



Trattoria CAPRESE

RISTORANTE • PIZZERIA • GRILL

*Non un semplice posto dove mangiare,
ma molto di più!*

Antipasti di Terra

Fritto Misto alla Napoletana con Arancini, Crocchette, Zeppoline, Mozzarelline, Verdurine e frittatine	€ 8,50
Fiori di Zucca Ripieni con ricotta di bufala, fior di latte e basilico.	€ 7,00
Mozzarella in Carrozza	€ 7,00
Prosciutto Crudo di Parma, Mozzarella di Bufala DOP e Pomodorini	€ 12,00
Bruschette con Pomodorini, olio EVO e Basilico (3 pezzi)	€ 6,00
O' Buccaccio di Parmigiana di Melanzane	€ 8,00
Sfizio Caprese - Antipasto Misto dello Chef	€ 16,00
Mozzarella di Bufala DOP 200 gr. con Olive e Pomodorini	€ 8,00
Bruschettone friarielli e scamorza (2 pezzi)	€ 9,00

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.

Antipasti di Mare

Insalata di Mare con Polpo*, Calamari*, Gamberi*, Seppie*, Cozze e Vongole € 15,00

Polpo* alla Brace con Purea di Patate allo Zafferano e Tarallo Sbriciolato € 13,00

Polipetti* in Cassuola € 12,00

Soutè di Frutti di Mare € 13,00

Impepata di Cozze € 10,00

Zuppa di Cozze alla Partenopea con Gamberone*, Tarallo alle Mandorle e Polpo € 14,00

O' Cuoppo 'e Zi Nettuno € 12,00

Sfizio del Marinaio - Antipasto Misto dello Chef € 18,00

Il nostro crudo secondo disponibilità di mercato.

Seppie alla Scapece (seppie zucchine e menta) €12,00

Salmone e Salsa Rosa € 14,00
(salmone affumicato, misticanza, crostini e salsa rosa)

Primi Piatti

Spaghetti con Pomodorini, Olio EVO e Basilico	€ 9,50
Paccheri Pistacchio, Provola di Agerola Salsiccia e Grana	€ 14,50
Spaghetti alla Carbonara	€ 10,50
Penne allo Scarpariello	€ 10,50
Gnocchi alla Sorrentina	€ 10,50
Scialatielli ai Frutti di Mare	€ 14,50
Risotto alla Pescatora	€ 14,50
Tonnarelli Cacio, Pepe e Cozze	€ 12,50
Spaghetti gamberi, zucchine, stracciatella di bufala	€ 15,00
Ravioli ripieni di burrata con passatine di piselli e Tartar di Tonno	€16,00
Paccheri con cozze, peperoncini verdi, pecorino e piennolo giallo	€ 15,00

Insalatone

Fantasia € 7,50
(insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive)

Vegetariana € 9,00
(misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico)

Marina Grande € 9,00
(insalata lollo, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella)

Caprese € 9,00
(pomodori all'insalata, mozzarella, origano e basilico)

Caesar € 9,00
(insalata lattughino, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, parmigiano e salsa caesar)

Norvegese € 14,00
(insalata lattughino, salmone grigliato, uva passa e avocado)

Contorni

Insalata Mista € 4,00

Patate Fritte* € 4,00

Patate Fritte Fresche € 5,00

Secondi di Terra

Scaloppina al Limone con Patate Fresche	€ 10,00
Cotoletta di Pollo o di Vitello con Patate Fritte	€ 12,00
Filetto di Scottona alla Brace con Insalata	€ 21,00
Costata di Scottona 5 Coste con Insalata Misticanza e Patate Fritte	€ 18,00
Tagliata di Black Angus con Rucola e Grana	€ 21,00
Salsiccia alla Brace con Friarielli e Patate Fresche	€ 13,00
Hamburger di Chianina 280 gr. con Uova, Bacon, Insalata Caesar e Patate Fritte	€ 14,00
Bistecca di Pollo con Verdure Grigliate	€ 12,50
Misto di Carne, Scamorza Filante e Fantasie di Contorni	€ 23,00
Scamorza alla Piastra con Friarielli e Patate Fritte	€ 10,00

