



TORINO

CUCINA · PIZZERIA

EDIZIONE AUTUNNO

Pranzo a Capri

IL MENU DEL PRANZO

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

Festivi esclusi



ACQUA + CAFFÈ + COPERTO INCLUSI



Antipasti

Crocchettone classico 220 g	12
Frittatine di pasta (2 pezzi)	12
A scelta: classica, zucca e salsiccia, Nerano.	
O' cuoppo fritto	12
1 frittatina di pasta, 1 croccché, 1 arancino + patatine.	
Bresaola, rucola e grana	12
Polpette al sugo della nonna	12
Vitello tonnato	14
Caprese di bufala	14
Battuta di Fassona 180 g	18
Con scaglie di tartufo nero.	
Parmigiana di melanzane	12

Antipasti di mare

Polpette di polpo (3 pezzi)	14
Su salsa di datterino e crema di caprino.	
Insalata di mare	14
Impepata di cozze	16

Primi

Girasoli ripieni con zucca e amaretto	14
Saltati con burro e salvia.	
Gnocchi con crema di broccoli	16
Salsa di datterino, caprino e peperone crusco.	
Paccheri ai 3 pomodori e basilico	12
Gnocchi alla sorrentina	14
Paccheri alla amatriciana	12
Paccheri alla Norma	12
Spaghetti alla Nerano	16
Paccheri alla carbonara	16
Paccheri ai 3 pomodori e burrata	15
Pasta, patate e provola	14
Plin al sugo d'arrosto	15

Primi di mare

Spaghetti con crema di patate al basilico e cozze.	15
Spaghetti pomodorini, olive e acciughe	15
Gnocchi gamberi e zucchine	16
Tonnarelli alle vongole	18
Cavatelli con gamberi, pistacchio e burrata	20

Secondi

Salsiccia casereccia e friarielli	16
Filetto di Fassona 200 g ai funghi porcini	25
Paillard ai ferri con insalata verde	12
Rustichella di pollo con verdure grigliate	12
Medaglione di Fassona con patate al forno	12
Milanese di pollo impanata con patatine fritte	12
Tagliata di Fassona	20
Con rucola, pomodorini e scaglie di grana.	
Grissinopoli di tacchino XL con patatine fritte	20

Secondi di mare

Tentacolo di polpo alla piastra	20
Su vellutata di patate.	
Tartare di salmone	15
Con riso sushi, salsa teriyaki e salsa al mango.	
Trancio di salmone al forno	20
Con insalatina di finocchi e arance.	
Fritto misto di pesce	22
Merluzzo in umido con piselli	14

Burger

Capri Burger 200 g	16
Disponibile anche veg. Burger di vitello piemontese, bacon, provola affumicata, insalata, pomodoro e salsa burger con patatine fritte.	

Scegli il buono

Il tuo pranzo vista Capri... Blu.



Insalate

Caesar salad	12
Lattughino, pollo alla piastra, scaglie di grana, crostini e salsa Caesar.	
Vegetariana	12
Insalata mista, carote, noci, pere e scaglie di grana.	
Greca	12
Insalata verde, feta, pomodorini, noci e glassa di aceto balsamico.	
Capri	15
Insalata verde, gamberi, avocado, uovo sodo, pomodorini, noci e salsa rosa.	

TRIS HEALTHY 15 €

Componi il tuo piatto tris

1 PROTEINA

Pollo saltato, uova, medaglione, paillard. Tartare di salmone + 3 €.

1 CARBOIDRATO

Riso basmati oppure riso venere.

1 CONTORNO

Verdure grigliate oppure insalata verde.

Poké

Salmone	15
Riso, salmone, avocado, edamame, cavolo viola, noci, salsa teriyaki e salsa spicy.	
Gamberi	15
Riso, gamberi, avocado, pomodorini, anacardi, carote e salsa rosa.	

Contorni extra

Patate al forno	6
Patate fritte	6
Friarielli saltati con crumble di taralli	7
Verdure grigliate	6
Insalata verde	6

Un finale dolce

Con l'antica pasticceria di Sal De Riso.

Babà al rum	7
Delizia al limone	7
Torta caprese	6
Pastiera napoletana	6
Tiramisù	6
Angioletti fritti	8
Nutella e zucchero a velo	
Sorbetto al limone	5

Soft drink

Coca-Cola	4
Coca-Cola Zero	4
Fanta	4
Sprite	4
Chinotto	4

Birre

Nastro Azzurro	4 / 6
0,20 l / 0,40 l	
Peroni Gran Riserva Rossa	5 / 8
0,20 l / 0,40 l	
Peroni Gran Riserva Bianca	5 / 8
0,20 l / 0,40 l	
Peroni Stile Capri	5
Bottiglia 0,33 l	
Peroni senza glutine	5
Bottiglia 0,33 l	
Peroni Zero Gradi	5
Bottiglia 0,33 l	

Vini al calice da 5 €

Chiedi al personale i vini del giorno disponibili. Per la carta delle bottiglie, inquadra il QR.



Pizza? Sempre.

TUTTE A **12 €****Margherita****12**

Pomodoro pelato italiano selezione Capri Blu, fior di latte, olio extravergine di oliva.

Bufalina**12**

Pomodoro pelato italiano selezione Capri Blu, mozzarella di bufala campana DOP, olio extravergine di oliva.

Provola e pepe**12**

Pomodoro pelato italiano selezione Capri Blu, provola affumicata, olio extravergine di oliva, pepe.

Bionda**12**

Datterini gialli, provola affumicata, pepe nero macinato, Pecorino Romano DOP, olio extravergine di oliva La Torretta.

Marinara del Piennolo**12**

Aglione fresco, olio extravergine di oliva, origano, pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico, pomodoro pelato italiano selezione Capri Blu.

Anema e core**12**

Friarielli saltati, salsiccia di suino, provola affumicata, olio extravergine di oliva.

Pizzaiola**12**

Pomodoro del Piennolo 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, fior di latte, salame Crespone, parmigiano reggiano DOP, pepe nero macinato; macchiato esternamente con: pomodoro pelato italiano selezione Capri Blu.

4 formaggi**12**

Mozzarella fior di latte, fior di panna, Blu di Lanzo e Pecorino Romano e blu di Lanzo.

Diavola**12**

Pomodoro pelato italiano selezione Capri Blu, fior di latte, spianata piccante calabrese, olio extravergine di oliva.

Piazzetta**12**

Patatine fritte, würstel, fior di latte, olio extravergine di oliva.

Capricciosa**12**

Pomodoro pelato italiano selezione Capri Blu, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere, carciofi e basilico.

Ortolana**12**

Fior di latte, melanzane grigliate, peperoni al forno, zucchine fritte e menta, basilico, olio extravergine di oliva.

Cotto e croccché**12**

Fior di latte, prosciutto cotto Zaffiro, Parmigiano Reggiano, croccché di patate dell'Agro, pepe e olio extravergine di oliva.



Ancora voglia di Capri?

Scopri tutte le nostre pizze nel menu online.

