de mer	€ 14,50
Sauté de palourdes	€ 14,50
Muscardins à la casserole*	€ 13,00
Soupe de moules à la Parthénopéenne avec gamba, tarallo aux amandes, poulpe, tomates cerises et huile piquant	€ 16,00
Salade de Mer*: poulpe*, calamars*, crevettes*, seiches*, moules, palourdes	€ 16,50
Poulpe grillé* avec purée de pommes de terre au safran et olives Gaeta croquantes	€ 16,00
Sfizio del Marinaio* - entrée mixte du chef	€ 19,00

Entrées de Terre

Mozzarella de bufflonne (gr. 200) avec ses tomates cerises	€ 10,00
Friture Napolitaine (croquettes de pommes de terre, boulettes de riz, omelette de pâtes, fleurs de courge, fraîches frites)	€ 10,00
Fleurs de courge farcies (4 pièces) à la ricotta et jambon cuit	€ 8,00
JJambon cru, mozzarella DOP ou Burrata et tomates cerises	€ 15,50
Bruschette (3 pièces) aux tomates Datterino, basilic, huile d'olive extra vierge	€ 6,00
Bruschettona (2 pièces) aux tomates cerises jaunes et rouges et stracciatella de bufflonne	€ 8,00
Aubergines à la parmesane	€ 9,00
Sfizio Caprizza - entrée mixte du chef	€ 16,50

Salades

Fantasia (salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives, huile extra vierge)	€ 8,00
Caprese (tomates à la salade, mozzarella, origan, basilic)	€ 10,00
Marina Grande (salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives, thon, mozzarella)	€ 10,00
Chef (salade mixte, tomates cerises, emmenthal, poulet grillé, oeuf dur)	€ 10,00
Vegetariana (assortiment de légumes au feu de bois à la glace de vinaigre balsamique)	€ 11,00
Norvegese (laitue, courgettes, saumon grillé, raisins secs, avocat)	€ 14,00

Premiers Plats

Spaghetti aux tomates cerises et basilic	€ 11,00
Spaghetti à la puttanesca (olives, câpres et tomates cerises)	€ 11,50
Spaghetti aux fruits de mer	€ 18,00
Spaghetti aux Palourdes Japonaises	€ 20,00
Spaghetti à la Nerano (courgettes, fromage provolone del monaco, parmesan reggiano et huile extra vierge d'olive)	€ 14,50
Paccheri Pistache Provola, Saucisse et parmesan reggiano	€ 16,50
Ziti au Scarpariello (sauce tomate et fromage)	€ 11,50
Pâtes scialatielli aux fruits de mer	€ 21,00
Raviolis à la caprese	€ 13,50
Gnocchis de pommes de terre à la sorrentine	€ 10,50
Ziti alla Genovese (avec de la viande et de l'oignon)	€ 14,00
Bucatini au fromage et poivre et moules	€ 13,50
Risotto aux fruits de mer*	€ 18,00

* PRODUIT CONGELÉ

Seconds de Mer

Frittura del Golfo* (crevettes, calamars frits avec des frites fraîches)	€ 18,00
Poisson fraîche (poché, au four ou à la méditerranéenne)	cent gramme € 6,00
Plateau de poissons mixte* (calamars, espadons, crevettes)	€ 24,00
Calamars* avec des légumes	€ 18,00
Espadon avec des légumes	€ 18,50
Gambas* avec des légumes	€ 18,00

Seconds de Terre

Escalope au citron, au vin avec des frites fraîches	€ 12,00
Côtelette de poulet avec ses frites fraîches	€ 12,00
Filet de boeuf au feu de bois, au poivre vert, au vin barolo avec des frites fraîches	€ 24,00
Plateau de viande mixte: boeuf, porc, poulet avec des frites fraîches	€ 24,00
Coupé de Black Angus à la roquette et parmesan	€ 22,00
Saucisse de Porc avec des fanes de navet et des frites fraîches	€ 14,00
Steak de poulet haut de cuisse désossée avec des légumes grillés	€ 13,00

Accompagnements

Salade composée	€ 4,00
Frites*	€ 4,50
Fraîches frites	€ 5,00
Fanes de navet	€ 5,50
Escaroles poêlées, olives et câpres	€ 5,50

