

CAPRI, ESTATE 2024



...è Tempo di
a-Ma-re
Capri

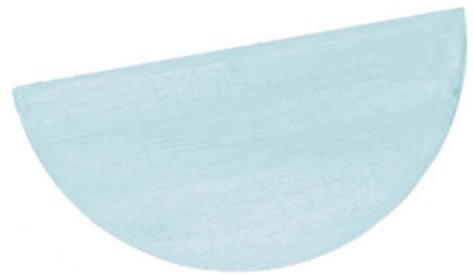
...it's Time to
a-Ma-re
Capri

EXECUTIVE CHEF SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF ANNA VICHI

RESTAURANT MANAGER GIOVANNI DE ROSA

L'AUTORE DELLA PIZZA FRANCO PEPE



PER SFIZIO...

ON A WHIM...

FRITTO DI MARE CON MAIONESE PICCANTE ** 🌊

DEEP FRIED SEA FOOD WITH SPICY MAYONNAISE

€ 46

SELEZIONE DI FRITTURA ALLA NAPOLETANA CON SALSA ALLA CHIUMMENZANA ** 📍

NEAPOLITAN STYLE DEEP FRIED SELECTION WITH TOMATO SAUCE

€ 38

MOZZARELLA DI BUFALA, TRECCIA DI FIORDILATTE, BURRATA CON VARIETÀ DI POMODORI 🌱 📍

BUFFALO MOZZARELLA, FIORDILATTE CHEESE, BURRATA WITH ASSORTED TOMATOES

€ 34

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON FICHI FRESCHI, MANDORLE E MENTA 🌱 🌊

RAW PARMA HAM WITH FIGS, ALMONDS AND MINT

€ 34

PEPERONI IMBOTTITI

FILLED BELL PEPPERS

€ 24

INVOLTINO DI SCAROLA CON UVETTA, PINOLI E PARMIGIANO 🌱 🌊

PRICKLY LETTUCE ROLL WITH RAISIN, PINENUTS AND PARMESAN CHEESE

€ 22

ZUPPA DI COZZE CON POLPO, FRISELLE E PEPERONCINO ** 🌊

MUSSELS SOUP WITH OCTOPUS, "FRISELLE" BREAD AND CHILLI

€ 38

INSALATA DI MARE * 🌱 🌊

ASSORTED SEA FOOD SALAD

€ 42

PIZZA FRITTA SENSAZIONE DI COSTIERA 🌊 📍

FRIED PIZZA "SENSAZIONE DI COSTIERA"

POMODORO RAMATO, ACCIUGHE DI CETARA, PREZZEMOLO, AGLIO DISIDRATATO, ZEST DI LIMONE E PEPERONCINO
TOMATO, "CETARA" ANCHOVIES, PARSLEY, DRIED GARLIC, LEMON ZEST AND CHILI PEPPER

€ 28

PIZZE D'AUTORE CON FRANCO PEPE
"PIZZE D'AUTORE" WITH FRANCO PEPE
€ 28

A-MA-RE 📍

POMODORO GIALLO, CACIOTTA DOLCE, COZZE, LIMONE, PEPE E CROSTINI DI PANE
YELLOW TOMATO, SWEET CACIOTTA CHEESE, MUSSELS, LEMON, PEPPER AND CROUTONS

IL PROFESSORE 🌿📍

FIORDILATTE, STRACOTTO DI MELANZANE, POMODORINO CONFIT, PESTO DI BASILICO E PROVOLONE DEL MONACO
FIORDILATTE, EGGPLANTS, DRIED TOMATO, BASIL PESTO AND PROVOLONE DEL MONACO CHEESE

MARGHERITA SBAGLIATA 🌿📍

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, PASSATA DI POMODORO RICCIO, RIDUZIONE DI BASILICO E OLIO EVO
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE, BASIL REDUCTION AND OLIVE OIL

SCARPETTA 🌿📍

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, FONDUTA DI GRANA PADANO
COMPOSTA DI POMODORO A CRUDO E PESTO DI BASILICO
*BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA, GRANA PADANO FONDUE ,
RAW TOMATO COMPOTE, BASIL PESTO*

LA RITROVATA 🌍📍📍

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, PIENNOLO DEL VESUVIO, CAPPERI DISIDRATATI,
POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE, FILETTI DI ALICI DI CETARA, OLIO ALL'AGLIO, BASILICO FRITTO
*"SAN MARZANO" TOMATO SAUCE, "PIENNOLO" TOMATO, DRIED CAPERS, BLACK OLIVES POWDER,
ANCHOVIES FROM CETARA, GARLIC OIL AND FRIED BASIL*

MEMENTO 🌍🌿🌿📍

CIPOLLE DI ALIFE, CREMA DI CECI DELLE COLLINE CAIATINE,
SCAROLA RICCIA, PEPE NERO ED OLIO EVO
CRUNCHY ONIONS AND CREAM, CHICKPEAS CREAM, PRICKLY LETTUCE, BLACK PEPPER AND OLIVE OIL

SCHIACCIATA FRESCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO RAMATO, BASILICO, ORIGANO DEL MATESE ED OLIO EVO
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL, OREGANO AND OLIVE OIL

