

÷ *Antipasti* ÷

Cozze Mikonos

Cozze saltate con salsa al pomodoro, peperoncino accompagnato con pane fatto in casa

16



Insalata di polpo

Bocconcini di polpo cotti a bassa temperatura, serviti con sedano, pomodorini rossi, olive taggiasche e patate bollite

16



Antipasto di mare

Patè di dentice, baccalà mantecato, sarde in saore, *capasanta, *scampo alla griglia e *gamberone

per 1 persona € 20 per 2 persone € 35



Tartare di tonno

Tonno a coltello, impreziosito da cipolla caramellata, granella di pistacchio con pane carasau

16



Acchiughe del Cantabrico

Acchiughe servite con riccioli di burro, crostini di pane fatto in casa

11



Capriccetti

Cicchetti del giorno da accompagnare a vini e cocktail

14



Gnocco fritto

Nuvole con impasto di pizza frita, leggere e croccanti, con prosciutto di Parma D.O.P.

12



Tagliere misto

Antipasto di affettati misti selezionati dalla casa

11



Campania vs Parma

Burrata Campana D.O.P. e prosciutto crudo di Parma

13



Bresaola Rucola e grana

11

Benvenuti

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, vi invitiamo di avvisare il nostro personale di sala.

Coperto e servizio € 2,50 a persona

* non si effettuano conti separati singolarmente per tavolo.

* tutti i prezzi sono da intendersi in valuta €

* Il prodotto potrebbe essere surgelato e/o congelato all'origine

MAPPA ALLERGENI:



pesce



uova



crostacei



glutine



arachidi



latte



nocifrutta
secca



sedano



senape



molluschi



sesamo



lupini



solfati



mais



soia



funghi

÷ *Primi di pesce* ÷

Spaghetti Capri

La nostra firma.

Spaghetti con cozze nostrane, vongole veraci, olive, pomodorini rossi, origano

19



Spaghetti alle vongole della nonna

Un classico d'autore.

Spaghetti con solo vongole veraci, aglio, cipolla, olio e prezzemolo

18



Calamarata al ragù di mare

Tutto il gusto del mare senza pensieri per le tue dita.

Pasta con vongole, cozze, *calamari e *gamberetti tutto già sgusciato

18



Calamarata a modo mio

La tradizione reinterpretata dallo chef.

Pasta, crema di pistacchio, *scampi, pancetta croccante

19



÷ *Primi di carne* ÷

Lasagna alla bolognese

Strati di pasta fresca all'uovo, ragù di carne, besciamella fatta in casa con spolverata di parmigiano reggiano

13



Amatriciana

Tortiglione con olio E.V.O., pancetta affumicata, sugo di pomodoro, peperoncino

10



Carbonara

Spaghetti, uovo, pancetta affumicata e parmigiano reggiano

11



⇒ *Secondi di pesce* ⇐

Polpo alla griglia

Tentacoli grigliati, serviti su vellutata di patate

15



Gran fritto

*Calamari e *gamberi, *scampi, *capasanta, *seppioline fritte
perfetto da condividere
consigliato per 2 persone

30



Frittura mista

*Calamari e *gamberi fritti,
perfetto per chi non vuole condividere

16



Le seppioline

*Seppioline fritte con crema cacio e pepe con scaglie di cioccolato fondente

18



⇒ *Secondi di carne* ⇐

Pollo ai ferri

*Petto di pollo con contorno verdure ai ferri

14

Tagliata

*Tagliata di carne di manzo cotta ai ferri con rucola e grana

16



Cotoletta

*Cotoletta di pollo impanata con patate fritte

12



Cheeseburger

pane, *hamburger di manzo, cheddar, insalata, pomodoro con *patate fritte

12



***Nuggets e patatine fritte**

bocconcini di pollo e patatine fritte

11



➤ *Insalatone* ➤

Caprese

Mozzarella di bufala Campana D.O.P. 250 gr.,
pomodoro a fette, basilico

11



Ceasar Salad

Insalata verde, *straccetti di pollo cotti alla piastra, crostini di pane,
salsa ceasar, scaglie di grana

