

# BAR MENU

## PER SFIZIO - ON A WHIM

### SELEZIONE DI BRUSCHETTE / BRUSCHETTA SELECTION

STRACOTTO DI MELANZANE CON PROVOLONE - 22€

POMODORO CUORE DI BUE, ORIGANO E BASILICO - 18€

SALMONE, AVOCADO E SEMI MISTI - 35€

*BRAISED EGGPLANT AND PROVOLONE*

*OXHEART TOMATO, OREGANO AND BASIL*

*SALMON, AVOCAD AND MIX SEEDS*

### CALAMARETTI FRITTI CON SALE E PEPE

*FRIED BABY SQUID WITH SALT AND PEPPER*

€ 38

### CRUDITE' DI VERDURE

SALSA YOGURT E CETRIOLO

*CRUDITE' OF VEGETABLES*

*YOGURT SOUCE AND CUCUMBER*

€18

## PASTA - PASTA

### PASTA E PISELLI CON ASTICE

PASTA AND PEAS WITH LOBSTER

€ 44

### RAVIOLI CAPRESI

CHEESE FILLED RAVIOLI WITH VINE TOMATO AND BASIL

€ 40

### RIGATONI ALLA NERANO

ZUCCHINI, BASIL AND PROVOLONE DEL MONACO CHEESE

€ 32

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

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

GAMBERI ALLA GRIGLIA - GRILLED PRAWNS - € 40

### INSALATA VERDE

FAGIOLINI, AVOCADO, CETRIOLI, ASPARAGI, ZUCCHINE, SPINACI E SALSA VERDE ALLO YOGURT

GREEN SALAD: GREEN BEANS, AVOCADO, CUCUMBERS, ASPARAGUS, ZUCCHINI,

SPINACH AND YOGHURT GREEN SAUCE

€ 28

### INSALATA MEDITERRANEA

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

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

BLACK OLIVES, CUCUMBERS, RED ONION AND BELL PEPPERS

€ 28

### INSALATA PALACE

SPIGOLA, VERDURE AGRUMATE, SONCINO, ROMANA E SALSA AL LIMONE

PALACE SALAD: SEABASS, CITRUS VEGETABLES, LAMB'S LETTUCE, ROMAINE AND LEMON SAUCE

€ 40

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

## 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, MAIONESE AL LIME E MISTICANZA

SANDWICH WITH SEARED TUNA, LIME SCENTED MAYONNAISE AND LOCAL MIXED SALAD

€ 40

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

SANDWICH WITH CUBE ROLL, TOMATOES, RUSTIC MUSTARD AND FRIES

€ 40

### POLPO SCOTTATO

PATATE SCHIACCIATE E LIMONE

SEARED OCTOPUS: MASHED POTATOES AND LEMON

€ 40

### SALMONE AL VAPORE

CAPONATA DI VERDURE E SALSA AL POMODORO GIALLO

STEAMED SALMON: VEGETABLES CAPONATA AND YELLOW TOMATO SAUCE

€ 42

### TARTARE DI TONNO\*\*

### STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO SECCO E NOCCIOLE TOSTATE

SEABASS TARTARE WITH BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE,

DRIED TOMATOES AND TOASTED HAZELNUTS

€ 48

### VITELLO IN SALSA TONNATA E POLVERE DI CAPPERI

VEAL WITH TUNA SAUCE AND CAPER POWDER

€ 38

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

## DOLCI – DESSERTS

TORTA CAPRESE CON SALSA ALLA VANIGLIA \*\*   

CAPRESE CAKE WITH DARK CHOCOLATE,  
ALMONDS AND VANILLA SAUCE

€ 27

TIRAMISÙ 

€ 27

CHEESECAKE VEGANA  

VEGAN CHEESECAKE

€ 27

BABA' AL RUM CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE DI BOSCO 

RUM 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

€ 22

ASSORTIMENTO DI SORBETTI \*\*  

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

SORBETS SELECTION: STRAWBERRIES, LEMON,

TROPICAL FRUITS, BERRIES AND CHOCOLATE

€ 22

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 IVA



## ***MENU BENESSERE***

*UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA PENSATA PER ACCOMPAGNARE E POTENZIARE I BENEFICI DEI PERCORSI DELLA CAPRI MEDICAL SPA. OGNI PROPOSTA NASCE DALL'INCONTRO TRA RICERCA NUTRIZIONALE, GUSTO E BENESSERE, CON INGREDIENTI SELEZIONATI PER FAVORIRE EQUILIBRIO, LEGGEREZZA E VITALITA'*

