



*Capriata*  
*Amore al primo morso*

## Entrantes de Mar

<b>Mejillones con pimienta</b>	€ 11,50
<b>Pulpos pequeños en cazuela*</b>	€ 13,00
<b>Ensalada de pulpo*</b>	€ 13,50
<b>Souté de mariscos</b>	€ 14,50
<b>Souté de almejas</b>	€ 14,50
<b>Sopa de mejillones a la Partenopea</b> con langostino, tarallo con almendras, pulpo, tomates cherry y aceite picante	€ 16,00
<b>Ensalada de Mar*</b> pulpo*, calamares*, gambas*, sepias*, mejillones, almejas	€ 16,50
<b>El capricho del marinero* - entrante mixto del chef</b>	€ 19,00

## Entrantes de Tierra

<b>Bruschette - 3 piezas</b> con tomates Datterino, albahaca, aceite de oliva virgen extra	€ 6,00
<b>Berenjenas a la parmesana</b>	€ 7,50
<b>Flores de calabaza rellenas - 3 piezas</b> con ricotta y jamón cocido	€ 8,00
<b>Mozzarella de búfala (200gr.) con tomates Datterini</b>	€ 10,00
<b>Fritura Napolitana</b> Croquetas de patata, bolas de arroz, tortilla de pasta, flores de calabaza, patatas fritas frescas	€ 10,00
<b>Jamón Crudo, Mozzarella DOP o Burrata y Tomates Cherry</b>	€ 15,50

# Ensaladas

<b>Fantasia</b>	€ 8,00
Ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas, aceite de oliva virgen extra	
<b>Caprese</b>	€ 10,00
Ensalada de tomates, mozzarella, orégano, albahaca	
<b>Marina Grande</b>	€ 10,00
Ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas, atún, mozzarella	
<b>Chef</b>	€ 10,00
Ensalada mixta, tomates cherry, emmenthal, pollo a la parrilla, huevo hervido	
<b>Vegetariana</b>	€ 11,00
Mixto de verduras a la parrilla con glaseado de vinagre balsámico	

# Primeros Platos

<b>Espaguetis con tomates Datterini y albahaca</b>	€ 11,00
<b>Ñoquis de patata al estilo sorrentino</b>	€ 11,50
<b>Espaguetis a la puttanesca</b> - aceitunas, alcaparras y tomates cherry	€ 11,50
<b>Ziti allo Scarpariello</b> - salsa de tomate y queso	€ 11,50
<b>Ravioles a la caprese</b>	€ 13,50
<b>Bucatini queso Cacio, pimienta y mejillone</b>	€ 13,50
<b>Ziti alla Genovese</b> - con carne y cebolla	€ 14,00
<b>Espaguetis Alla Nerano</b>	€ 14,50
Calabacín, queso provolone del monaco, parmesano Reggiano y aceite de oliva virgen extra	
<b>Paccheri con Provola, pistacho, salchicha y parmesano Reggiano</b>	€ 16,50
<b>Espaguetis con mariscos</b>	€ 17,00
<b>Risotto de marisco*</b>	€ 18,00
<b>Espaguetis con almejas</b>	€ 18,00
<b>Pasta scialatielli con marisco</b>	€ 21,00

## Segundos Platos del Mar

<b>Pescado fresco</b> En su jugo, al horno o a la mediterránea	100 gramos € 6,00
<b>Frittura del Golfo*</b> Frito de gambas, calamares con patatas fritas frescas	€ 17,00
<b>Calamares* con vegetales</b>	€ 17,50
<b>Langostinos* con vegetales</b>	€ 17,50
<b>Pez espada con vegetales</b>	€ 18,00
<b>Mixto de mar*:</b> calamares, pez espada, langostinos	€ 24,00

## 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>Chuleta de pollo sobre muslo deshuesado con verduras a la parrilla</b>	€ 13,00
<b>Salchicha de Cerdo con grelos friarielli y patatas fritas frescas</b>	€ 13,00
<b>Tagliata de Black Angus con rúcula y parmesano</b>	€ 22,00
<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

