



*Capri*  
*Amore al primo morso*



## *Antipasti di Terra*

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

## *Antipasti di Mare*

<b>Impepata di Cozze</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Polipetti* in Cassuola</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Insalata di Mare con Polpo*, Calamari*, Gamberi*, Seppie*, Cozze e Vongole</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Zuppa di Cozze alla Partenopea con Gamberone* e Tarallo alle Mandorle</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Sfizio del Marinaio - Antipasto Misto dello Chef</b>	<b>€ 24,00</b>

## *Primi Piatti*

<b>Spaghetti con Pomodorini Datterini e Basilico</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Ziti allo Scarpariello (Piatto Partenopeo)</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Pasta e Patate con Provola e Guanciale in Cialda di Formaggio</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Raviolo Caprese con Ricotta, Mozzarella, Basilico e Pomodoro Fresco</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Bucatini alla Carbonara</b>	<b>€ 13,00</b>
<b>Spaghetti alle Nerano</b>	<b>€ 14,50</b>
<small>Provolone del Monaco DOP, zucchine, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, pepe nero e olio evo</small>	
<b>Paccheri Pistacchio, Provola di Agerola e Salsiccia</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Scialatielli ai Frutti di Mare</b>	<b>€ 18,50</b>
<b>Spaghetti alle Vongole</b>	<b>€ 20,00</b>

## Secondi di Terra

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

## Secondi di Mare

Pesce Fresco a Modo dello Chef	all'etto	€ 6,50
Gamberoni* alla Brace e Verdure Grigliate		€ 17,00
Calamari* alla Brace e Verdure Grigliate		€ 19,00
Pesce Spada alla Brace e Verdure Grigliate		€ 19,00
Frittura di Gamberi* e Calamari* con Patate Fritte Fresche		€ 19,00
Misto di Mare alla Brace e Verdure Grigliate		€ 25,00
Calamari*, pesce spada, gamberoni*		

## Contorni

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

## Insalatone

Fantasia	€ 9,00
Insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive	
Marina grande	€ 11,00
Insalata lollo, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella	
Vegetariana	€ 12,00
Misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico	
Caprese	€ 12,00
Mozzarella di bufala a fette, pomodori, origano e basilico	
Caesar	€ 12,00
Insalata lattughino, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP e salsa caesar	

# Pizze Tradizionali

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

<b>Marinara</b>	€ 7,50
Pomodoro la Regina di San Marzano, aglio, origano, olio evo e basilico	
<b>Margherita</b>	€ 8,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, olio evo e basilico	
<b>Diavola</b>	€ 9,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Provola di Agerola, spianata calabra, fili di peperoncino, olio evo e basilico	
<b>Americana</b>	€ 10,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, würstel e patatine fritte*	
<b>Ripieno</b>	€ 10,00
Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, pomodoro la Regina di San Marzano, olio evo e basilico	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	€ 10,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, funghi champignon, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, olio evo e basilico	
<b>4 Formaggi</b>	€ 10,00
Fior di Latte di Agerola DOP, Emmental Svizzero DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo e basilico	
<b>Bufalina</b>	€ 11,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, olio evo e basilico	
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	€ 11,00
Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli e olio evo	
<b>Napoli</b>	€ 12,00
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, olio evo e basilico	
<b>Capricciosa</b>	€ 12,50
Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Cotto Alta Qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico	

## Pizze Fritte

<b>Montanara Ripassata</b>	€ 11,00
Pizza prima fritta e poi ripassata al forno con pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Pecorino Romano, olio evo e basilico	
<b>Classica</b>	€ 12,00
Ripieno con Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, pepe nero e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	

\* PRODOTTO CONGELATO

# Pizze Contemporanee

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

## **Integrale ai Datterini** € 12,00

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo integrale e basilico

## **Integrale Ortolana** € 12,00

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo integrale e basilico

## **Genuina** € 12,00

Pomodorini datterini, Fior di Latte di Agerola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio e basilico con cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

## **'Nduja e Salsiccia** € 12,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, 'Nduja Calabria, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fili di peperoncino, olio evo bio e basilico

## **Parmigiana e Provola** € 12,50

Pomodoro la Regina di San Marzano, Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio e basilico

## **Pistacchio e Mortadella** € 13,00

Fior di Latte di Agerola DOP, crema di pistacchi siciliani, Mortadella IGP, granelle di pistacchi, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e olio evo bio

## **Crudo e Provolone** € 13,00

Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio e basilico

## **Nerano** € 13,00

Crema di zucchine, Fior di Latte di Agerola DOP, chips di zucchine e scaglie di Provolone del Monaco DOP

