

BAR MENU

PER SFIZIO - ON A WHIM

SELEZIONE DI BRUSCHETTE / BRUSCHETTA SELECTION

BURRO E ACCIUGHE, SALMONE AFFUMICATO CON RICOTTA,

STRACOTTO DI MELANZANE CON PROVOLONE

BUTTER AND ANCHOVIES, SMOKED SALMON WITH RICOTTA,

BRAISED EGGPLANT AND PROVOLONE

€ 30

CALAMARETTI FRITTI CON SALE E PEPE

FRIED BABY SQUID WITH SALT AND PEPPER

€ 34

FRITTO NAPOLETANO

CROCCHETTE DI PATATE, ARANCINI DI RISO, POLPETTE DI MELANZANE, FRITTATA DI PASTA, ZEPPOLE DI ALGHE,

FIORI DI ZUCCHINE E VERDURE

TRADITIONAL NEAPOLITAN FINGER GOOD

POTATOES CROQUETTES, RICE BALLS, EGGPLANT PARMIGIANA, FIRED PASTA, SEAWEED FRITTERS, ZUCCHINI FLOWERS

AND VEGETABLES

€30

DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE E LATTOSIO - GLUTEN & LACTOSE FREE PRODUCTS AVAILABLE

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPENSIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

INSALATE - SALADS

INSALATA CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI CUORE DI BUE E BASILICO

BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, BEEF TOMATOES AND BASIL

€ 30

INSALATA DI QUINOA

AVOCADO, LAMPONI E VERDURE IN AGRODOLCE

QUINOA SALAD: AVOCADO,

RASPBERRIES AND SWEET-AND-SOUR VEGETABLES

€ 32

CAESAR SALAD

CUOR DI LATTUGA, CROSTINI, PARMIGIANO E SALSA FRANCESE

LETTUCE, CROUTONS, PARMESAN CHEESE AND FRENCH SAUCE

CON POLPETTE DI CECI FRITTE – WITH FRIED FALAFEL - € 32

CON PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA – WITH GRILLED CHICKEN BREAST - € 37

GAMBERI ALLA GRIGLIA – GRILLED PRAWNS - € 40

INSALATA NIZZARDA

TONNO E ACCIUGHE SOTT'OLIO, LATTUGA, FAGIOLINI, PATATE, UOVA, POMODORINI, CAPPERI ED OLIVE

NIÇOISE SALAD: TUNA AND ANCHOVIES IN OLIVE OIL,

LETTUCE, GREEN BEANS, POTATOES, EGGS, CHERRY TOMATOES, CAPERS AND OLIVES

€ 40

INSALATA MEDITERRANEA

ICEBERG, RUCOLA, FETA, DATTERINI ROSSI, OLIVE NERE, CETRIOLO E CIPOLLA ROSSA

MEDITERRANEAN SALAD: ICEBERG, ROCKET, FETA CHEESE, CHERRY TOMATOES,

BLACK OLIVES, CUCUMBER AND RED ONION

€ 40

DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE E LATTOSIO – GLUTEN & LACTOSE FREE PRODUCTS AVAILABLE

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPENSIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

MAIN COURSE

HAMBURGER DI MANZO

BEEF HAMBURGER

€ 38

CLUB SANDWICH

POLLO, POMODORO, BACON, UOVO FRITTO, LATTUGA E MAIONESE

CHICKEN, TOMATO, BACON, FRIED EGG, LETTUCE AND MAYONNAISE

€ 38

CLUB SANDWICH VEGETARIANO

VEGETARIAN CLUB SANDWICH 

€ 36

PANINO CON TONNO SCOTTATO, LATTUGA, MAIONESE AL LIME E PUNTARELLE

SANDWICH WITH SEARED TUNA, LIME SCENTED MAYONNAISE AND PUNTARELLE

€ 40

PANINO CON CUBE ROLL, POMODORO, SENAPE RUSTICA E PATATE FRITTE

SANDWICH WITH CUBE ROLL, TOMATOES, RUSTIC MUSTARD AND FRIES

€ 40

FRITTO MISTO DI PESCE

MIXED FRIED FISH

€ 40

TARTARE DI SPIGOLA**

STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO SECCO E NOCCIOLE TOSTATE

