



Caprirra
Amore al primo morso

Antipasti di Mare

Impepata di Cozze	€ 11,50
Polpo all'Insalata*	€ 13,50
Soutè di Frutti di Mare	€ 14,50
Soutè di Vongole	€ 14,50
Polipetti in Cassuola*	€ 13,00
Zuppa di Cozze alla Partenopea con Gamberone, Polipo, Tarallo alle Mandorle, pomodorini e olio piccante	€ 16,00
Insalata di Mare con Polpo*, Calamari*, Gamberi*, Seppie*, Cozze e Vongole	€ 16,50
Polpo* alla Brace con Purea di Patate allo Zafferano e Olive di Gaeta Croccanti	€ 16,00
Sfizio del Marinaio* - Antipasto Misto dello Chef	€ 19,00

Antipasti di Terra

Mozzarella di Bufala DOP (200gr.) con Pomodorini Datterini	€ 10,00
Frittura Napoletana (crocché, arancino, fiori di zucca, patate fritte fresche e frittatina di maccheroni)	€ 10,00
Fiori di Zucca Ripieni con Ricotta e Prosciutto Cotto - 4 pezzi	€ 8,00
Prosciutto Crudo San Daniele, Mozzarella DOP o Burrata e Pomodorini	€ 15,50
Bruschette con Pomodorini Datterino, Basilico e Olio Evo - 3 pezzi	€ 6,00
Bruschettona con Pomodorini Gialli e Rossi, Stracciatella di Bufala - 2 pezzi	€ 8,00
Tegamino di Parmigiana di Melanzane	€ 9,00
Sfizio Caprizza - Antipasto Misto dello Chef	€ 16,50

Insalatone

Fantasia (insalata mista, pomodorini, carote, mais, olive e olio evo)	€ 8,00
Caprese (pomodori all'insalata, mozzarella, origano e basilico)	€ 10,00
Marina Grande (insalata mista, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella)	€ 10,00
Chef (insalata mista, pomodorini, emmental, pollo grigliato e uovo sodo)	€ 10,00
Vegetariana (misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico)	€ 11,00
Norvegese (insalata lattughino, zucchine alla julienne, salmone grigliato, uva passa e avocado)	€ 14,00

Primi Piatti

Spaghetti con Pomodorini Datterini e Basilico	€ 11,00
Spaghetti alla Puttanesca (olive, capperi e pomodorini)	€ 11,50
Spaghetti ai Frutti di Mare	€ 18,00
Spaghetti alle Vongole	€ 20,00
Spaghetti alla Nerano (zucchine, provolone del monaco, parmigiano reggiano e olio evo)	€ 14,50
Paccheri Pistacchio, Provola, Salsiccia e Parmigiano Reggiano	€ 16,50
Ziti allo Scarpariello	€ 11,50
Scialatielli allo Scoglio	€ 21,00
Raviolo Caprese	€ 13,50
Gnocchi alla Sorrentina	€ 10,50
Ziti alla Genovese	€ 14,00
Bucatini Cacio Pepe e Cozze	€ 13,50
Risotto alla Pescatora*	€ 18,00

* PRODOTTO CONGELATO

Secondi di Mare

Frittura del Golfo* (frittura di gamberi e calamari con patate fritte fresche)	€ 18,00
Pesce Fresco (all'acqua pazza, al forno o alla mediterranea)	all'etto € 6,00
Misto di Mare* (calamari, pesce spada e gamberoni)	€ 24,00
Calamari* alla Brace con Verdure	€ 18,00
Pesce Spada alla Brace con Verdure	€ 18,50
Gamberoni* alla Brace con Verdure	€ 18,00

Secondi di Terra

Scaloppina al Limone o al Vino con Patate Fritte Fresche	€ 12,00
Cotoletta di Pollo con Patate Fritte Fresche	€ 12,00
Filetto di Manzo alla Brace/al Pepe Verde/al Barolo con Patate Fritte Fresche	€ 24,00
Misto di Carne: Manzo, Maiale, Pollo con Patate Fritte Fresche	€ 24,00
Tagliata di Black Angus con Rucola e Parmigiano Reggiano	€ 22,00
Salsiccia Staccato di Maiale con Friarielli e Patate Fritte Fresche	€ 14,00
Bistecca di Pollo Disossata con Verdure Grigliate	€ 13,00

Contorni

Insalata Mista	€ 4,00
Patate Fritte*	€ 4,50
Patate Fritte Fresche	€ 5,00
Friarielli	€ 5,50
Scarole saltate in padella, Olive e Capperi	€ 5,50

* PRODOTTO CONGELATO

Pizze Tradizionali

Le pizze tradizionali possono essere richieste con impasto integrale con supplemento di € 1,50