Secondi di Mare

Frittura di Gamberi* e Calamari* con Insalata Misticanza	€ 15,00
Pesce Fresco a Modo dello Chef	al kg. € 50,00
Tataki di Tonno in Crosta di Sesamo Nero e Cipolla Caramellata con Maionese al Wasabi	€ 18,00
Misto di Mare* alla Brace con Insalata e Verdure Grigliate	€ 20,00
Calamari* alla Brace con Insalata e Verdure Grigliate	€ 15,00
Pesce Spada alla Brace con Insalata e Verdure Grigliate	€ 16,00
Gamberoni* alla Brace con Insalata e Verdure Grigliate	€ 15,00
Frittura di Paranza	€ 15,00

Pizze Tradizionali

Margherita (pomodoro, fior di latte, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 5,80
Regina (pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 7,00
Donna Genuina (pomodorini, mozzarella di bufala, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 7,80
Marinara (pomodoro, aglio, origano e olio evo)	€ 4,50
Margherita con Melanzane (pomodoro, melanzane, fior di latte, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 6,80
Capricciosa (carciofini, fior di latte, funghi, olive, prosciutto cotto, pomodoro e parmigiano e olio evo)	€ 7,80
Napoli (pomodoro, fior di latte, acciughe e olio evo)	€ 6,80
Bianca con Würstel e Patate (fior di latte, würstel, patate fritte, parmigiano e olio evo)	€ 7,00

Margherita Cotto e Funghi (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 7,40
Salsiccia e Friarielli (salsiccia, friarielli, fior di latte e olio evo)	€ 7,80
Ripieno (ricotta, fior di latte, salame, pomodoro e olio evo)	€ 7,80
Diavola (pomodoro, provola, salame piccante, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 6,80
Quattro Formaggi (fior di latte, gorgonzola, fontina, emmenthal, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 7,00
Bianca, Prosciutto e Mais (panna, mais, prosciutto cotto, mozzarella)	€ 6,80
Ortolana (fior di latte, verdure di stagione, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 7,60
Cosacca (pomodoro, grana, pecorino, basilico e olio evo)	€ 4,50
Nerano (fior di latte, grana, ricotta, zucchine, basilico e olio evo)	€ 8,50

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

Pizze Contemporanee

Crudo e Rucola (fior di latte, prosciutto crudo di parma, scaglie di grana, rucola e olio evo)	€ 10,50
Carciofi e Lardo di Colonnata (mozzarella di bufala campana, carciofi del cilento arrostiti, guanciale, scaglie di grana, olio evo e basilico)	€ 10,50
Noci e Speck (mozzarella di bufala campana, crema di noci, speck sud tirolo, scaglie di grana, olio evo e basilico)	€ 10,50
Integrale ai Tre Pomodorini (impasto di farina integrale, mozzarella di bufala campana, pomodorini gialli del vesuvio, pomodorini del piennolo, pomodorini di corbara, scaglie di grana, olio evo e basilico)	€ 10,50
Burrata e Crudo di Parma (burrata pugliese, prosciutto di parma, scaglie di parmigiano e olio evo)	€ 10,50
Amatriciana (san marzano, guanciale, peperoncino, pecorino e fior di latte)	€ 10,50
Pistacchio e Mortadella (fior di latte, crema di pistacchi di bronte, mortadella, granelle di pistacchi, parmigiano e olio evo)	€ 10,50
Crudaiola (bufala, misticanza, crudo di parma, pomodorini e olive verdi)	€ 10,50

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

Novella (crema di piselli, fior di latte, pancetta coppata, grana e olio evo)	€10,50
Fiori di Zucca e Guanciaie di Sauris IGP (burrata pugliese, fiori di zucca, guanciaie croccante, parmigiano e olio evo)	€10,50
Frescona (salmone affumicato, gamberetti, rucola profumata agli agrumi, fior di latte e olio evo)	€12,50
Peperoncini e Polipetti (pomodorini, peperoncini verdi, polipetti e olive nere)	€12,50
Pescatora (pomodorini, aglio, calamari, polpo e frutti di mare)	€12,50
Kinder (pizza dolce del maestro pizzaiolo)	€10,50
<i>Pizze Fritte</i>	
O' Cazone e Don Faustino (ricotta, provola e salame)	€ 8,00
O' Cazone e Don Ermanno (mortadella, stracciata pugliese ricoperta al pistacchio)	€ 8,00
O' Cazone e Don Pinuccio (provola, friarielli e salsiccia)	€10,00
Ripassata (pomodoro di san marzano, mozzarella di bufala e parmigiano)	€ 8,00