ALLETTERATA

CREMA DI CIPOLLE DI ALIFE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
TONNO ALLETTERATO, SEDANO ED OLIO EVO
ONIONS CREAM, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, TUNA FISH, CELERY AND OLIVE OIL

MARGHERITA DOP

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, OLIO EVO
"SAN MARZANO" TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA, OLIVE OIL

PORKASERTA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, SCAMORZA AFFUMICATA,
SALSICCIA STAGIONATA DI SUINO CASERTANO, ORIGANO ED OLIO EVO
*"SAN MARZANO" TOMATO, FIORDILATTE CHEESE,
SMOKED SCAMORZA CHEESE, PORK SAUSAGE, OREGANO AND OLIVE OIL*

CALZONE FRITTO

FRIED CALZONE

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA, SCAMORZA AFFUMICATA, SALAME E PEPE
BUFFALO RICOTTA CHEESE, SMOKED SCAMORZA CHEESE, SALAMI AND PEPPER

PASTA
PASTA

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE
SEA FOOD "SCIALATIELLI" PASTA
€ 36

ELICHE CON COZZE E POMODORO 🍷
ELICHE PASTA WITH MUSSELS AND TOMATO
€ 36

ZITI ALLA GENOVESE ** 📍
ZITI PASTA WITH "GENOVESE" SAUCE
€ 36

TUBETTI RIGATI CON ALICI E LIMONE 📍
TUBETTI PASTA WITH ANCHOVIES AND LEMON
€ 36

LINGUINE CON POLIPETTI AFFOGATI ** 🍷
LINGUINE PASTA WITH BABY OCTOPUS SAUCE
€ 36

CICERCHIE CON LUMACHINE E FRUTTI DI MARE 🍷
CHICKLING PEA WITH "LUMACHINE" PASTA AND SEA FOOD
€ 36

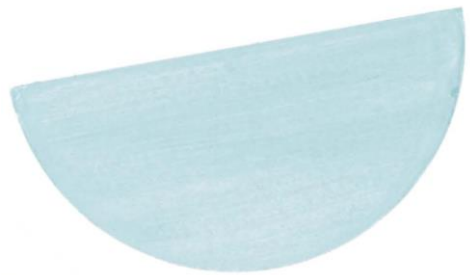
SECONDI MAIN COURSES

PARMIGIANA DI MELANZANE 
EGGPLANTS PARMIGIANA
€ 32

PESCE SPADA SCOTTATO CON PATATE, LIMONE E PREZZEMOLO **   
SEARED SWORD FISH WITH POTATOES, LEMON AND PARSLEY
€ 42

BACCALÀ CON SALSA ALLA PUTTANESCA *  
CODFISH WITH "PUTTANESCA" SAUCE
€ 44

SCALOPPA DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA **  
VEAL ESCALOPE WITH TOMATO SAUCE
€ 44



DOLCI
DESSERTS
€ 24

LA CRISOMMOLA DEL VESUVIO 

**PIZZA FRITTA CON RICOTTA DI BUFALA E CONFETTURA DI ALBICOCCHIE DEL VESUVIO,
NOCCIOLE TOSTATE E POLVERE DI OLIVE NERE**
*FRIED PIZZA WITH BUFFALO RICOTTA CHEESE AND "VESUVIO" APRICOT COMPOTE,
TOASTED HAZELNUTS AND BLACK OLIVES POWDER*

MILLEFOGLIE CON CREMA, FRAGOLINE E GOCCE DI CIOCCOLATO 
MILLEFEUILLE WITH CREAM, WILD BERRIES AND CHOCOLATE

CROSTATATA AL LIMONE 
LEMON TARTE

TIRAMISÙ 
TIRAMISÙ

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 
FRESH FRUIT PLATTER

IVA & COPERTO INCLUSI
VAT & SERVICE INCLUDED

IL CONSUMATORE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ
DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE.
The customer should communicate to our staff the presence of allergies or intolerances.

**PER GARANTIRE LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI SUBISCONO ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA
(Reg. CE n. 852/04)

**SOME PRODUCTS ARE TREATED, AT THE ORIGIN OR LOCALLY, BY THE RAPID REDUCTION OF TEMPERATURE
(under Reg. CE n. 852/04)

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO SONO PREPARATI CON PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SUPERIORE

*ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL SIMBOLO: – ALL DISHES MARKED WITH THE SYMBOL:

 VEGETARIANI – VEGETARIAN  VEGANI – VEGAN  SENZA GLUTINE – GLUTEN FREE

 SENZA LATTOSIO – LACTOSE FREE  PREPARATI CON PRODOTTI LOCALI – PREPARED WITH LOCAL PRODUCTS

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE:

PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, LUPINI, ARACHIDI, SENAPE, SEMI DI
SESAMO.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE, CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

OUR COURSES MAY CONTAINS THE FOLLOWING ALLERGENICS:

FISH, SHELLFISH, CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGGS, SOY, MILK, ANHYDRIDE SULPHUROUS AND SULPHITES,
Shell fruit, Celery, Lupin beans, Peanuts, Mustard, Sesame seeds.

FOR ANY INFORMATION ABOUT SUBSTANCES AND ALLERGENICS IS POSSIBLE TO CONSULT
THE APPROPRIATE DOCUMENTATION PROVIDED BY THE STAFF IN CHARGE.