Marinara	€ 7,50
pomodoro la regina di san marzano, aglio, origano, olio evo e basilico	
Margherita	€ 8,00
pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, olio evo e basilico	
Bufalina	€ 10,50
pomodoro la regina di san marzano, all'uscita mozzarella di bufala campana dop, olio evo e basilico	
Ripieno	€ 9,50
ricotta di bufala campana dop, fior di latte di agerola, salame napoletano, pomodoro la regina di san marzano, olio evo e basilico	
Napoli	€ 10,00
pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, acciughe del mar cantabrico, capperi di pantelleria, olive taggiasche, olio evo e basilico	
Americana	€ 8,00
bianca con fior di latte di agerola, würstel e patatine fritte*	
Margherita con Pomodorini	€ 7,70
pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, olio evo e basilico	
Prosciutto e Funghi	€ 9,00
pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, funghi champignon, all'uscita prosciutto cotto alta qualità, olio evo e basilico	
Diavola	€ 9,00
pomodoro la regina di san marzano, provola di agerola, spianata calabra, olio evo e basilico	
Salsiccia e Friarielli	€ 10,50
provola di agerola, salsiccia beneventana a punta di coltello, friarielli e olio evo	
4 Formaggi	€ 9,00
fior di latte di agerola, emmental svizzero dop, fontina valdostana dop, gorgonzola dop, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo e basilico	
Capricciosa	€ 11,00
pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, prosciutto cotto alta qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico	

Pizze Contemporanee

Le pizze contemporanee possono essere richieste con impasto integrale con supplemento di € 1,50

- Integrale ai Datterini** € 12,50
impasto di farina integrale con mozzarella di bufala campana dop, datterini gialli del vesuvio, pomodorini datterini, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico
- Integrale Ortolana** € 10,50
impasto di farina integrale con fior di latte di agerola, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico
- Genuina** € 11,50
pomodorini datterini, fior di latte di agerola, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico con cornicione ripieno di ricotta di bufala campana dop e prosciutto cotto alta qualità
- 'Nduja e Salsiccia** € 12,50
pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, 'nduja calabra, salsiccia beneventana a punta di coltello, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico
- Fiori di Zucca e Guanciale** € 18,00
fior di latte di agerola, fiori di zucca, guanciale di amatrice croccante, all'uscita burrata pugliese, olio evo bio e parmigiano reggiano 24 mesi
- Pistacchio e Mortadella** € 12,50
fior di latte di agerola, crema di pistacchi siciliani, mortadella igp, granelle di pistacchi, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio
- Carciofi e Lardo** € 12,50
fior di latte di agerola, carciofini arrostiti, lardo di colonnata igp, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico
- Crudo e Provolone** € 12,50
fior di latte di agerola, prosciutto crudo di parma 24 mesi, scaglie di provolone del monaco dop, olio evo bio e basilico
- Parmigiana e Provola** € 11,50
pomodoro la regina di san marzano, provola di agerola, parmigiana di melanzane, parmigiano reggiano 24 mesi, all'uscita bocconcino di bufala campana dop, olio evo bio e basilico
- Melanzane e Ricotta Salata** € 14,00
pomodoro la regina di san marzano, fior di latte di agerola, melanzane arrostite, all'uscita ricotta salata, olio evo e basilico
- Zucca e Salsiccia** € 14,00
provola affumicata dop, crema di zucca, salsiccia di maialino nero casertano, melanzane sott'olio, scaglie di ricotta salata e olio evo
- Nerano** € 13,00
crema di zucchine, fior di latte di agerola, chips di zucchine, polpettine di zucchine, scaglie di provolone del monaco dop

NEW

- Tropea** € 12,50
crema di cipolle rosse di tropea, fior di latte di agerola, in uscita filetti di tonno, patè d'olive taggiasche, burrata pugliese e chips di cipolla, basilico e olio evo
- Parmigianella** € 13,00
bianca con fior di latte di agerola, datterini rossi e melanzane a funghetto, in uscita capocollo e fonduta di parmigiano reggiano, olio evo e basilico
- Bresaola, Pepe e Lime** € 13,00
focaccia con rucola, pomodorini, bresaola, scaglie di parmigiano reggiano, mousse di burrata, pepe e lime
- Jamón e Friarielli** € 15,00
bianca con fior di latte di agerola e friarielli, in uscita tartare di jamón ibérico, spolverata di pecorino grattugiato sul cornicione, basilico e olio evo
- Riccia** € 13,50
focaccia con insalata riccia, pomodori datterini, filetto di tonno, olive taggiasche, bocconcini di bufala campana dop e olio evo

