



CAPRI PALACE
Jumeirah™

BAR DEGLI ARTISTI

SNACKS

BRUSCHETTA CON POMODORINI, BASILICO ED ORIGANO   
TOASTED BREAD WITH CHERRY TOMATOES, BASIL AND OREGANO   
18

BRUSCHETTA CON BURRO E ALICI
TOASTED BREAD WITH BUTTER AND ANCHOVIES
28

SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO SAN DANIELE, POMODORO E MOZZARELLA
SALTIMBOCCA BREAD WITH SAN DANIELE HAM, TOMATOES AND MOZZARELLA CHEESE
30

CLUB SANDWICH
POLLO, POMODORO, BACON, UOVO, LATTUGA E MAIONESE
CHICKEN, TOMATO, BACON, EGGS, LETTUCE AND MAYONNAISE
35

CLUB SANDWICH VEGETARIANO 
VEGETARIAN CLUB SANDWICH 
35

INSALATE & ANTIPASTI – SALADS & STARTERS

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI CUORE DI BUE E BASILICO  

BUFFALO CHEESE MOZZARELLA WITH BEEF TOMATOES AND BASIL  

30

INSALATA VEGANA

QUINOA, AVOCADO, LAMPONE E VERDURE IN AGRODOLCE   

VEGAN SALAD: QUINOA, AVOCADO, RASPBERRY AND SWEET-AND-SOUR VEGETABLES   

30

CAESAR SALAD

CUOR DI LATTUGA, CROSTINI, PETTO DI POLLO, PARMIGIANO E SALSA FRANCESE**

*LETTUCE, CROUTONS, CHICKEN BREAST, PARMESAN CHEESE AND FRENCH SAUCE***

35

INSALATA NIZZARDA 

FAGIOLINI, PATATE, UOVA, TONNO SOTT'OLIO E FRESELLA AL FINOCCHIETTO

NIÇOISE SALAD: GREEN BEANS, POTATOES, EGGS, TUNA IN OIL AND WILD FENNEL FRESELLA BREAD

35

SELEZIONE DI VERDURE GRIGLIATE  

SELECTION OF GRILLED VEGETABLES  

25

FRITTO ITALIA: CROCCHETTE DI PATATE, ARANCINI DI RISO, FRITTELLE DI ALGHE,
MOZZARELLA AFFUMICATA, FRITTATA DI PASTA, FIORI DI ZUCCHINE E RAVIOLI CAPRESI**

*POTATOES CROQUETTES, RICE ARANCINI, SEAWEED FRITTERS, SMOKED MOZZARELLA CHEESE,
FRIED PASTA, ZUCCHINI FLOWERS, VEGETABLES AND RAVIOLI CAPRESI PASTA***

30

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 
PER DUE PERSONE

SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES 
FOR TWO PEOPLE

40

PASTA

LINGUINE ALLO SCOGLIO 

SEAFOOD LINGUINE PASTA 

50

RIGATONI INTEGRALI CON ZUCCHINE, BASILICO E CACIOCAVALLO PODOLICO  

WHOLE-WHEAT RIGATONI PASTA WITH ZUCCHINI, BASIL AND PODOLICO CACIOCAVALLO CHEESE  

35

RAVIOLI CAPRESI CON CACIOTTA, POMODORINI E BASILICO**  

*CHEESE FILLED RAVIOLI PASTA WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL***  

35

SECONDI - MAIN COURSES

SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON SCAROLA, OLIVE E CAPPERI** 