11



Delicata

Insalata verde, rucola, *gamberetti bolliti, pomodorini rossi, straccetti di mozzarella

12



Insalatona Greca

Insalata verde, pomodoro, olive nere, cipolla rossa, formaggio feta greca

12



➤ *Contorni* ➤

Insalata mista

4,5

***Patate fritte**

5



Patate al forno

5,5

Verdure ai ferri

5,5

Mix fritti

*patate fritte, *olive ascolane, *mozzarelline, *anelli di cipolla

8



÷ *Pizze contemporanee* ÷

Stromboli

salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, gongorzola, cipolla rossa

11,5



Pizza Greca

salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi, pomodorini, formaggio feta greca, origano

12



Ciabatta

pizza chiusa, all'interno: mozzarella, funghi, stracchino, salsa al pomodoro, speck a fine cottura, rucola

12



Lampedusa

salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, olive nere, salame piccante, cipolla rossa

11,5



Panarea

salsa di pomodoro, mozzarella, in uscita rucola, prosciutto crudo e burrata

14



L'Oro del Mediterraneo

salsa di pomodoro, mozzarella, in uscita calamari e gamberi fritti

16



AnaCapri

salsa di pomodori gialli, mozzarella, frutto del capperi, pomodorini gialli e rossi, acciughe del cantabrico in uscita

14



÷ *Pizze contemporanee* ÷

Veneta

salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata in cottura, radicchio di Chioggia, spolverata di grana parmigiano reggiano in cottura

13



selection 2024

Parmi Capri

salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini rossi e gialli, melanzane fresche fritte, straciatella, spolverata di grana parmigiano reggiano

14



Stelvio

mozzarella, formaggio Asiago, granella di noci, speck in uscita

14



selection 2023

Pagnotta

pizza chiusa, all'interno mozzarella, zucchine, nel cuore pomodoro e mozzarella di bufala DOP in cottura, prosciutto crudo di Parma in uscita

15



Tartufona

tre formaggi, bresaola, salsa al tartufo, cacio e pepe

15



Athenea

mozzarella, edamer, mousse di pecorino romano, crema di peperone rosso, cialde di grana e basilico

14



selection 2025

Bella vita

mozzarella, pesto di pistacchio e basilico. Mortadella, burrata e rucola in uscita

15





Pizze tradizionali



Margherita

salsa di pomodoro, mozzarella

7,5



Prosciutto e funghi

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

9,5



Capricciosa

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

10



Diavola

salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

9



Tonno e cipolla

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa

9,5



Napoli

salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

9,5



Bufalina

doppia salsa di pomodoro, pomodorini,
a fine cottura mozzarella di bufala campana D.O.P., basilico

11



Contadina

salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi

10





Pizze tradizionali



Italia

salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana

10



Parmigiana

*salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane fresche,
spolverata di parmigiana reggiano in cottura*

10



Vegetariana

salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio di chioggia, melanzane, zucchine, peperoni

11



Quattro formaggi

mozzarella, gongorzola, asiago, parmigiano, emmental

10



Cosacca

salsa di pomodoro, aglio, spolverata di pecorino Toscano in cottura, basilico

9,5



Calzone

all'interno mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa di pomodoro in uscita

10



Pizza Carbonara

salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata in cottura, uovo, parmigiano

12



Inglesina

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma in uscita

11



⇨ **Bibite** ⇨

<i>Acqua san benedetto 0,75</i>	3,5
naturale o frizzante	
<i>bibite barattolo 0,33</i>	3,5
coca zero, fanta, lemonsoda, sprite, tè limone, tè pesca	
<i>coca cola piccola spina 0,3</i>	3,5
<i>coca cola grande spina 0,4</i>	5,5
<i>Thomas Henry tonica</i>	3,5
<i>Ginger beer Fever Tree</i>	3,5
<i>Pink grapefruit Fever Tree</i>	3,5

