

MENÙ DEL PRANZO ACQUA + CAFFÈ + COPERTO INCLUSI



CROCCHETTONE CLASSICO 220 GR. - 12€
FRITTATINE DI PASTA - 2PZ A SCELTA TRA NERANO, CACIO E PEPE E CLASSICA - 12€
O' CUOPPO FRITTO 1 FRITTATA DI PASTA + 1 CROCCHE' + 1 ARANCINO E PATATINE - 12€
BRESAOLA RUCOLA E GRANA - 12€
PARMIGIANA DI MELANZANE - 12€
ROASTBEEF - 12€
GATEAU DI PATATE - 12€
INSALATA CAPRESE - 12€

FUSILLONE AL PESTO GENOVESE - 12€
PANSOTTI IN SALSA DI NOCI - 12€
ORECCHIETTE CON BROCCOLI E CRUMBLE DI PANE AROMATIZZATO - 12€
COUS COUS CON VERDURE - 12€
GNOCCHI AL RAGÙ BOLOGNESE - 12€
TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA - 12€
PACCHERI AI 3 POMODORI E BASILICO - 12€
PACCHERI ALLA NORMA - 12€
PLIN AL SUGO D'ARROSTO - 12€

PAILLARD AI FERRI CON INSALATA VERDE - 12€
SOGLIOLA GRATINATA AL FORNO CON PATATE - 12€
RUSTICHELLA DI POLLO CON VERDURE GRIGLIATE - 12€
MEDAGLIONE DI FASSONA CON PATATE AL FORNO - (ANCHE VEG) - 12€
MILANESE DI POLLO IMPANATA CON PATATINE - 12€

CAESAR SALAD LATTUGHINO, POLLO ALLA PIASTRA, SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI DORATI E SALSA CAESAR. - 12€
INSALATA VEGGIE INSALATA VERDE, AVOCADO, NOCI, PERE E SCAGLIE DI GRANA - 12€
INSALATA GRECA INSALATA VERDE, FETA, POMODORINI, NOCI E GLASSA DI ACETO BALSAMICO - 12€

PIATTO HEALTHY - 15€

1 PROTEINA A SCELTA TRA: POLLO SALTATO - UOVA - MEDAGLIONE - PAILLARD

1 CARBOIDRATO A SCELTA TRA: RISO BASMATI - RISO VENERE - QUINOA

1 CONTORNO A SCELTA TRA: VERDURE GRIGLIATE - INSALATA VERDE

CAPRESE DI BUFALA - 14€
BATTUTA DI FASSONA 180GR. - 16€
PARMIGIANA DI MELANZANE - 12€
POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA - 15€
INSALATA DI MARE - 14€
IMPEPATA DI COZZE - 16€
POLPO E PATATE - 15€
TRIS DI CARPACCI - 15€

FUSILLONI CREMA DI ZUCCHINE, BURRATA E LIMONE - 15€
SPAGHETTI POMODORINI, OLIVE, ACCIUGHE - 15€
GNOCCHI GAMBERI E ZUCCHINE - 16€
SPAGHETTI ALLA NERANO - 16€
GNOCCHI ALLA SORRENTINA - 15€
PACCHERI ALLA CARBONARA - 16€
PACCHERI AI 3 POMODORI E BURRATA - 15€
PASTA PATATE E PROVOLA - 14€
TONNARELLI ALLE VONGOLE - 18€
PLIN AL SUGO D'ARROSTO - 15€
CAVATELLI GAMBRO, PISTACCHIO E BURRATA - 20€

TAGLIATA DI FASSONA CON RUCOLA, POMODORI E SCAGLIE DI GRANA - 20€
TRANCIO DI SALMONE AL FORNO CON INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE - 20€
ALICI FRITTE - 15€
TONNO SCOTTATO CON JULIENNE DI CAROTE E ZUCCHINE - 22€
GRISSINOPOLI DI TACCHINO CON PATATINE FRITTE - 20€

CAPRI BURGER - 16€
CAPRI BURGER VEG - 16€
FRITTO MISTO DI PESCE - 22€

AGGIUNGI UN CONTORNO EXTRA AL TUO MENÙ:

PATATE AL FORNO / FRITTE - 6€
INSALATINA DI FINOCCHI, ARANCE E NOCI - 6€
VERDURE GRIGLIATE - 6€
INSALATA VERDE - 6€

COMPLETA IL TUO MENÙ CON UNA BEVANDA:

