



**Capriina**  
*Amore al primo morso*

## *Antipasti di Terra*

Fritto Misto alla Napoletana con Fiori di Zucca ripieni alla Ricotta, Frittatina, Mozzarelline, Arancino, Crocchette e Patate Fritte Fresche	€ 15,00
Mozzarella in Carrozza	€ 8,50
Burrata Pugliese DOP 250 g o Mozzarella di Bufala DOP 250 g, con Prosciutto Crudo di San Daniele e Pomodorini Datterini	€ 16,50
Bruschette con Pomodorini Datterini e Basilico (3 pezzi)	€ 6,50
Bruschetta con Pomodorini Gialli e Rossi e Stracciatella di Bufala (2 pezzi)	€ 7,00
Parmigiana di Melanzane	€ 10,00
Sfizio Caprizza - Antipasto Misto dello Chef	€ 18,50

## *Antipasti di Mare*

Insalata di Mare con Polpo*, Calamari*, Gamberi*, Seppie*, Cozze e Vongole	€ 18,00
Polpo* alla Brace con Purea di Patate allo Zafferano e Olive di Gaeta Croccanti	€ 18,00
Polipetti* in Cassuola	€ 14,00
Impepata di Cozze	€ 12,50
Zuppa di Cozze alla Partenopea con Gamberone* e Tarallo alle Mandorle	€ 18,00
Sfizio del Marinaio - Antipasto Misto dello Chef	€ 24,00

# Primi Piatti

Spaghetti con Pomodorini Datterini e Basilico	€ 11,00
Paccheri Pistacchio, Provola di Agerola e Salsiccia	€ 16,00
Bucatini alla Carbonara	€ 12,50
Ziti allo Scarpariello (Piatto Partenopeo)	€ 12,50
Gnocchi alla Sorrentina	€ 12,00
Pasta e Patate con Provola e Guanciale in Cialda di Formaggio	€ 12,50
Scialatielli ai Frutti di Mare	€ 18,00
Bucatini Cacio, Pepe e Cozze	€ 14,50
Raviolo Caprese con Ricotta, Mozzarella, Basilico e Pomodoro Fresco	€ 12,50
Spaghetti alle Vongole	€ 20,00

# *Insalatone*

<b>Fantasia</b> (insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive)	€ 9,00
<b>Vegetariana</b> (misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico)	€ 12,00
<b>Marina Grande</b> (insalata lollo, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella)	€ 11,00
<b>Caprese</b> (mozzarella di bufala a fette, pomodori, origano e basilico)	€ 12,00
<b>Caesar</b> (insalata lattughino, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, parmigiano e salsa caesar)	€ 12,00
<b>Norvegese</b> (insalata lattughino, zucchine alla julienne, salmone grigliato, uva passa e avocado)	€ 16,00

# *Contorni*

<b>Insalata Mista</b>	€ 5,00
<b>Patate Fritte*</b>	€ 4,50
<b>Patate Fritte Fresche</b>	€ 5,00
<b>Friarielli</b>	€ 7,00
<b>Verdure di Stagione</b>	€ 7,00

## *Secondi di Terra*

Scaloppina al Limone con Patate Fritte Fresche	€ 12,50
Cotoletta di Pollo con Patate Fritte Fresche	€ 12,50
Tagliata di Black Angus con Rucola e Parmigiano Reggiano	€ 23,00
Salsiccia alla Brace con Friarielli e Patate Fritte Fresche	€ 15,00
Bistecca di Pollo con Verdure Grigliate	€ 15,00
Misto di Carne servito con Patate Fritte Fresche	€ 24,00
Filetto di Scottona con Patate Fritte Fresche	€ 24,00

## *Secondi di Mare*

Frittura di Gamberi* e Calamari* con Patate Fritte Fresche	€ 18,00
Pesce Fresco a Modo dello Chef	all'etto € 6,50
Misto di Mare alla Brace e Verdure Grigliate (Calamari*, Pesce Spada, Gamberoni*)	€ 24,00
Calamari* alla Brace e Verdure Grigliate	€ 19,00
Pesce Spada alla Brace e Verdure Grigliate	€ 19,00
Gamberoni* alla Brace e Verdure Grigliate	€ 16,50
Gamberoni* in Pastella di Mandorle (5 pezzi)	€ 20,00

\* PRODOTTO CONGELATO

# Pizze Tradizionali

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

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

# 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 arrostiti, 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

**NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE**

\* PRODOTTO CONGELATO

# Pizze Fritte

## **Classica**

(ricotta, provola e salame)

€ 11,00

## **Tradizionale**

(provola, friarielli e salsiccia)

€ 11,00

## **Montanara Ripassata**

(pomodoro la regina di san marzano, mozzarella di bufala e parmigiano)

€ 11,00

# *Dolci*

Pastiera	€ 6,50
Caprese	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Babà	€ 6,50
Dolce del giorno	€ 6,50
Frutta di Stagione	€ 6,00
Sorbetto al Limone	€ 4,50
Misto di Dolci	€ 12,00
Gelato Variegato	€ 5,50
Gelato per bambini	€ 3,50

# *Soft Drink*

Acqua Minerale 75 cl	€ 3,00
Coca Cola / Aranciata / Sprite 33 cl	€ 3,50
Caffè	€ 2,00
Grappa	€ 3,00
Grappa Barricata	€ 6,00
Vodka	€ 4,00
Amaro	€ 3,00
Whisky	€ 5,00

# 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 candida, 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 opalescenza, 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  
**Gusto:** 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



**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

# Pirre in Pottiglia



## 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 ed 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%

# La Cantina dei Rossi

**Aglianico "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Bicchiere € 5,00  
Bottiglia 0,75 lt € 15,00

**Chianti Superiore DOCG**  
Banfi

Bottiglia 0,75 lt € 20,00

**Morellino di Scansano DOCG**  
Fattoria le Pupille

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

**Valpolicella Classico DOC**  
Allegrini

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

**Plumbago Nero d'Avola DOC**  
Planeta

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

**Dolcetto d'Alba DOC**  
Prunotto

Bottiglia 0,75 lt € 22,00

# La Cantina dei Bianchi

<b>Falanghina "Caprizza" IGP</b> Cantina Iovine	Bicchiere € 5,00 Bottiglia 0,75 lt € 15,00
<b>Fiano di Avellino "Altarocchia" DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Bottiglia 0,75 lt € 22,00
<b>Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Bottiglia 0,75 lt € 22,00
<b>Biancolella Tenuta Frassitelli</b> Casa d'Ambra	Bottiglia 0,75 lt € 22,00
<b>Costamolino Vermentino di Sardegna DOC</b> Argiolas	Bottiglia 0,75 lt € 25,00
<b>Gewürztraminer Alto Adige DOC</b> J. Hofstätter	Bottiglia 0,75 lt € 30,00
<b>Blangè Langhe DOC Arneis</b> Ceretto	Bottiglia 0,75 lt € 30,00
<b>Chardonnay</b> Jermann	Bottiglia 0,75 lt € 36,00

# *Pollicine*

**Prosecco DOC**  
Victoria

Bicchiere € 7,00  
Bottiglia 0,75 lt € 20,00

**Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG**  
Berlucchi

Bottiglia 0,75 lt € 30,00

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.