SEABASS TARTARE WITH BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE,

DRIED TOMATOES AND TOASTED HAZELNUTS

€ 44

VITELLO IN SALSA TONNATA E POLVERE DI CAPPERI

VEAL WITH TUNA SAUCE AND CAPER POWDER

€ 36

DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE E LATTOSIO – GLUTEN & LACTOSE FREE PRODUCTS AVAILABLE

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPENSIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

DOLCI – DESSERTS

TORTA CAPRESE CON SALSA ALLA VANIGLIA **   

CAPRESE CAKE WITH DARK CHOCOLATE,

ALMONDS AND VANILLA SAUCE

€ 27

TIRAMISÙ 

€ 27

BABA' CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE DI BOSCO 

BABÀ WITH VANILLA CREAM AND WILD BERRIES

€ 27

ASSORTIMENTO DI GELATI ** 

NOCCIOLA, PISTACCHIO, VANIGLIA E FIOR DI LATTE

ICE CREAM SELECTION: HAZELNUT, PISTACHIO, VANILLA AND FIOR DI LATTE

€ 27

ASSORTIMENTO DI SORBETTI **  

FRAGOLA, LIMONE, FRUTTI TROPICALI, FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO

SORBETS SELECTION: STRAWBERRIES, LEMON,

TROPICAL FRUITS, BERRIES AND CHOCOLATE

€ 22

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA   

FRESH FRUITS SELECTION

€ 24

DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE E LATTOSIO – GLUTEN & LACTOSE FREE PRODUCTS AVAILABLE

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPRESIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

ACQUE – WATERS

SURGIVA
(LISCIA – STILL)

75 CL €10

50 CL €7

FERRARELLE
(FRIZZANTE/LIGHTLY SPARKLING)

75 CL €10

50CL €7

SAN PELLEGRINO
(GASSATA – SPARKLING)

75 CL €10

BIBITE E SUCCHI – SOFT DRINKS AND JUICES

COCA-COLA, COCA COLA ZERO, ARANCIATA, LEMON SODA, SPRITE, TÈ FREDDO (ICED TEA)

€9

CAPRI PALACE:

MELONE BIANCO, KIWI E ARANCIA

HONEYDEW MELON, KIWI AND ORANGE

GROTTA AZZURRA:

ZENZERO, ARANCIA, MELONE BIANCO E MENTA

GINGER, ORANGE, HONEYDEW MELON AND MINT

GIARDINI DI AGOSTO:

ARANCIA, UVA, LIMONE E ANANAS

ORANGE, GRAPES, LEMON AND PINEAPPLE

VILLA LYSIS:

ANGURIA, MELONE BIANCO, POMPELMO ROSA E LIMONE

WATERMELON, HONEYDEW MELON, PINK GRAPEFRUIT AND LEMON

VILLA SAN MICHELE:

CAROTA, CANTALUPO, LIMONE E MELA VERDE

CARROT, CANTALOUPE MELON, LEMON AND GREEN APPLE

PUNTA TRAGARA:

POMODORO, SEDANO, BASILICO E LIMONE

TOMATO, CELERY, BASIL AND LEMON

€15

CAFFÈ E TÈ - COFFEE AND TEA

ESPRESSO, CAFFÈ AMERICANO, DECAFFEINATO,

€7

CAPPUCCINO, CAFFÈ FREDDO, CIOCCOLATA, ORZO, TÈ, TISANE

€9

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPRESIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

BIRRE – BEERS

BIRRA CAPRI ARTIGIANALE

PERLA WEISS

PILSNER

LEGEA

€ 20

ICHNUSA

€ 14

NASTRO AZZURRO (33 CL)

PILSNER

€ 11

CORONA (33CL)

€ 11

HEINEKEN (33 CL)

LAGER

€ 11

TOURTEL (33 CL)

ANALCOLICA

€ 11

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPENSIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

****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 contrassegnati 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 contrassegnati 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"

 "piatti signature - signature dishes"  "piatti salutari - healthy dishes"

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.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità

di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Our courses may contain the following allergenics:

Fish, Shellfish, Cereals containing gluten, Eggs, Soy, Milk, Anhydride sulfurous 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.

The customer should communicate to our staff the presence of allergies or intolerances.