## 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



# Pizzas Tradicionales

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

<b>Marinara</b>	€ 6,80
Tomate La Regina di San Marzano, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Margherita</b>	€ 7,50
Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Napoli</b>	€ 8,00
Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, anchoas, alcaparras de Pantelleria, aceitunas, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Diavola</b>	€ 8,30
Tomate La Regina di San Marzano, provola de Agerola, "spianata" salami de Calabria, aceite de oliva virgen extra, albahaca, hilos de chile	
<b>Filetto</b>	€ 9,00
Tomate fresco, Fior di Latte di Agerola DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Americana</b>	€ 9,00
Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, wüstel, patatas fritas*	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	€ 9,50
Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte Agerola DOP, champiñones; a la salida: jamón cocido de alta calidad, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Relleno</b>	€ 10,00
queso ricotta de búfalo de Campania DOP, Fior di Latte de Agerola DOP, salami napolitano, tomate La Regina di San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>4 Formaggi</b>	€ 10,00
Fior di Latte de Agerola DOP, queso Emmental Suizo DOP, queso Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Bufalina</b>	€ 10,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	€ 10,00
Provola de Agerola, salchicha, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra	
<b>Capricciosa</b>	€ 11,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, jamón cocido de primera calidad, alcachofas asadas, champiñones, aceite de oliva negro, aceite de oliva virgen extra, albahaca	

\* PRODUCTOS CONGELADOS

# Pizzas Contemporáneas

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

- Integrale Ortolana** € 11,00  
Masa de harina integral con mozzarella de Agerola DOP, berenjenas, calabacines, pimientos grillados, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen
- Integrale ai Datterini** € 12,50  
Mezcla de harina integral con mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, tomates datterini amarillos del Vesubio, tomates datterini, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca
- Genuina** € 12,00  
Tomates datterini, Fior di Latte de Agerola DOP, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca; con cornisa rellena de ricotta de búfalo de Campania DOP y queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP
- 'Nduja e Salsiccia** € 12,00  
Tomate La Regina di San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, salami 'nduja de Calabria, salchicha, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca, hilos de chile
- Parmigiana e Provola** € 12,50  
Tomate La Regina di San Marzano, provola de Agerola, berenjenas a la parmesana, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca
- Pistacchio e Mortadella** € 13,00  
Fior di Latte de Agerola DOP, crema de pistacho sicilianos, mortadela IGP, granos de pistachos, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP
- Crudo e Provolone** € 13,00  
Fior di Latte de Agerola DOP, jamón crudo de Parma 24 meses, escamas de provolone del Monaco DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca
- Nerano** € 13,00  
crema de calabacines, Fior di Latte de Agerola DOP, chips de calabacines, copos de Provolone del Monaco DOP
- Fiori di Zucca e Guanciale** € 15,00  
Fior di Latte de Agerola DOP, flores de calabaza, tocino guanciale de Amatrice crujiente; a la salida: burrata de Apulia DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, queso Parmigiano Reggiano 24 meses DOP

### **Pesto e Polpette**

€ 15,00

Pesto de albahaca, Fior di Latte Agerola DOP, tomatitos dátiles amarillos del Vesuvio; para finalizar: albóndiga de ternera, Ricotta de Búfala Campana DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico "Terre Francescane", albahaca

### **Burrata e Pata Negra**

€ 18,00

Fior di Latte de Agerola DOP; a la salida: Pata Negra 100% Bellota, burrata de Apulia DOP, escamas de queso provolone del Monaco, aceite de oliva virgen extra ecológico "Terre Francescane", albahaca

**NEW**

### **Carciofotta**

€ 13,50

Fior di Latte di Agerola DOP, crema de alcachofas, alcachofas; a la salida: jamón cocido de alta calidad, tomates secos, aceite de oliva virgen extra ecológico "Terre Francescane", albahaca

### **Matador**

€ 13,50

provola ahumada DOP, patatas asadas, porchetta; a la salida: crema de Parmigiano Reggiano DOP 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

### **Pugliese**

€ 13,50

Fior di Latte de Agerola DOP, tomates cherry datterini amarillos, capocollo de cochinillo, burrata de Apulia DOP, aceitunas negras, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

