



Caprietta
Amore al primo morso

Entrées de la Mer

Moules au poivre	€ 11,50
Muscardins à la casserole*	€ 13,00
Salade de poulpe*	€ 13,50
Sauté de fruits de mer	€ 14,50
Sauté de palourdes	€ 14,50
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
Sfizio del Marinaio* - entrée mixte du chef	€ 19,00

Entrées de Terre

Bruschette - 3 pièces aux tomates Datterino, basilic, huile d'olive extra vierge	€ 6,00
Aubergines à la parmesane	€ 7,50
Fleurs de courge farcies - 3 pièces Mit Ricotta Käse und Kochschinken	€ 8,00
Mozzarella de bufflonne (200gr.) 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
Jambon cru, mozzarella DOP ou Burrata et tomates cerises	€ 15,50

COUVERT € 2,50

* PRODUIT CONGELÉ

Salades

Fantasia	€ 8,00
salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives, huile extra vierge	
Caprese	€ 10,00
tomates à la salade, mozzarella, origan, basilic	
Marina Grande	€ 10,00
salade mixte, tomates cerises, carottes, maïs, olives, thon, mozzarella	
Chef	€ 10,00
salade mixte, tomates cerises, emmenthal, poulet grillé, oeuif dur	
Vegetariana	€ 11,00
assortiment de légumes au feu de bois à la glace de vinaigre balsamique	

Premiers Plats

Spaghetti aux tomates cerises et basilic	€ 11,00
Gnocchis de pommes de terre à la sorrenti	€ 11,50
Spaghetti à la puttanesca - olives, câpres et tomates cerises	€ 11,50
Ziti au Scarpariello - Sauce tomate et fromage	€ 11,50
Raviolis à la caprese	€ 13,50
Bucatini au fromage et poivre et moules	€ 13,50
Ziti alla Genovese - avec de la viande et de l'oignon	€ 14,00
Spaghetti à la Nerano	€ 14,50
courgettes, fromage provolone del monaco, Parmigiano Reggiano et huile extra vierge d'olive	
Paccheri Pistache Provola, Saucisse et Parmigiano Reggiano	€ 16,50
Spaghetti aux fruits de mer	€ 17,00
Risotto aux fruits de mer*	€ 18,00
Spaghetti aux Palourdes Japonaises	€ 18,00

Pâtes scialatielli aux fruits de mer

€ 21,00

Second de Mer

Poisson fraîche

poché, au four ou à la méditerranéenne cent gramme

100 gramme € 6,00

Frittura del Golfo*

crevettes, calamars frits avec des frites fraîches

€ 17,00

Calamars* avec des légumes

€ 17,50

Gambas* avec des légumes

€ 17,50

Espadon avec des légumes

€ 18,00

Plateau de poissons mixte*: calamars, espadons, crevettes

€ 24,00

Second de Terre

Escalope au citron, au vin avec des frites fraîches

€ 12,00

Côtelette de poulet avec ses frites fraîches

€ 12,00

Steak de poulet haut de cuisse désossée avec des légumes grillés

€ 13,00

Saucisse de Porc avec des fanes de navet et des frites fraîches

€ 13,00

Coupé de Black Angus à la roquette et Parmigiano Reggiano

€ 22,00

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

Accompagnements

Salade composée

€ 4,00

Frites*

€ 4,50

Fraîches frites

€ 5,00

Fanes de navet

€ 5,50

Escaroles poêlées, olives et câpres

€ 5,50

Pizzas Traditionnelles

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

Marinara	€ 6,80
Tomate La Regina di San Marzano, ail, origan, basilic, huile extra vierge d'olive, basilic	
Margherita	€ 7,50
Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, huile extra vierge d'olive, basilic	
Napoli	€ 8,00
Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, anchois, câpres de Pantelleria, olives, huile extra vierge d'olive, basilic	
Diavola	€ 8,30
Tomate La Regina di San Marzano, provola d'Agerola, "spianata" salami calabrais, huile extra vierge d'olive, basilic, fils de piment	
Filetto	€ 9,00
Tomate fraîche, fior di latte di Agerola DOP, huile d'olive extra vierge, basilic	
Americana	€ 9,00
Tomate La Regina di San Marzano, Fleur de lait d'Agerola DOP, saucisse de Strasbourg, frites*	
Prosciutto e Funghi	€ 9,50
Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, champignons de Paris; à la sortie du four: jambon cuit de haute qualité, huile extra vierge d'olive, basilic	
Ripieno	€ 10,00
ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola DOP, salami napolitain, tomate La Regina di San Marzano, huile extra vierge d'olive, basilic	
4 Formaggi	€ 10,00
fleur de lait d'Agerola DOP, emmental suisse DOP, fontina valdôtaine DOP, gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive, basilic	
Bufalina	€ 10,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile extra vierge d'olive, basilic	
Salsiccia e Friarielli	€ 10,00
Provola d'Agerola, saucisse, fanes de navet, huile extra vierge d'olive	
Capricciosa	€ 11,00
Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, jambon cuit de haute qualité, artichauts rôtis, champignons de Paris, olives noires, huile extra vierge d'olive, basilic	

* PRODUIT CONGELÉ

Pizzas Contemporanéennes

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

Integrale Ortolana

€ 11,00

Pâte à la farine intégrale, à la fleur de lait d'Agerola DOP, aubergines, courgettes, poivrons grillés, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive intégral, b

Integrale ai Datterini

€ 12,50

Pâte à la farine intégrale, fleur de lait d'Agerola DOP, tomates cerises jaunes du Vésuve, tomates cerises, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive intégral, basilic