## ***WELLBEING MENUS***

*A CULINARY EXPERIENCE DESIGNED TO COMPLEMENT AND ENHANCE THE BENEFITS OF CAPRI MEDICAL SPA TREATMENTS. EACH MENU IS THE RESULT OF A BALANCE BETWEEN NUTRITIONAL SCIENCE, TASTE AND WELL-BEING, WITH CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS TO SUPPORT VITALITY, LIGHTNESS AND INNER BALANCE.*

DEVELOPED IN COLLABORATION WITH





## LONGEVITY

€ 90

UNA PROPOSTA ANTINFIAMMATORIA STUDIATA PER SUPPORTARE IL METABOLISMO E PROMUOVERE IL BENESSERE A LUNGO TERMINE. RICCA DI FIBRE, ANTIOSSIDANTI E GRASSI BUONI, SI ISPIRA ALLA DIETA MEDITERRANEA ED ASSOCIATA A UN MIGLIORAMENTO GENERALE DELLA QUALITÀ DELLA VITA. IDEALE IN ABBINAMENTO AI PROTOCOLLI DI MEDICINA RIGENERATIVA **BEAUTYCOUTURE®**.

AN ANTI-INFLAMMATORY MENU DESIGNED TO SUPPORT METABOLISM AND PROMOTE LONG/TERM WELL/BEING. RICH IN FIBER, ANTIOXIDANTS AND HEALTHY FATS, IT IS INSPIRED BY THE MEDITERRANEAN DIET AND ASSOCIATED WITH AN OVERALL IMPROVEMENT IN QUALITY OF LIFE. IDEAL WHEN COMBINED WITH REGENERATIVE MEDICINE PROTOCOLS AND **BEAUTYCOUTURE®**.

### INSALATA DI QUINOA

AVOCADO, LAMPONI E VERDURE IN AGRODOLCE

QUINOA SALAD:

AVOCADO, RASPBERRIES AND SWEET-AND-SOUR VEGETABLES

### SALMONE AL VAPORE

CAPONATA DI VERDURE E SALSA AL POMODORO GIALLO

STEAMED SALMON

VEGETABLES CAPONATA AND YELLOW TOMATO SAUCE

### CHEESECAKE VEGANA

VEGAN CHEESECAKE

### TISANA

UNA TISANA FRESCA E SORPRENDENTE CHE COMBINA L'INTENSITA' SPEZIATA DELLO ZENZERO CON LA MENTA ED IL PEPERONCINO. IL PROFILO AROMATICO E' EQUILIBRATO. PERFETTA PER CHI CERCA UN INFUSO ORIGINALE, TONIFICANTE E RICCO DI PERSONALITA'.

A FRESH AND SURPRISING HERBAL TEA THAT COMBINES THE SPICY INTENSENESS OF GINGER WITH MINT AND CHILLI PEPPER. THE AROMATIC PROFILE IS BALANCED. PERFECT FOR THOSE LOOKING FOR AN ORIGINAL, INVITING INFUSION RICH IN PERSONALITY.

