

CAPRI, ESTATE 2026



...è Tempo di  
**a-Ma-re**  
Capri

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

EXECUTIVE CHEF SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF NICOLA GIOVANNI MAIELLO

RESTAURANT MANAGER STEFANIA TROFA

L'AUTORE DELLA PIZZA PIZZAINGRAMMI

**CONDIVIDENDO PER SFIZIO...**

**SHARING ON A WHIM...**

PEPERONI RIPIENI \* 

INVOLTINO DI SCAROLA

PARMIGIANA DI MELANZANE

*STUFFED PEPPERS*

*ESCAROLE ROLL WITH RAISINS*

*EGGPLANT PARMIGIANA*

**€ 36**

MOZZARELLA IN CARROZZA \*\* 

*FRIED MOZZARELLA CHEESE*

**€ 32**

FRITTURA DI PARANZA\*\*  

*FRIED MIXED SEAFOOD*

**€ 50**

ZUPPA DI COZZE CON POLPO, FRESELLA E PEPERONCINO  

*MUSSEL SOUP WITH OCTOPUS, TOASTED "FRESELLA" BREAD AND CHILI PEPPER*

**€ 38**

MARGHERITA DOP  

POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA DOP,

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E BASILICO FRESCO

*DOP SAN MARZANO TOMATO, DOP BUFFALO MOZZARELLA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FRESH BASIL*

**€ 30**

**ANTIPASTI...**  
**APPETIZERS...**

**MOZZARELLA DI BUFALA CON VARIETA' DI POMODORINI** 🌿📍  
**WATER BUFFALO MOZZARELLA WITH ASSORTED CHERRY TOMATOES**  
**€ 34**

**UOVO ALLA GENOVESE** 🌿  
**PROVOLONE E CIPOLLA ROSSA**  
**GENOVESE STYLE EGG**  
**PROVOLONE CHEESE AND RED ONION**  
**€ 28**

**TONNO SCOTTATO\*\*** 🌍🌿📍  
**SEARED TUNA**  
**POMODORI, SEDANO, CIPOLLA, OLIVE, ORIGANO E PEPERONCINI VERDI**  
**TOMATOES, CELERY, ONION, OLIVES, OREGANO AND GREEN PEPPERS**  
**€ 40**

**INSALATA DI MARE\*\*** 🌍🌿📍  
**O' PER E O' MUSS CON LUPINI GIALLI**  
**ASSORTED SEA FOOD SALAD**  
**O' PER E O' MUSS WITH YELLOW LUPINS**  
**€ 46**

## PIZZE D'AUTORE CON PIZZAINGRAMMI

*"PIZZE D'AUTORE" WITH PIZZAINGRAMMI*

€ 30

### 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*

### GROTTA AZZURRA \*\*📍

PIZZA IN DOPPIA COTTURA, CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO,  
STRACCIATA DI BUFALA, BOTTARGA DI MUGGINE E BASILICO  
*PIZZA IN TWO DIFFERENT COOKING WITH RED SHRIMP TARTARE,  
BUFFALO STRACCIATA, BOTTARGA AND BASILIC*

### DIAVOLA 📍

POMODORO SAN MARZANO DOP, SALSICCIA STAGIONATA PICCANTE, PROVOLA DI AGEROLA  
*SAN MARZANO DOP TOMATO, SPICY CURED SAUSAGE, AGEROLA PROVOLA CHEESE*

### ALICI COME PRIMA 📍

PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO,  
ALICI MARINATE, OLIVE SOTT'OLIO E POMODORINI CONFIT  
*SMOKED PROVOLA FROM AGEROLA, CANTABRIAN ANCHOVIES,  
MARINATED ANCHOVIES, OLIVES IN OLIVE OIL AND CONFIT CHERRY TOMATOES*

## BLACK ANGUS

FOCACCIA CON STRACCIATA DI BUFALA, RUCOLA AND BLACK ANGUS AFFUMICATO

*FOCACCIA WITH BUFFALO STRACCIATA, RUCOLA AND SMOKED BLACK ANGUS*

## CANNELLINO FLEGREO

POMODORINO CANNELLINO FLEGREO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP,

SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E PESTO DI BASILICO

*PHLEGRAEAN CANNELLINI TOMATO, DOP BUFFALO MOZZARELLA,*

*PARMIGIANO REGGIANO AND BASIL PESTO*

## MARGHERITA DOP

POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA DOP,

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

*DOP SAN MARZANO TOMATO, DOP BUFFALO MOZZARELLA AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

## MONTANARA RIPASSATA

PIZZA IN DOPPIA COTTURA CON POMODORO SAN MARZANO ARROSTO,

FIORDILATTE DI AGEROLA E PARMIGIANO REGGIANO

*PIZZA IN TWO DIFFERENT COOKING WITH ROASTED SAN MARZANO TOMATO,*

*FIORDILATTE FROM AGEROLA AND PARMIGIANO REGGIANO*

## MARINARA PIZZAINGRAMMI

CREMA AI TRE POMODORI, OLIVE NERE, CAPPERI,

ACCIUGHE DEL CANTABRICO, POMODORINI E OLIO ALL'AGLIO

*VARIETY OF THREE TOMATO CREAM, BLACK OLIVES, CAPERS,*

*CANTABRIAN ANCHOVIES, TOMATOES AND GARLIC OIL*

## PASTA

## PASTA

SPAGHETTI 🌍📍

ACCIUGHE, LIMONI, NOCI, NOCCIOLE E OLIVE \*\*

*SPAGHETTI WITH ANCHOVIES, LEMON, WALNUTS, HAZELNUTS AND OLIVES*

€ 38

MAFALDA 🌿📍

PASSATO DI POMODORO, RICOTTA E PARMIGIANO\*\*

*TOMATO PUREE WITH RICOTTA AND PARMIGIANO CHEESE*

€ 38

VESUVIO ALL'ACQUA PAZZA\*\* 🌍📍

SPIGOLA, POMODORINI E PREZZEMOLO

*PASTA VESUVIO WITH TOMATO SAUCE*

*SEABASS, TOMATOES AND PARSLEY*

€ 48

ELICHE CON FAGIOLI ,COZZE E LIMONE 🌍📍

*ELICHE PASTA WITH BEANS, MUSSELS AND LEMON*

€ 38

LINGUINE ALLA NERANO 🌿📍

*LINGUINE WITH COURGETTES, PROVOLONE DEL MONACO CHEESE AND MINT*

€ 36

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE 📍

*SEA FOOD "SCIALATIELLI" PASTA*

€ 38

**SECONDI**  
**MAIN COURSES**

POLPO\*\*  

PATATE, FAGIOLINI E LIMONE

*OCTOPUS POTATOES, GREEN BEANS AND LEMON*

**€ 42**

COTOLETTA DI PESCE SPADA 

SCAPECE DI ZUCCHINE, PECORINO E MENTA

*SEARED SWORDFISH WITH SCAPECE STYLE ZUCCHINI, PECORINO CHEESE AND MINT*

**€ 46**

POLPETTA NAPOLETANA 

*NEAPOLITAN POLPETTA*

**€ 38**

POLLO ALLA CACCIATORA 

PATATE AL FORNO E ROSMARINO

*CHICKEN CACCIATORE WITH BAKED POTATOES AND ROSEMARY*

**€ 44**



**DOLCI**  
**DESSERTS**  
**€ 28**

**BABA' CREMA E AMARENA**  
*BABA' WITH CREAM AND BLACK CHERRY*

**MILLEFOGLIE**  
**CREMA E FRAGOLINE**  
*MILLEFEUILLE WITH CREAM AND WILD BERRIES*

**TORTA CAPRESE CON GELATO ALLA VANIGLIA 🍦**  
*ALMOND AND CHOCOLATE CAPRESE CAKE WITH VANILLA SAUCE*

**DELIZIA AL LIMONE**  
*LEMON DELIGHT*

**PROFITEROLES AL CIOCCOLATO**  
*CHOCOLATE PROFITEROLES*

**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  /EGANI — 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.