Genuina

€ 12,00

Tomates cerises, fleur de lait d'Agerola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic; avec sa corniche farcie à la ricotta de bufflonne campanienne DOP et Parmigiano Reggiano 24 mois DOP

'Nduja e Salsiccia

€ 12,00

Tomate La Regina di San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, 'nduja calabraise, saucisse, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic, fils de piment

Parmigiana e Provola

€ 12,50

Tomate La Regina di San Marzano, provola d'Agerola, aubergines à la parmesane, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic

Pistacchio e Mortadella

€ 13,00

Fleur de lait d'Agerola DOP, crème de pistache siciliennes, mortadelle IGP, graines de pistache, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, huile extra

Crudo e Provolone

€ 13,00

Fleur de lait d'Agerola DOP, jambon cru de Parme 24 mois, copeaux de provolone del Monaco DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic

Nerano

€ 13,00

Crème de courgettes, fleur de lait d'Agerola DOP, chips de courgettes, copeaux de fromage Provolone del Monaco DOP

Fiori di Zucca e Guanciale

€ 15,00

Fleur de lait d'Agerola DOP, fleurs de courge, joue d'Amatrice croustillante; à la sortie du four: burrata des Pouilles DOP, huile extra vierge d'olive biologique, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP

Pesto e Polpette

€ 15,00

Pistou de basilic, Fleur de lait d'Agerola DOP, tomates cerises jaunes du Vésuve; à la sortie du four: boulettes de boeuf, Ricotta de Bufflonne Campanienne DOP, huile extra vierge d'olive biologique "Terre Francescane", basilic

Burrata e Pata Negra

€ 18,00

Fleur de lait d'Agerola DOP; à la sortie du four: Pata Negra 100% Ghianda, burrata des Pouilles DOP, copeaux de provolone del Monaco, huile extra vierge d'olive biologique "Terre Francescane", basilic

NEW

Carciofotta

€ 13,50

Fleur de lait d'Agerola DOP, crème d'artichaut, artichauts; à la sortie du four : jambon cuit de haute qualité, tomates séchées, huile d'olive extra vierge biologique "Terre Francescane", basilic

Matador

€ 13,50

Provola fumée DOP, pommes de terre au four, porchetta ; à la sortie du four : crème de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, huile d'olive extra vierge biologique, basilic

Pugliese

€ 13,50

Fleur de lait d'Agerola DOP, tomates cerises datterini jaunes, cochon de lait "capocollo", burrata des Pouilles DOP, olives noires, huile d'olive extra vierge biologique, basilic

Tropea

€ 15,00

Crème d'oignons rouges de Tropea, fior di latte d'Agerola DOP; à la sortie: filets de thon, burrata des Pouilles DOP, pâté d'olives Taggiasca, chips d'oignons, basilic, huile d'olive extra vierge biologique

Jamón e Friarielli

€ 15,00

Fleur de lait d'Agerola DOP et brocoli friarielli; à la sortie du four: tartare de jambon ibérique, pecorino râpé sur sa corniche, basilic, huile d'olive vierge extra biologique "Terre Francescane"

Pizzas Frites

Montanara Ripassata

€ 10,50

Pizza frite et ensuite cuite au four à la tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, pecorino romain, huile extra vierge d'olive, basilic

Classica

€ 11,00

Farcie à la ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola DOP, salami napolitain, poivre noir, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP

Desserts

Dessert de la Maison	€ 6,00
Fruits de saison	€ 5,00
Sorbet au citron	€ 4,00
Assortiment de desserts	€ 12,00

Poissons

Eau minérale 0,75 L	€ 2,50
Coca-Cola 33 cl	€ 3,50
Coca-Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Orangeade / Sprite 33 cl	€ 3,50

Par

Café	€ 1,20
Café décaféiné / Orge / Ginseng	€ 1,50
Amer	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00

À la Pression



MORETTI RICETTA ORIGINALE	20 cl	€ 3,50
	40 cl	€ 5,50



MORETTI LA ROSSA - Bière rouge	40 cl	€ 5,50
---------------------------------------	-------	--------



Vin de la maison (blanc - rouge)	1/4 L	€ 3,60
Vin de la maison (blanc - rouge)	1/2 L	€ 6,00
Vin de la maison (blanc - rouge)	1 L	€ 10,00

Pières en Bouteille



HEINEKEN

33 cl

€ 4,00



ICHNUSA NON FILTRÉE

50 cl

€ 6,00



HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)

33 cl

€ 4,00

Vins Mousseux

Prosecco DOC
Victoria

Verre **€ 7,00**
Bouteille **€ 20,00**

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG
Berlucchi

Bouteille **€ 58,00**

Vins Blancs

Falanghina "Caprizza" IGP
Cantina Iovine

Verre € 5,00
Bouteille € 15,00

Fiano di Avellino "Pietracalda" DOCG
Feudi di San Gregorio

Bouteille € 28,00

Greco di Tufo "Cutizzi" DOCG
Feudi di San Gregorio

Bouteille € 28,00

Gewürztraminer Alto Adige DOC
J. Hofstätter

Bouteille € 30,00

Blangè Langhe DOC Arneis
Ceretto

Bouteille € 42,00

Chardonnay
Jermann

Bouteille € 48,00

Vins Rouges

Aglianico "Caprizza" IGP
Cantina Iovine

Verre € 5,00
Bouteille € 15,00

Chianti DOCG
Banfi

Bouteille € 22,00

Morellino di Scansano DOCG
Fattoria le Pupille

Bouteille € 25,00

Primitivo Cantalupi IGT
Conti Zecca

Bouteille € 22,00

Rosato Visione IGT
Feudi San Gregorio

Bouteille € 27,00

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.

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