



Capriata
Amore al primo morso

Entrantes de Tierra

Bruschettas con tomates datterini y albahaca (3 piezas)	€ 6,50
Bruschetta con tomates cherry amarillos y rojos y stracciatella de búfala (2 piezas)	€ 7,00
Mozzarella frita	€ 8,50
Parmesana de berenjenas	€ 10,00
Frito mixto a la napolitana con flores de calabaza rellenas de ricotta, tortillas, mozzarella, arancino, croquetas, patatas fritas frescas	€ 15,00
Burrata de Apulia DOP 250 g o mozzarella de búfala DOP 250 g con jamón crudo y tomates datterini	€ 16,50

Entrantes de Mar

Mejillones con pimienta	€ 12,50
Pulpos pequeños en cazuela*	€ 14,00
Ensalada de mar con pulpo*, calamares*, gambas*, sepia*, mejillones y almejas	€ 18,00
Sopa de mejillones a la Partenopea con langostino* y tarallo con almendras	€ 18,00
Capricho del marinero - Entrante mixto del chef	€ 24,00

Primeros Platos

Espaguetis con tomates Datterini y albahaca	€ 11,50
Ñoquis a la sorrentina Tomate, mozzarella, albahaca	€ 12,00
Ziti allo Scarpariello Tomates datterini, parmesano reggiano, queso pecorino, guindilla	€ 12,50
Raviolo caprese con ricota, mozzarella, albahaca y tomate fresco	€ 12,50
Pasta y patatas con provola y guanciale en gofre de queso	€ 12,50
Bucatini a la carbonara	€ 13,00
Spaghetti alla Nerano Provolone del Monaco DOP, calabacines, albahaca, Parmigiano Reggiano DOP, pimienta negra, aceite de oliva virgen extra	€ 14,50
Paccheri, provola, pistacho y salchicha	€ 16,00
Scialatielli con mariscos	€ 18,50
Espaguetis con almejas	€ 20,00

* PRODUCTO CONGELADO

Ensaladas

Fantasia	€ 9,00
Ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas	
Marina grande	€ 11,00
Ensalada mixta, tomates cherry, zanahorias, maíz, aceitunas, atún, mozzarella	
Vegetariana	€ 12,00
Mixto de verduras a la parrilla con glaseado de vinagre balsámico	
Caprese	€ 12,00
Mozzarella de búfala, tomate, orégano y albahaca	
Caesar	€ 12,00
Ensalada verde, croutones de pan, pollo a la parrilla, tomates cherry, Parmigiano Reggiano DOP, y salsa caesar	

Guarniciones

Patatas fritas*	€ 4,50
Patatas fritas frescas	€ 5,00
Ensalada mixta	€ 5,00
Brócoli Friarielli	€ 7,00
Verduras de temporada	€ 7,00

Segundos Platos de la Tierra

Escalope de limón con patatas fritas frescas	€ 12,50
Chuleta de pollo con patatas fritas frescas	€ 12,50
Salchicha a la parrilla con grelos friarielli y patatas fritas frescas	€ 15,00
Chuleta de pollo con verduras a la parrilla	€ 15,00
Tagliata de Black Angus con rúcula y queso Parmesano Reggiano DOP	€ 23,00
Filete de ternera Scottona con patatas fritas frescas	€ 24,00

Segundos Platos del Mar

Pescado fresco a la manera del chef - precio por 100 gramos	€ 6,50
Langostinos* con verduras a la parrilla	€ 17,00
Calamares* con verduras a la parrilla	€ 19,00
Pez espada con verduras a la parrilla	€ 19,00
Frito de gambas* y calamares* con patatas fritas frescas	€ 19,00
Pescado mixtoba la plancha con verduras a la parrilla Calamares*, Pez espada, Langostinos*	€ 25,00

* PRODUCTO CONGELADO

Pizzas Tradicionales

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

- Marinara** € 7,50
Tomate La Regina di San Marzano, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra, albahaca
- Margherita** € 8,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, albahaca, aceite de oliva virgen extra
- Diavola** € 9,00
Tomate La Regina di San Marzano, Provola de Agerola, "spianata" salami de Calabria, aceite de oliva virgen extra, albahaca, hilos de chile
- Americana** € 10,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, wüstel, patatas fritas*
- Ripieno** € 10,00
queso ricotta de búfalo de Campania DOP, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, salami napolitano, tomate La Regina di San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca
- Prosciutto e Funghi** € 10,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella Fior di Latte Agerola DOP, champiñones; a la salida: jamón cocido de alta calidad, aceite de oliva virgen extra, albahaca
- 4 Formaggi** € 10,00
Mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, Smmmental suizo DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 meses, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Bufalina € 11,00
Tomate La Regina di San Marzano; a la salida: mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Salsiccia e Friarielli € 11,00
Provola de Agerola, salchicha, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra

Napoli € 12,00
Tomate La Regina di San Marzano, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, anchoas del Cantábrico, alcaparras de Pantelleria, aceitunas Taggiasca, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Capricciosa € 12,50
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

Pizzas Fritas

Montanara Ripassata € 11,00
Pizza primero frita y luego horneada con tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, queso pecorino romano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Classica € 12,00
Relleno de ricotta de búfalo de Campania DOP, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, salami napolitano, pimienta negra, Parmigiano Reggiano DOP 24 meses

Pizzas Contemporáneas

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

Integrale ai Datterini € 12,00

Mezcla de harina integral con mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, tomates datterini amarillos del Vesubio, tomates datterini, Parmigiano Reggiano DOP 24 meses, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca

Integrale Ortolana € 12,00

Masa de harina integral con mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, berenjenas, calabacines, pimientos grillados, Parmigiano Reggiano DOP 24 meses, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca

Genuina € 12,00

Tomates datterini, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca; con cornisa rellena de ricotta de búfalo de Campania DOP y Parmigiano Reggiano DOP 24 meses

'Nduja e Salsiccia € 12,00

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, salami 'nduja de Calabria, salchicha, Parmigiano Reggiano DOP 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca, hilos de chile

Parmigiana e Provola € 12,50

Tomate San Marzano, provola de Agerola, berenjenas a la parmesana, Parmigiano Reggiano DOP 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

Pistacchio e Mortadella € 13,00

Mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, crema de pistacho sicilianos, mortadela IGP, granos de pistachos, Parmigiano Reggiano DOP 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico

Crudo e Provolone € 13,00

Mozzarella 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, mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, chips de calabacines, copos de Provolone del Monaco DOP

Fiori di Zucca e Guanciale € 15,00
Mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, flores de calabaza, tocino guanciale de Amatrice crujiente; a la salida: burrata DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, Parmigiano Reggiano DOP 24 meses

Pesto e Polpette € 15,00
Pesto de albahaca, mozzarella 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
Mozzarella 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
Mozzarella 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
Mozzarella Fior di Latte de Agerola DOP, tomates cherry datterini amarillos, capocollo de cochinitillo, burrata de Apulia DOP, aceitunas negras, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

Tropea € 15,00
Crema de cebolla morada de Tropea, mozzarella 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
Mozzarella 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

NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS

* PRODUCTO CONGELADO

Postres

Pastiera* Masa quebrada rellena de ricota y trigo	€ 6,50
Caprese* Tarta de cacao con almendras	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Babà Postre napolitano con ron	€ 6,50
Tarta de queso	€ 6,50
Postre del dia	€ 6,50
Sorbete de limón	€ 4,00
Mixto de postres	€ 12,00
Helado - Kids	€ 3,50

Bebidas

Água 0,75 L	€ 3,00
Coca Cola / Refresco de naranja / Sprite 33 cl	€ 3,50
Té helado de Limón o Melocotón	€ 3,50
Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 7,00
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	€ 7,00
Café	€ 2,00
Grappa	€ 4,00
Digestivos	€ 4,00

* PRODUCTO CONGELADO

Bebidas de Paril



MESSINA

20 cl

€ 3,50

40 cl

€ 5,50

Estilo: lager

Graduación: 4,7%

Aspecto: color dorado y brillante, con una espuma blanca, fina y compacta

Sabor: las maltas de cebada mezcladas con cereales crudo confieren un sabor seco y astringente, equilibrado por un toque ligero de amargor provocado por el lúpulo



CRISTALLI DI SALE

20 cl

€ 3,50

40 cl

€ 5,50

Estilo: lager

Graduación: 5,0%

Aspecto: color dorado, brillante y con una opalescencia natural; espuma compacta y persistente

Sabor: los cristales de sal de sicilia combinados con maltas claras y lúpulo exclusivo realzan en el paladar notas agradables de flores y frutas



MORETTI LA ROSSA

40 cl

€ 5,50

Estilo: bock

Graduación: 7,2%

Aspecto: color ámbar y espuma abundante y densa

Sabor: elaborado utilizando 100% malta de cebada de origen especial calidad, lo que le confiere un sabor pleno a malta caramelizada y tostada



Vino de la casa (blanco - tinto)

1/4 lt

€ 3,60

Vino de la casa (blanco - tinto)

1/2 lt

€ 6,00

Vino de la casa (blanco - tinto)

1 lt

€ 10,00

Cervezas Embotelladas



HEINEKEN

33 cl € 4,00

Estilo: lager
Graduación: 5,0%
Aspecto: color dorado brillante, espuma blanca, fina, compacta y persistente
Sabor: cuerpo ligero, agradable efervescencia; final limpio, moderadamente lupulado



ICHNUSA SIN FILTRAR

50 cl € 6,00

Estilo: lager
Graduación: 5,0%
Aspecto: color dorado, luminoso y ligeramente opalescente
Sabor: tiene una buena drinkability, es suave, con cuerpo y equilibrada: la nota amarga al final es suave y moderada



IOI - CERVEZA SIN GLUTEN

33 cl € 5,00

Estilo: pale ale
Graduación: 4,7%
Aspecto: color claro
Sabor: producida de manera artesanal, con fermentación alta, no filtrada y tampoco pasteurizada, emana aromas cítricos. fresca y fácil de beber en el paladar



HEINEKEN 0.0 SIN ALCOHOL

33 cl € 4,00

Estilo: lager italiana
Graduación: sin alcohol 0,0%

Vino Tinto

Aglianico "Caprizza" IGP
Cantina Iovine

Copa € 5,00
Botella € 15,00

Chianti DOCG
Banfi

Botella € 22,00

Morellino di Scansano DOCG
Fattoria le Pupille

Botella € 25,00

Valpolicella Classico DOC
Allegrini

Botella € 29,00

Plumbago Nero d'Avola DOC
Planeta

Botella € 30,00

Dolcetto d'Alba DOC
Prunotto

Botella € 27,00

Vino Bianco

Falanghina "Caprizza" IGP Cantina Iovine	Copa Botella	€ 5,00 € 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
Costamolino Vermentino di Sardegna DOC Argiolas	Botella	€ 29,00
Gewürztraminer Alto Adige DOC J. Hofstätter	Botella	€ 30,00
Blangè Langhe DOC Arneis Ceretto	Botella	€ 40,00
Chardonnay Jermann	Botella	€ 48,00

Vino Espumoso

Prosecco DOC
Victoria

Copa € 7,00
Botella € 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG
Berlucchi

Botella € 58,00

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