## **Fiori di Zucca e Guanciale** € 15,00

Fior di Latte di Agerola DOP, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, all'uscita Burrata Pugliese DOP olio evo bio e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

## **Pesto e Polpette** € 15,00

Pesto di basilico, Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, all'uscita polpette di manzo, Ricotta di Bufala Campana DOP, olio evo bio Terre Francese e basilico

## **Burrata e Pata Negra** € 18,00

Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita Pata Negra 100% Ghianda, Burrata Pugliese DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio Terre Francese e basilico

**NEW**

## **Carciofotta** € 13,50

Fior di Latte di Agerola DOP, crema di carciofi, carciofi a spicchi, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, pomodori secchi, olio evo bio Terre Francese e basilico

## **Matador** € 13,50

Provola affumicata DOP, patate al forno, porchetta, all'uscita crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo bio e basilico

## **Pugliese** € 13,50

Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli, capocollo di maialino, Burrata Pugliese DOP, olive nere, olio evo bio e basilico

## **Tropea** € 15,00

Crema di cipolle rosse di Tropea, Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita filetti di tonno, Burrata Pugliese DOP, paté d'olive taggiasche e chips di cipolla, olio evo bio e basilico

## **Jamón e Friarielli** € 15,00

Bianca con Fior di Latte di Agerola DOP e friarielli, all'uscita tartare di jamón ibérico, spolverata di pecorino grattugiato sul cornicione, olio evo bio Terre Francese e basilico

**NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE**

# *Dolci*

<b>Pastiera</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Caprese</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Tiramisù</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Babà</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Cheesecake</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Dolce del giorno</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Sorbetto al Limone</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Misto di Dolci</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Gelato per bambini</b>	<b>€ 3,50</b>

# Soft Drink

Acqua Microfiltrata 0,75 L	€ 3,00
Coca Cola / Aranciata / Sprite 33 cl	€ 3,50
Thè Freddo Limone / Pesca 33 cl	€ 3,50
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00
Caffè	€ 2,00
Grappa	€ 4,00
Amaro	€ 4,00

## Bevande alla Spina



<b>Messina</b>	<b>20 cl</b>	<b>€ 3,50</b>
	<b>40 cl</b>	<b>€ 5,50</b>
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	



<b>Cristalli Di Sale</b>	<b>20 cl</b>	<b>€ 3,50</b>
	<b>40 cl</b>	<b>€ 5,50</b>
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	



<b>Moretti La Rossa</b>	<b>40 cl</b>	<b>€ 5,50</b>
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	



<b>Vino della Casa bianco o rosso</b>	<b>1/4 L</b>	<b>€ 3,60</b>
<b>Vino della Casa bianco o rosso</b>	<b>1/2 L</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Vino della Casa bianco o rosso</b>	<b>1 L</b>	<b>€ 10,00</b>



# Pirre in Pottiglia



**Heineken**

**33 cl € 4,00**

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*

<b>Aglianico "Caprizza" IGP</b> Cantina Iovine	Bicchiere Bottiglia	€ 5,00 € 15,00
<b>Chianti DOCG</b> Banfi	Bottiglia	€ 22,00
<b>Morellino di Scansano DOCG</b> Fattoria le Pupille	Bottiglia	€ 25,00
<b>Valpolicella Classico DOC</b> Allegrini	Bottiglia	€ 29,00
<b>Plumbago Nero d'Avola DOC</b> Planeta	Bottiglia	€ 30,00
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b> Prunotto	Bottiglia	€ 27,00

# *La Cantina dei Bianchi*

<b>Falanghina "Caprizza" IGP</b> Cantina Iovine	Bicchiere Bottiglia	€ 5,00 € 15,00
<b>Fiano di Avellino "Pietracalda" DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Bottiglia	€ 28,00
<b>Greco di Tufo "Cutizzi" DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Bottiglia	€ 28,00
<b>Costamolino Vermentino di Sardegna DOC</b> Argiolas	Bottiglia	€ 29,00
<b>Gewürztraminer Alto Adige DOC</b> J. Hofstätter	Bottiglia	€ 30,00
<b>Blangè Langhe DOC Arneis</b> Ceretto	Bottiglia	€ 40,00
<b>Chardonnay</b> Jermann	Bottiglia	€ 48,00

# *Pollicine*

<b>Prosecco DOC</b> Victoria	Bicchiere Bottiglia	€ 7,00 € 20,00
<b>Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG</b> Berlucchi	Bottiglia	€ 58,00