* PRODUIT CONGELÉ

Pizzas Traditionnelles

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

Marinara	€ 7,50
tomate san marzano, ail, origan, basilic, huile extra vierge d'olive, basilic	
Margherita	€ 8,00
tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola, huile extra vierge d'olive, basilic	
Bufalina	€ 10,50
tomate San Marzano; à la sortie du four: mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile extra vierge d'olive, basilic	
Ripieno	€ 9,50
ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola, salami napolitain, tomate San Marzano, huile extra vierge d'olive, basilic	
Napoli	€ 10,00
tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola, anchois de la Mer Cantabrique, câpres de Pantelleria, olives niçoises, huile extra vierge d'olive, basilic	
Americana	€ 8,00
Fleur de lait d'Agerola, saucisse de Strasbourg, frites*	
Margherita con pomodorini	€ 7,70
tomates cerises, mozzarella, basilic, huile extra vierge	
Prosciutto e Funghi	€ 9,00
tomate San Marzano DOP, fleur de lait d'Agrola, champignons de Paris; à la sortie du four: jambon cuit de haute qualité,huile extra vierge d'olive, basilic	
Diavola	€ 9,00
tomate San Marzano, provola d'Agerola, "spianata" salami calabrais, huile extra vierge d'olive, basilic	
Salsiccia e Friarielli	€ 10,50
provola d'Agerola, saucisse, fanes de navet, huile extra vierge d'olive	
4 Formaggi	€ 9,00
fleur de lait d'Agerola, emmental suisse, fontina valdôtaine DOP, gorgonzola DOP, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic	
Capricciosa	€ 11,00
tomate la Reine de 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	

Pizzas Contemporanéennes

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 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
- Parmigiana e Provola** € 11,50
tomate 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 Reine de 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 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
- Jamon 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** € 11,00
ricotta, provola, grattons de porc
- Tradizionale** € 11,00
provola, fanes de navet, saucisse
- Montanara Ripassata** € 11,00
tomate San Marzano, mozzarella de bufflonne, parmesan

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES VARIATIONS DE PIZZAS

Desserts

Pastiera / Caprese / Tiramisu / Baba	€ 6,00
Dessert de la Maison	€ 6,00
Fruits de saison	€ 5,00
Sorbet au citron	€ 3,50
Assortiment de desserts	€ 12,00

Poissons

Eau minérale 0,75 lt	€ 2,50
Coca Cola 33 cl	€ 3,50
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Orangeade / Sprite 33 cl	€ 3,50
Thé glacé citron/pêche 33 cl	€ 3,50

Par

Café	€ 1,20
Café décaféiné / Orge / Ginseng	€ 1,50
Digestivo	€ 4,00
Amer	€ 4,00
Grappa Barrique	€ 6,00
Vodka	€ 5,00
Whisky	€ 6,00

À la Pression



MESSINA

20 cl
40 cl

€ 3,50
€ 5,50



CRISTALLI DI SALE

20 cl
40 cl

€ 3,50
€ 5,50



MORETTI LA ROSSA

30 cl

€ 5,50



Vin de la maison (blanc - rouge)
Vin de la maison (blanc - rouge)
Vin de la maison (blanc - rouge)

1/4 lt
1/2 lt
1 lt

€ 3,60
€ 6,00
€ 10,00

Pières en Bouteille



HEINEKEN

66 cl

€ 5,00



ICHNUSA NO FILTRADA

50 cl

€ 6,00



IOI SANS GLUTEN

33 cl

€ 5,00



HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)

33 cl

€ 4,00

Vins Mousseux

Prosecco DOC
Victoria

Verre
Bouteille

€ 7,00
€ 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG
Berlucchi

Bouteille

€ 30,00

Vins Blancs

Falanghina "Caprizza" IGP
Cantina Iovine

Verre € 5,00
Bouteille € 15,00

Fiano di Avellino "Altaroccia" DOCG
Feudi di San Gregorio

Bouteille € 24,00

Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG
Feudi di San Gregorio

Bouteille € 24,00

Biancolella Tenuta Frassitelli
Casa d'Ambra

Bouteille € 22,00

Gewürztraminer Alto Adige DOC
J. Hofstätter

Bouteille € 29,00

Blangè Langhe DOC Arneis
Ceretto

Bouteille € 30,00

Chardonnay
Jermann

Bouteille € 36,00

Vins Rouges

Aglianico "Caprizza" IGP
Cantina Iovine

Verre € 5,00
Bouteille € 15,00

Chianti Superiore DOCG
Banfi

Bouteille € 20,00

Morellino di Scansano DOCG
Fattoria le Pupille

Bouteille € 20,00

Moio 57 Primitivo
Cantine Moio

Bouteille € 22,00

Rosato Visione IGT
Feudi San Gregorio

Bouteille € 22,00