



# Trattoria CAPRESE

RISTORANTE · PIZZERIA · GRILL

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

# Antipasti di Terra

<b>Fritto Misto alla Napoletana con Arancini, Crocchette, Zeppoline, Mozzarelline e Verdurine</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Fiori di Zucca Ripieni</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Mozzarella in Carrozza</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Prosciutto Crudo di San Daniele, Mozzarella di Bufala DOP e Pomodorini Datterini</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Bruschette con Pomodorini Datterini e Basilico (3 pezzi)</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>O' Buccaccio di Parmigiana di Melanzane</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Burrata Pugliese e Prosciutto Iberico</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Sfizio Caprese - Antipasto Misto dello Chef</b>	<b>€ 18,00</b>

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** € 16,00

**Polpo\* alla Brace con Purea di Patate allo Zafferano e Olive di Gaeta Croccanti** € 15,00

**Polipetti\* in Cassuola** € 12,50

**Soutè di Frutti di Mare** € 14,00

**Impepata di Cozze** € 12,50

**Zuppa di Cozze alla Partenopea con Gamberone\* e Tarallo alle Mandorle** € 16,00

**O' Cuoppo 'e Zì Nettuno** € 12,50

**Sfizio del Marinaio - Antipasto Misto dello Chef** € 22,00

# Primi Piatti

Spaghetti con Pomodorini Datterini e Basilico	€ 10,00
Paccheri Pistacchio, Provola di Agerola e Salsiccia	€ 15,00
Bucatini alla Carbonara	€ 12,00
Ziti allo Scarpariello	€ 12,00
Gnocchi alla Sorrentina	€ 12,00
Pasta e Patate con Provola in Cialda di Formaggio	€ 12,00
Scialatielli ai Frutti di Mare	€ 15,00
Risotto alla Pescatora	€ 16,00
Bucatini Cacio, Pepe e Cozze	€ 14,00
Spaghetti alla Nerano con Fonduta di Provolone del Monaco e Tartare di Gamberi di Mazara del Vallo	€ 18,00

---

# Insalatone

**Fantasia** € 8,00  
(insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive)

**Vegetariana** € 10,00  
(misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico)

**Marina Grande** € 10,00  
(insalata lollo, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella)

**Caprese** € 10,00  
(pomodori all'insalata, mozzarella, origano e basilico)

**Caesar** € 10,00  
(insalata lattughino, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, parmigiano e salsa caesar)

**Norvegese** € 16,00  
(insalata lattughino, zucchine alla julienne, 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	€ 12,50
Lombata di Vitello con Osso alla Milanese, Insalata e Patate Fritte	€ 16,00
Cotoletta di Pollo con Patate Fritte	€ 12,50
Filetto di Scottona alla Brace con Insalata	€ 22,00
Costata di Scottona 5 Coste con Insalata Misticanza e Patate Fritte	€ 20,00
Tagliata di Black Angus con Rucola e Parmigiano Reggiano	€ 22,00
Salsiccia alla Brace con Friarielli e Patate Fresche	€ 14,00
Hamburger di Chianina 280 gr. con Uova, Bacon, Insalata Caesar e Patate Fritte	€ 16,00
Bistecca di Pollo con Verdure Grigliate	€ 15,00
Misto di Carne, Scamorza Filante e Fantasie di Contorni	€ 22,00
Scamorza alla Piastra con Friarielli e Patate Fritte	€ 12,50

---

# Secondi di Mare

Frittura di Gamberi\* e Calamari\* con Insalata  
Misticanza € 16,00

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 € 20,00

Misto di Mare\* alla Brace con Insalata e Verdure  
Grigliate € 22,00

Calamari\* alla Brace con Insalata e Verdure  
Grigliate € 16,00

Pesce Spada alla Brace con Insalata e Verdure  
Grigliate € 18,00

Gamberoni\* alla Brace con Insalata e Verdure  
Grigliate € 16,00

# Pizze Tradizionali

<b>Margherita</b> (pomodoro, fior di latte, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 7,00
<b>Regina</b> (pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 8,20
<b>Donna Genuina</b> (pomodorini, mozzarella di bufala, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 9,00
<b>Marinara</b> (pomodoro, aglio, origano e olio evo)	€ 6,60
<b>Margherita con Melanzane</b> (pomodoro, melanzane, fior di latte, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 7,80
<b>Capricciosa</b> (carciofini, fior di latte, funghi, olive, prosciutto cotto, pomodoro e parmigiano e olio evo)	€ 8,60
<b>Napoli</b> (pomodoro, fior di latte, acciughe e olio evo)	€ 7,60
<b>Bianca con Würstel e Patate</b> (fior di latte, würstel, patate fritte, parmigiano e olio evo)	€ 8,20

---

<b>Margherita Cotto e Funghi</b> (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 8,40
<b>Salsiccia e Friarielli</b> (salsiccia, friarielli, fior di latte e olio evo)	€ 9,20
<b>Ripieno</b> (ricotta, fior di latte, salame, pomodoro e olio evo)	€ 8,60
<b>Diavola</b> (pomodoro, provola, salame piccante, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 7,80
<b>Quattro Formaggi</b> (fior di latte, gorgonzola, fontina, emmenthal, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 8,20
<b>Bianca, Prosciutto e Mais</b> (panna, mais, prosciutto cotto, mozzarella)	€ 8,00
<b>Ortolana</b> (pomodoro, fior di latte, verdure di stagione, parmigiano, olio evo e basilico)	€ 8,80