*GRILLED SEABASS WITH ESCAROLE, OLIVES AND CAPERS*** 

44

FRITTURA DI CALAMARI CON MAIONESE PICCANTE**

*FRIED SQUIDS WITH SPICY MAYONNAISE***

35

HAMBURGER DI MANZO CON PATATE FRITTE

BEEF HAMBURGER WITH FRENCH FRIES

35

FILETTO DI MANZO CON VERDURE ALLA GRIGLIA**

*BEEF FILLET WITH GRILLED VEGETABLES***

44

HAMBURGER VEGETARIANO** 

*VEGETARIAN HAMBURGER*** 

30



DOLCI – DESSERT

TORTA CAPRESE CON SALSA ALLA VANIGLIA**  
*CAPRESE CAKE WITH VANILLA SAUCE***  
25

TIRAMISÙ 
25

TORTA DI MANDORLE E LIMONE CON SALSA AL CIOCCOLATO**  
*ALMOND AND LEMON CAKE WITH CHOCOLATE SAUCE***  
25

BABÀ CON CREMA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO 
BABÀ WITH VANILLA CREAM AND BERRIES 
25

ASSORTIMENTO DI GELATI** 
NOCCIOLA, PISTACCHIO, VANIGLIA E FIOR DI LATTE
*ICE CREAM SELECTION: HAZELNUT, PISTACHIO, VANILLA AND FIOR DI LATTE*** 
25

ASSORTIMENTO DI SORBETTI**  
FRAGOLA, LIMONE, FRUTTI TROPICALI, FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO
*SORBETS SELECTION: STRAWBERRY, LEMON, TROPICAL FRUITS, BERRIES AND CHOCOLATE***  
20

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA  
FRESH FRUITS SELECTION  
22

CHAMPAGNE & SPUMANTI – CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

FRANCIACORTA BRUT “GOLF 1927” BARONE PIZZINI, LOMBARDIA, ITALY
BOTT. 110 / FLUTE 26

TRENTO BRUT ROSÈ 2018 – REVI, TRENTO, ITALY
BOTT. 120 / FLUTE 28

CHAMPAGNE BRUT “ROYAL RESERVE” PHILIPPONNAT, FRANCE
BOTT. 170 / FLUTE 42

SOMMELIER’S MONTHLY CHOICE:

CHAMPAGNE “CUVÈE ALAIN THIENOT” 2002, THIENOT, FRANCE
BOTT. 350

VINI BIANCHI – WHITE WINES

GRECO DI TUFO “PIETRAROSA” 2020 – DI PRISCO, CAMPANIA, ITALY
BOTT. 85 / BICCH. - GLASS 22

“CHARDONNAY” 2022 JERMANN, FRIULI VENEZIA GIULIA, ITALY
BOTT. 90 / BICCH. - GLASS 22

ETNA BIANCO “MOFETE” 2021 – PALMENTO COSTANZO, SICILIA, ITALY
BOTT. 85 / BICCH. - GLASS 20

SAUVIGNON “CONTE DELLA VIPERA” 2022 CASTELLO DELLA SALA, UMBRIA, ITALY
BOTT. 130 / BICCH. - GLASS 28

VINI ROSATI – ROSÈ WINES

COSTA D’AMALFI ROSATO “EDIZIONE ED” 2021 - TEN. SAN FRANCESCO, CAMPANIA, ITALY
BOTT. 85 / BICCH. - GLASS 20

MEDITERANEE ROSÈ “FOREVER SUMMER” 2022 – MAISON MIRABEAU, PROVENZA, FRANCE
BOTT. 80 / BICCH. - GLASS 20

VINI ROSSI – RED WINES

PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI 2020 LA SIBILLA, CAMPANIA, ITALY
BOTT. 80 / BICCH. - GLASS 20

LAGREIN 2019 ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE, ITALY
BOTT. 95 / BICCH. - GLASS 22

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 COL D’ORCIA, TOSCANA, ITALY
BOTT. 155 / BICCH. - GLASS 35

*I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPRESIVI DI IVA
PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT*

BIRRE – BEERS

BIRRA CAPRI
PERLA WEISS, PILSNER, LEGEA

20

ICHNUSA

14

E ANCORA... AND MORE...

NASTRO AZZURRO (33 CL)
PILSNER
11

CORONA, HEINEKEN (33 CL)
LAGER
11

TOURTEL (33 CL)
ANALCOLICA
11

ACQUE – WATER

PANNA
(LISCIA – PLAIN)
75/50 CL 9/6

FERRARELLE
(FRIZZANTE – LIGHTLY SPARKLING)
75/50/33 CL 9/6/4

SAN PELLEGRINO
(GASSATA – SPARKLING)
75 CL 9

BIBITE E SUCCHI – SOFT DRINKS AND JUICES

9

CAFFÈ & TISANE - COFFEE & HERBAL TEA

7

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.*