### **Tropea**

€ 15,00

crema de cebolla morada de Tropea, Fior di Latte de Agerola DOP; fuera del horno: filetes de atún, burrata de Apulia DOP, paté de aceitunas Taggiasca, chips de cebolla, albahaca, aceite de oliva virgen extra ecológico

### **Jamón e Friarielli**

€ 15,00

Fior di Latte de Agerola DOP y brócoli Friarielli; para finalizar: tartar de jamón ibérico, queso pecorino rallado en el cornisa, albahaca, aceite de oliva virgen extra ecológico "Terre Francescane"

## *Pizzas Fritas*

### **Montanara Ripassata**

€ 10,50

Pizza primero frita y luego horneada con tomates San Marzano, Fior di Latte de Agerola DOP, queso pecorino romano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

### **Classica**

€ 11,00

Relleno de ricotta de búfalo de Campania DOP, Fior di Latte de Agerola DOP, salami napolitano, pimienta negra, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses DOP

# Postres

Postre de la casa	€ 6,00
Fruta de temporada	€ 5,00
Sorbete de limón	€ 4,00
Mixto de postres	€ 12,00

# Bebidas

Agua mineral 0,75 L	€ 2,50
Coca-Cola 33 cl	€ 3,50
Coca-Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Refresco de naranja / Sprite 33 cl	€ 3,50

# Bar

Café	€ 1,20
Café Descafeinado / Cebada / Ginseng	€ 1,50
Digestivo	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00



# Bevidas de Parril



**MORETTI RICETTA ORIGINALE**

20 cl

€ 3,50

40 cl

€ 5,50



**MORETTI LA ROSSA**

40 cl

€ 5,50



**Vino della Casa bianco o rosso**

1/4 L

€ 3,60

**Vino della Casa bianco o rosso**

1/2 L

€ 6,00

**Vino della Casa bianco o rosso**

1 L

€ 10,00

# Cervezas en Botella



**HEINEKEN**

**33 cl**

**€ 4,00**



**ICHNUSA NO FILTRADA**

**50 cl**

**€ 6,00**



**HEINEKEN 0.0 (SIN ALCOHOL)**

**33 cl**

**€ 4,00**

# Vinos Espumosos

**Prosecco DOC**  
Victoria

Vaso  
Botella

**€ 7,00**  
**€ 20,00**

**Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG**  
Berlucchi

Botella

**€ 58,00**

# Vinos Blancos

**Falanghina "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Vaso € 5,00  
Botella € 15,00

**Fiano di Avellino "Pietracalda" DOCG**  
Feudi di San Gregorio

Botella € 28,00

**Greco di Tufo "Cutizzi" DOCG**  
Feudi di San Gregorio

Botella € 28,00

**Gewürztraminer Alto Adige DOC**  
J. Hofstätter

Botella € 30,00

**Blangè Langhe DOC Arneis**  
Ceretto

Botella € 42,00

**Chardonnay**  
Jermann

Botella € 48,00

# Vinos Tintos

**Aglianico "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Vaso € 5,00  
Botella € 15,00

**Chianti DOCG**  
Banfi

Botella € 22,00

**Morellino di Scansano DOCG**  
Fattoria le Pupille

Botella € 25,00

**Primitivo Cantalupi IGT**  
Conti Zecca

Botella € 22,00

**Rosato Visione IGT**  
Feudi San Gregorio

Botella € 27,00

Tras la entrada en vigor del Reglamento (UE) no. 1169/2011, la Dirección anuncia que los alimentos administrados pueden contener alérgenos. Rogamos a nuestros clientes que comuniquen cualquier intolerancia alimentaria al personal del comedor.

*Caprira*  
Amore al primo morso

*Caprira*  
Amore al primo morso

*Caprira*  
Amore al primo morso

**BERGAMO** | Piazza Sant'Anna 1/h

**BRESCIA** | Viale Venezia 69

**CAGLIARI** | Via Roma 75

**NAPOLI** | Via Luca Giordano 25

**ROMA** | Via Piave 70

**TRENTO** | Via Roma 50

**TORINO** | Piazza Savoia

**VARESE** | Piazza Giovine Italia

**VALENCIA (ES)** | Paseo Alameda, 39

*Caprira*  
Amore al primo morso

*Caprira*  
Amore al primo morso