Pizze Fritte

- Classica** € 11,00
(ricotta, provola e cicoli)
- Tradizionale** € 11,00
(provola, friarielli e salsiccia)
- Montanara Ripassata** € 11,00
(pomodoro la regina di san marzano, mozzarella di bufala e parmigiano)

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

Dolci

Pastiera / Caprese / Tiramisù / Babà	€ 6,00
Dolce della casa	€ 6,00
Frutta di Stagione	€ 5,00
Sorbetto al Limone	€ 3,50
Misto di Dolci	€ 12,00

Soft Drink

Acqua Minerale 0,75 lt	€ 2,50
Coca Cola 33 cl	€ 3,50
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Aranciata / Sprite 33 cl	€ 3,50
Thè Freddo Limone / Pesca 33 cl	€ 3,50

Bar

Caffè	€ 1,20
Caffè Decaffeinato / Orzo / Ginseng	€ 1,50
Amaro	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Grappa Barrique	€ 6,00
Vodka	€ 5,00
Whisky	€ 6,00

Bevande alla Spina



MESSINA

20 cl € 3,50
40 cl € 5,50

Stile: lager
Gradazione: 4,7%
Aspetto: colore dorato e brillante e dalla schiuma cadida, fine e compatta
Gusto: i malti d'orzo miscelati ai cereali crudi donano un gusto secco e asciutto, bilanciato da una leggera punta di amarezza conferita dal luppolo



CRISTALLI DI SALE

20 cl € 3,50
40 cl € 5,50

Stile: lager
Gradazione: 5,0%
Aspetto: colore dorato, luminoso e con una naturale opacità, schiuma compatta e persistente
Gusto: i malti chiari uniti a un luppolo esclusivo, donano note floreali e sensazioni fruttate, tipiche degli agrumi di sicilia



MORETTI LA ROSSA

30 cl € 5,50

Stile: bock
Gradazione: 7,2%
Aspetto: color ambra e una spuma abbondante e densa prodotta utilizzando al 100% malto d'orzo di una speciale qualità, che le dona un gusto pieno di malto caramellato e un aroma intenso di malto torrefatto
Gusto:



Vino della Casa bianco o rosso 1/4 litro € 3,60
Vino della Casa bianco o rosso 1/2 litro € 6,00
Vino della Casa bianco o rosso 1 litro € 10,00

Pirre in Bottiglia



HEINEKEN

66 cl

€ 5,00

Stile: lager

Gradazione: 5,0%

Aspetto: colore oro brillante, schiuma candida, fine, compatta e persistente

Gusto: corpo leggero, gradevole frizzantezza, finale pulito, moderatamente luppolato



ICHNUSA NON FILTRATA

50 cl

€ 6,00

Stile: lager

Gradazione: 5,0%

Aspetto: colore dorato, luminoso e leggermente opalescente

Gusto: una buona bevibilità, è morbida, corposa e equilibrata: la nota amara, in chiusura, è lieve e moderata



IOI SENZA GLUTINE

33 cl

€ 5,00

Stile: pale ale

Gradazione: 4,7%

Aspetto: colore chiaro

Gusto: prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non è filtrata e neppure pastorizzata, emana sentori agrumati; fresca e di facile beva al palato



HEINEKEN 0.0

33 cl

€ 4,00

Stile: lager italiana

Gradazione: analcolica 0,0%

Pollicine

Prosecco DOC
Victoria

Bicchiere
Bottiglia

€ 7,00
€ 20,00

Franciacorta Cuvè Imperiale DOCG
Berlucchi

Bottiglia

€ 30,00

La Cantina dei Bianchi

Falanghina "Caprizza" IGP
Cantina Iovine

Bicchiere € 5,00
Bottiglia € 15,00

Fiano di Avellino "Altarocchia" DOCG
Feudi di San Gregorio

Bottiglia € 24,00

Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG
Feudi di San Gregorio

Bottiglia € 24,00

Biancolella Tenuta Frassitelli
Casa d'Ambra

Bottiglia € 22,00

Gewürztraminer Alto Adige DOC
J. Hofstätter

Bottiglia € 29,00

Blangè Langhe DOC Arneis
Ceretto

Bottiglia € 30,00

Chardonnay
Jermann

Bottiglia € 36,00

La Cantina dei Rossi

Aglianico "Caprizza" IGP
Cantina Iovine

Bicchiere € 5,00
Bottiglia € 15,00

Chianti Superiore DOCG
Banfi

Bottiglia € 20,00

Morellino di Scansano DOCG
Fattoria le Pupille

Bottiglia € 20,00

Moio 57 Primitivo
Cantine Moio

Bottiglia € 22,00

Rosato Visione IGT
Feudi San Gregorio

Bottiglia € 22,00

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) n. 1169/2011, la Direzione comunica che gli alimenti somministrati potrebbero contenere allergeni. Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.