Le pizze fritte si possono richiedere anche a forno

Dolci

Gelati (vaniglia, fragola e cioccolato)	€ 5,00	Dolce	€ 5,50
Tartufo bianco o nero	€ 5,00	Sorbetto al Limone	€ 3,00
Frutta di Stagione	€ 5,00		

Cocktail

AperolTass (aperol e tassoni)	€ 6,00	Mojito (rum bianco, zucchero di canna, lime, menta e soda)	€ 6,50
AperolSpritz (aperol, prosecco, soda)	€ 6,00	HugoSpritz (sciropo di sambuco, soda, menta e lime)	€ 6,50
Campari (campari, prosecco e soda)	€ 6,00		

Soft Drink

Acqua Minerale 1/2 lt	€ 1,80
Acqua Minerale 1 lt	€ 2,80
Coca Cola / Aranciata / Sprite 33 cl	€ 3,00
Caffè	€ 1,20
Limoncello / Meloncello / Pistacchiello	€ 3,00
Grappa bianca	€ 3,00
Grappa barricata	€ 5,00
Vodka	€ 4,00
Amaro	€ 3,00
Sgroppino / Sorbetto al limone/ Vodka	€ 5,00

Bevande alla Spina

Birre in Bottiglia



Moretti Ricetta Originale

20 cl € 3,00
40 cl € 4,80

STILE: LAGER
GRADAZIONE: 4,6%
ASPETTO: COLORE PAGLIERINO. SCHIUMA CANDIDA E COMPATTA.
GUSTO: ATTACCO MALTATO SEGUITO DA UN SAPORE FINEMENTE AMARO. IL PROFUMO DI MALTO D'ORZO E' BILANCIATO DA NOTE FRESCHE E FLOREALI



Moretti La Rossa

20 cl € 3,50
40 cl € 5,80

STILE: BOCK
GRADAZIONE: 7,2%
ASPETTO: COLORE AMBRATO, SCHIUMA FINE, COMPATTA E PERSISTENTE.
GUSTO: CORPO MORBIDO E ROTONDO CON NOTE FRUTTATE, FINALE PULITO E PERSISTENTE.



Moretti La Bianca

20 cl € 3,50
40 cl € 5,80

STILE: WEISS ITALIANA
GRADAZIONE: 5%
ASPETTO: COLORE CHIARO, NATURALMENTE TORBIDO, SCHIUMA FINE E COMPATTA.
GUSTO: RINFRESCANTE CON UNA NOTA PIACEVOLE DI ACIDITA'.

Vino della Casa (bianco o rosso)

1/4 l € 3,50
1/2 l € 6,00
1 l € 10,00



Heineken 66 cl € 4,00

STILE: LAGER
GRADAZIONE: 5,0%
ASPETTO: COLORE ORO BRILLANTE, SCHIUMA CANDIDA, FINE, COMPATTA E PERSISTENTE. CORPO LEGGERO.
GUSTO: GRADEVOLE FRIZZANTEZZA. FINALE PULITO, MODERATAMENTE LUPPOLATO.



Ichnusa non Filtrata 50 cl € 4,50

STILE: LAGER
GRADAZIONE: 5,0%
ASPETTO: COLORE DORATO, LUMINOSO E LEGGERMENTE OPALESCENTE. UNA BUONA BEVIBILITA', E' MORBIDA, CORPOSA ED EQUILIBRATA: LA NOTA AMARA, IN CHIUSURA E' LIEVE E MODERATA.
GUSTO:



101 Senza Glutine 33 cl € 4,00

STILE: PALE
GRADAZIONE: 4,7%
ASPETTO: COLORE CHIARO.
GUSTO: PRODOTTO CON METODO ARTIGIANALE, AD ALTA FERMENTAZIONE, NON E' FILTRATA E NEPPURE PASTORIZZATA, AL NASO EMANA SENTORI AGRUMATI. FRESCA E DI FACILE BEVA AL PALATO.