COCA COLA / COCA COLA ZERO - 4€
FANTA - SPRITE - CHINOTTO - 4€

NASTRO AZZURRO 0,2 - 4€
NASTRO AZZURRO 0,4 - 6€

PERONI GRAN RISERVA ROSSA 0,2 - 5€
PERONI GRAN RISERVA ROSSA 0,4 - 8€

PERONI GRAN RISERVA BIANCA 0,2 - 5€
PERONI GRAN RISERVA BIANCA 0,4 - 8€

PERONI STILE CAPRI BOTTIGLIA 0,33 - 5€
PERONI SENZA GLUTINE BOTTIGLIA 0,33 - 5€
PERONI ZERO GRADI BOTTIGLIA 0,33 - 5€

CALICE DI VINO BIANCO / ROSSO / BOLLICINE - A PARTIRE DA 5€
CHIEDI AL PERSONALE DI SALA I VINI DEL GIORNO

DOLCI

BABÀ AL RUM - 7€
DELIZIA AL LIMONE - 7€
TORTA CAPRESE - 6€
PASTIERA NAPOLETANA - 6€
TIRAMISÙ - 6€
ANGIOLETTI FRITTI NUTELLA E PISTACCHIO - 8€
TORTA RICOTTA E PERE - 7€
SORBETTO AL LIMONE - 5€

MENÙ DEL PRANZO ACQUA + CAFFÈ + COPERTO INCLUSI

MARGHERITA - 12€

POMODORO PELATO ITALIANO SELEZIONE CAPRI BLU, FIOR DI LATTE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

BUFALINA - 12€

POMODORO PELATO ITALIANO SELEZIONE CAPRI BLU, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

PROVOLA E PEPE - 12€

POMODORO PELATO ITALIANO SELEZIONE CAPRI BLU, PROVOLA AFFUMICATA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PEPE.

BIONDA - 12€

DATTERINI GIALLI SPADELLATI, PROVOLA AFFUMICATA, PEPE NERO MACINATO, PECORINO ROMANO DOP, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LA TORRETTA.

MARINARA - 12€

POMODORO FRESCO ITALIANO SELEZIONE CAPRI BLU, ORIGANO CAMPANO, AGLIO FRESCO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

ANEMA E CORE - 12€

FRIARELLI SALTATI, SALSICCIA DI SUINO, PROVOLA AFFUMICATA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

PIZZAIOLA - 12€

POMODORO DEL PIENNULO DEL VESUVIO DOP, BOCCONCINI DI BUFALA DOP, PECORINO ROMANO DOP, BASILICO, PEPE NERO MACINATO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

FARAGLIONE - 12€

RIPIENO CLASSICO AL FORNO CON RICOTTA FRESCA, PROSCIUTTO COTTO, SALAME NAPOLI, PEPE NERO MACINATO, MACCHIATO ESTERNAMENTE CON POMODORO PELATO ITALIANO SELEZIONE CAPRI BLU.

5 FORMAGGI - 12€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FIOR DI PANNA, BLU DI LANZO E PECORINO ROMANO CON IN USCITA FONDUTA DI BUFALA DOP E CIALDE DI GRANA PADANO DOP.

CRUDO E RUCOLA - 12€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO EXTRAVERGINE E IN USCITA: RUCOLA, CRUDO DI PARMA A DADINI, DATTERINI ROSSI.

DIAVOLA - 12€

POMODORO PELATO ITALIANO SELEZIONE CAPRI BLU, FIOR DI LATTE, SPANATA PICCANTE CALABRESE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

PIAZZETTA - 12€

PATATINE FRITTE, WÜRSTEL, FIOR DI LATTE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

COTTO E CROCCHE - 12€

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO, CROCCHE DI PATATE DELL'AGRO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

CAPRICCIOSA - 12€

POMODORO PELATO ITALIANO SELEZIONE CAPRI BLU, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIVE NERE, CARCIOFI GRIGLIATI E BASILICO.

ORTOLANA - 12€

FIOR DI LATTE, MELANZANE GRIGLIATE, PEPERONI SALTATI, CHIPS DI ZUCCHINE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.



MENÙ DEL PRANZO ACQUA + CAFFÈ + COPERTO INCLUSI

VALIDO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ - FESTIVI ESCLUSI