⇨ **Birre alla spina** ⇨

<i>Angelo Poretti bionda piccola 0,2</i>	3,5
<i>Angelo Poretti bionda media 0,4</i>	5,5
<i>Radler piccola 0,2</i>	3,5
<i>Radler media 0,4</i>	5,5
<i>Tucher waizen 0,5</i>	6,5
<i>Grimbergen rossa piccola 0,25</i>	3,5
<i>Grimbergen rossa grande 0,5</i>	6

⇨ **Birre bottiglia** ⇨

<i>Peroni gluten free bionda 0,33</i>	5,5
<i>Ichnusa non filtrata 0,33</i>	5
<i>Corona Extra 0,33</i>	5
<i>Poretti Zero analcolica 0,33</i>	5
<i>Poretti IPA 0,33</i>	5,5
<i>Lefte rouge rossa 0,33</i>	5,5

⇨ **Vino in caraffa** ⇨

<i>1/2 vino bianco frizzante</i>	7
<i>1 litro bianco frizzante</i>	11,5

Vini bottiglia

⇒ **Bollicine**

Conca d'Oro brut

Millesimato, valdobbiadene prosecco
D.O.C. superiore

calice bottiglia

25

Conca d'Oro Extra Dry

Millesimato, valdobbiadene prosecco
D.O.C. superiore

5 25

Cremant de bordeaux brut

Perles de l'aubrade, bordeaux

40

⇒ **Bianchi**

Croix de marsan

Bordeaux blanc 2024 - Garonne

calice bottiglia

5,5 30

Kerner

Pacher Huber, vigneti delle Dolomiti 2025
- Varna

43

Chardonnay D.O.C.

Pitars, Friuli venezia giulia

4 18

Pinot grigio ramato

Dal cero, tenuta corte giacobbe - Roncà

5 27

Soave D.O.C.

Montetabaro, tenuta malavasi -
Pozzolengo

5 22

Ribolla Gialla D.O.C.

Colutta, friuli colli orientali - Manzano

32

Lugana D.O.C.G.

Fam. Olivini, Desenzano del garda

27

⇒ **Rossi**

Valpolicella Superiore D.O.C.G.

Vigneto Col de la bastia - Terra rossa di
roncà Verona - Antonio Fattori Roncà 2024

calice bottiglia

5 23

Sangiovese I.G.T.

Tenuta Montecchiesi - Toscana Roncà 2022

25

⇒ *Caffetteria* ⇐

<i>caffè</i>	1,5
<i>caffè con panna montata</i>	2,5
<i>caffè doppio</i>	3
<i>caffè decaffeinato</i>	1,7
<i>american coffee</i>	2
<i>schiumetta</i>	0,5
<i>macchiato</i>	1,7
<i>macchiato decaffeinato</i>	1,8
<i>cappuccino</i>	2
<i>cappuccino decaffeinato</i>	2,2
<i>cappuccino ginseng</i>	2,4
<i>cappuccino orzo</i>	2,3
<i>caffè shakerato</i>	3,5
<i>caffè shakerato corretto</i>	4,5
<i>orzo</i>	1,7
<i>ginseng</i>	1,8
<i>latte macchiato</i>	2,5

⇒ *Amari* ⇐

<i>grappa Poli bianca</i>	4
<i>barricata Poli</i>	5
<i>grappa Of</i>	8
<i>amaretto Disaronno</i>	4
<i>grappa bianca Piave</i>	3,5
<i>averna</i>	4
<i>branca menta</i>	4
<i>sambuca</i>	4
<i>montenegro</i>	4
<i>amaro del capo</i>	4
<i>baileys</i>	4
<i>limoncello</i>	3
<i>liquirizia</i>	3
<i>whisky akashi</i>	7
<i>brandy</i>	7
<i>tequila Patron</i>	10