MENTA, ZENZERO E PEPERONCINO

MINT, GINGER AND CHILI PEPPER

DEVELOPED IN COLLABORATION WITH



CAPRI  
MEDICAL  
SPA

## DETOX

€ 98

UN MENU LEGGERO E RIEQUILIBRANTE, PENSATO PER RIATTIVARE I NATURALI PROCESSI DI DETOSSIFICAZIONE DELL-ORGANISMO E DONARE UNA PROFONDA SENSAZIONE DI BENESSERE E LEGGEREZZA. IDEALE IN ABBINAMENTO AI PROTOCOLLI DELLA **CAPRI MEDICAL SPA**, IN PARTICOLARE ALLA **LEG SCHOOL® THERAPY**, PER POTENZIARE L-EFFETTO DRENANTE E DETOSSINANTE.

A LIGHT AND REBALANCING MENU DESIGNED TO REACTIVATE THE BODY-S NATURAL DETOXIFICATION PROCESSES, ENHANCING A DEEP SENSE OF LIGHTNESS AND WELL/BEING. IDEAL WHEN COMBINED WITH **CAPRI MEDICAL SPA** PROTOCOLS, PARTICULARLY THE **LEG SCHOOL® THERAPY**, TO ENHANCE ITS DRAINING AND DETOXIFYING EFFECTS.

### INSALATA PALACE

SPIGOLA, VERDURE AGRUMATE, SONCINO, ROMANA E SALSA AL LIMONE

CAPRI PALACE SALAD

SEABASS, CITRUS VEGETABLES, LAMB'S LETTUCE, ROMAINE AND LEMON SAUCE

### TARTARE DI TONNO\*\*

STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO SECCO E NOCCIOLE TOSTATE

SEABASS TARTARE

WITH BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE, DRIED TOMATOES AND TOASTED HAZELNUTS

### ASSORTIMENTO DI SORBETTI \*\*

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

SORBETS SELECTION

STRAWBERRIES, LEMON, TROPICAL FRUITS, BERRIES AND CHOCOLATE

### TISANA

UNA TISANA PER TROVARE LEGGEREZZA E BENESSERE DOPO OGNI PASTO. UN BLEND SAPIENTE DI 4 SEMI SCELTI PER LE LORO PROPRIETA' DIGESTIVE E IL LORO AROMA INCONFONDIBILE. COCCOLA PERFETTA PER CHI CERCA UN CORPO PIU' SGONFIO E UNA MENTE PIU' SERENA.

AN HERBAL TEA FOR LIGHTNESS AND WELL-BEING AFTER EVERY MEAL. A SKILFUL BLEND OF 4 SEEDS CHOSEN FOR THEIR DIGESTIVE PROPRIETIES AND UNMISTAKABLE AROMA. THE PERFECT PAMPERING FOR THOSE LOOKING FOR A LESS FLAT BODY AND A MORE PEACEFUL MIND.

FINOCCHIETTO, CARVI, CUMINO E ANICE

FENNEL, CARAWAY, CUMIN AND ANISE

DEVELOPED IN COLLABORATION WITH

## **ACQUE – WATERS**

SURGIVA	FERRARELLE
(LISCIA – STILL)	(FRIZZANTE-LIGHTLY SPARKLING)
75CL €10	75CL €10
50CL €7	50CL €7

## **BIBITE E SUCCHI – SOFT DRINKS AND JUICES**

COCA-COLA, COCA COLA ZERO, ARANCIATA, LEMONSODA, SPRITE, TÈ  
FREDDO (ICED TEA)  
TASSONI CEDRATA, CHINOTTO, GINGER BEER, GINGER ALE, CEDRO  
€ 9

## **CAFFÈ E TÈ – COFFEE AND TEA**

ESPRESSO, CAFFÈ AMERICANO, DECAFFEINATO,  
€ 7  
CAPPUCCINO, CAFFÈ FREDDO, CIOCCOLATA, ORZO, TÈ, TISANE  
€ 9

## **BIRRE – BEERS**

### **BIRRA CAPRI ARTIGIANALE**

PILSNER

LEGEA

€ 20

### **NASTRO AZZURRO (33 CL)**

PILSNER

€ 11

### **CORONA (33CL)**

€ 11

### **HEINEKEN (33 CL)**

LAGER

€ 11

### **NASTRO AZZURRO 00 (33 CL)**

ANALCOLICA

€ 11

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