MORETTI ZERO 33 cl € 3,50

STILE: LAGER ITALIANA
GRADAZIONE: ANALCOLICA 0,0%



Birra del Brenta Bionda 50 cl € 8,50

STILE: GOLDEN ALE
GRADAZIONE: 7,9%
ASPETTO: COLORE CHIARO OPALESCENTE.
GUSTO: LA BIONDA DEL BRENTA SI CARATTERIZZA PER L'UTILIZZO DELL'ACQUA FILTRATA DALLE ROCCE DELLA CATENA DEI MONTI LAGORAI E PER LA MISCELA DI MALTI SELEZIONATI, CHE LE CONFERISCONO L'INCONFONDIBILE COLORE ORO E NE PERSONALIZZANO IL SAPORE. L'UTILIZZO DI 4 DIFFERENTI LUPPOLI CREA L'AMARO, E L'AROMA E L'AGGIUNTA DI ZUCCHERI PER LA RIFERMENTAZIONE LE DONANO LA GIUSTA FRIZZANTEZZA E TENUTA DELLA SCHIUMA, QUMENTANDO ULTERIORMENTE L'EQUILIBRIO E LA GIUSTA DIGERIBILITA'.



Birra del Brenta Rossa 50 cl € 8,50

STILE: TROND ALE
GRADAZIONE: 7,9%
ASPETTO: COLORE AMBRATO CARICO.
GUSTO: OTTENUTA DALL'ACQUA FILTRATA DALLE ROCCE DELLA CATENA DEI MONTI LAGORAI E DA UNA MISCELA DI MALTI CON DIVERSE CARATTERISTICHE CHE LE CONFERISCONO IL COLORE AMBRATO CARICO. SUCCESSIVAMENTE VENGONO AGGIUNTE QUATTRO TIPOLOGIE DI LUPPOLO DIVERSE PER OTTENERE UN SAPORE GRADEVOLMENTE AMARO ED ESALTARE AL NASO LE NOTE FRUTTATE DEI FRUTTI ROSSI TIPICI DELLA ZONA DI PRODUZIONE DELLA BIRRA, RENDENDOLA UNICA.

La Cantina dei Rossi

Rubrato Aglianico DOC
Feudi di San Gregorio

Bicchiere € 7,00
Bottiglia 0,375 Lt € 11,00
Bottiglia 0,75 Lt € 20,00

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 € 24,00

Dolcetto d'Alba DOC
Prunotto

Bottiglia 0,75 Lt € 24,00

Brunello di Montalcino DOCG
Banfi

Bottiglia 0,75 Lt € 50,00

La Cantina dei Bianchi

Serrocielo Falanghina DOC
Feudi di San Gregorio

Bicchiere € 7,50
Bottiglia 0,375 Lt € 11,00
Bottiglia 0,75 Lt € 20,00

Pietracalda Fiano di Avellino DOCG
Feudi di San Gregorio

Bottiglia 0,75 Lt € 22,00

Cutizzi Greco di Tufo DOCG
Feudi di San Gregorio

Bottiglia 0,75 Lt € 22,00

Biancolella Tenuta Frassitelli
Casa d'Ambra

Bottiglia 0,75 Lt € 26,00

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC
Argiolas

Bottiglia 0,75 Lt € 24,00

Gewürztraminer Alto Adige DOC
J. Hofstätter

Bottiglia 0,75 Lt € 26,00

Blangè Langhe DOC Arneis
Ceretto

Bottiglia 0,75 Lt € 28,00

Chardonnay
Jermann

Bottiglia 0,75 Lt € 30,00

Bollicine

Prosecco DOC
Victoria

Bicchiere € 7,00
Bottiglia 0,375 Lt € 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG
Berlucchi

Bottiglia 0,75 Lt € 32,00

Cuvée Prestige Franciacorta
Cà del Bosco

Bottiglia 0,75 Lt € 50,00



L'Isola.

È grande solo dieci chilometri quadrati, lunga poco più di sei. I Fenici la chiamarono Caprain, i Greci Kapros, i Romani Caprae. Oggi è chiamata Capri. L'isola decantata e cantata da poeti e scrittori. Dipinta e narrata da artisti di ogni nazione, conosce il fascino di sirena incantatrice sdraiata nel mezzo del più bel golfo del mondo e continua da secoli ad attrarre naviganti che appena scendono a terra cadono nell'incanto della sua magia.

VARESE

BUSTO ARSIZIO

NAPOLI

TREVISO

CASERTA

MONZA

BRESCIA

VERONA

TRIESTE

MILANO

TORINO

BERGAMO

Trattoria CAPRESE

RISTORANTE - PIZZERIA - GRILL