Le pizze tradizionali possono essere richieste con impasto  
senza glutine o integrale con supplemento di € 2,50

# Pizze Contemporanee

**Del Monaco e San Daniele** € 12,50  
(fior di latte, prosciutto crudo di san daniele, scaglie di provolone del monaco, rucola e olio evo)

**Carciofi e Lardo di Colonnata** € 12,50  
(mozzarella di bufala campana, carciofi del cilento arrostiti, lardo di colonnata, scaglie di provolone del monaco, olio evo e basilico)

**Noci e Speck** € 12,50  
(mozzarella di bufala campana, crema di noci, speck sud tirolo, scaglie di parmigiano, olio evo e basilico)

**Integrale ai Tre Pomodorini** € 12,50  
(impasto di farina integrale, mozzarella di bufala campana, pomodorini gialli del vesuvio, pomodorini del piennolo, pomodorini di corbara, scaglie di parmigiano, olio evo e basilico)

**Burrata e Prosciutto Iberico** € 12,50  
(burrata pugliese, prosciutto iberico, scaglie di parmigiano e olio evo)

**'Nduja e Salsiccia** € 12,50  
(pomodoro san marzano, fior di latte, 'nduja di spilinga, salsiccia, parmigiano, olio evo e basilico)

Le pizze contemporanee possono essere richieste con impasto senza glutine o integrale con supplemento di € 2,50

**Pistacchio e Mortadella** € 12,50  
(fior di latte, crema di pistacchi di bronte, mortadella, granelle di pistacchi, parmigiano e olio evo)

**Fiori di Zucca e Guanciale di Sauris IGP** € 12,50  
(burrata pugliese, fiori di zucca, guanciale croccante, parmigiano e olio evo)

**Pescatora** € 12,50  
(pomodorini, aglio, calamari, polpo e frutti di mare)

**Kinder** € 12,50  
(pizza dolce del maestro pizzaiolo)

## Pizze Fritte

**O' Cazòne e Don Faustino** € 10,00  
(ricotta, provola e salame)

**O' Cazòne e Don Renato** € 10,00  
(provola e prosciutto cotto)

**O' Cazòne e Don Pinuccio** € 10,00  
(provola, friarielli e salsiccia)

**Ripassata** € 10,00  
(pomodoro di san marzano, mozzarella di bufala e parmigiano)

**Le pizze fritte si possono richiedere anche al forno**

# Dolci

<b>Frutta di Stagione</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Dolce</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Sorbetto al Limone</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Misto di Dolci</b>	<b>€ 10,00</b>

# Soft Drink

<b>Acqua Minerale 1/2 lt</b>	<b>€ 1,60</b>
<b>Acqua Minerale 1 lt</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Coca Cola / Aranciata / Sprite 33 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Caffè</b>	<b>€ 1,20</b>
<b>Limoncello / Meloncello / Pistacchiello</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Grappa</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Vodka</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Amaro</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Whisky</b>	<b>€ 5,00</b>

---

# Bevande alla Spina



## Moretti Ricetta Originale

20 cl € 3,20

40 cl € 5,00

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



## Moretti La Rossa

20 cl € 3,60

40 cl € 6,00

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 € 3,60

40 cl € 6,00

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



## Vino della Casa

(bianco, rosso)

1/4 l € 3,60

1/2 l € 6,00

1 l € 10,00

# Birre in Bottiglia



## Heineken

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

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.



## 101 Senza Glutine

STILE: PALE ALE  
GRADAZIONE: 4,7%  
ASPETTO: COLORE CHIARO.

GUSTO: PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE, AD ALTA FERMENTAZIONE, NON È FILTRATA E NEPPURE PASTORIZZATA, AL NASO EMANA SENTORI AGRUMATI. FRESCA E DI FACILE BEVA AL PALATO.



## Birra Bionda Artigianale

STILE: LAGER  
GRADAZIONE: 4,5%  
ASPETTO: COLORE CHIARO, LIMPIDO.

GUSTO: DISSETANTE, DAL CORPO LEGGERO. MIELOSA ED ERBACEA, COL CHIARO SENTORE DEL LUPPOLO DI SAAZ CHE NE SUGGERISCE LA TIPICITÀ BOEMA.



## Moretti Zero

LAGER ITALIANA  
ANALCOLICA 0,0%  
33 cl € 4,00

# 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 DOP**  
Banfi

Bottiglia 0,75 lt € 20,00

**Morellino di Scansano DOP**  
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

**Brunello di Montalcino DOP**  
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 € 22,00

**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 0,75 lt € 20,00

**Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG**  
Berlucchi

Bottiglia 0,75 lt € 30,00

**Cuvée Prestige Franciacorta**  
Ca' del Bosco

Bottiglia 0,75 lt € 45,00



## 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