

CAPRI, ESTATE 2025



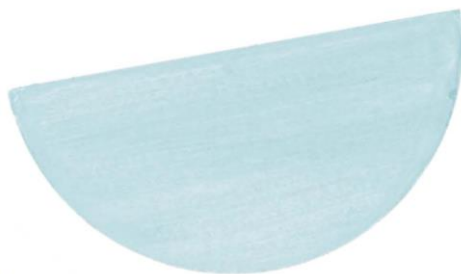
...è Tempo di
a-Ma-re
Capri

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

EXECUTIVE CHEF SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF NICOLA GIOVANNI MAIELLO

RESTAURANT MANAGER STEFANIA TROFA



PER SFIZIO...
ON A WHIM...

FRITTO DI MARE CON MAIONESE PICCANTE ** 🌊
DEEP FRIED SEA FOOD WITH SPICY MAYONNAISE
€ 50

FRITTURA ALLA NAPOLETANA CON SALSA ALLA CHIUMMENZANA ** 📍
DEEP FRIED NEAPOLITAN STYLE WITH TOMATO AND OREGANO SAUCE
€ 38

MOZZARELLA DI BUFALA CON VARIETÀ DI POMODORI 🍅 📍
WATER BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATO VARIETIES
€ 34

PEPERONI RIPIENI
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
€ 46

PASTA

PASTA

RIGATONI ALLA NERANO 🌿📍

*RIGATONI PASTA WITH ZUCCHINI,
CACIOCAVALLO PODOLICO CHEESE AND BASIL*

€ 36

TUBETTI RIGATI CON PISELLI, PANCETTA CROCCANTE E PARMIGIANO REGGIANO

TUBETTI PASTA WITH PEAS, CRISPY BACON AND PARMESAN CHEESE

€ 36

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE 📍

SEA FOOD "SCIALATIELLI" PASTA

€ 38

ELICHE CON FAGIOLI ,COZZE E LIMONE 🍷📍

ELICHE PASTA WITH BEANS, MUSSELS AND LEMON

€ 38

LINGUINE CON POLIPETTI AFFOGATI ** 🍷📍

LINGUINE PASTA WITH BABY OCTOPUS SAUCE

€ 38

SPAGHETTI CON ACCIUGHE, LIMONI, NOCI, NOCCIOLE E OLIVE 🍷📍

SPAGHETTI WITH ANCHOVIES, LEMON, WALNUTS, HAZELNUTS AND OLIVES

€ 38

ZITI ALLA GENOVESE ** 📍

ZITI PASTA WITH "GENOVESE" SAUCE

€ 38

SECONDI
MAIN COURSES

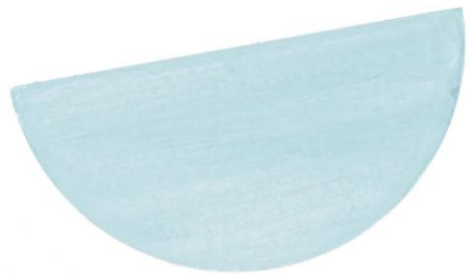
PARMIGIANA DI MELANZANE 
EGGPLANTS PARMIGIANA
€ 34

COTOLETTA DI PESCE SPADA CON SCAPECE DI ZUCCHINE, PECORINO E MENTA 
SEARED SWORDFISH WITH SCAPECE STYLE ZUCCHINE, PECORINO CHEESE AND MINT
€ 46

BACCALÀ CON INSALATA DI RINFORZO 
CODFISH WITH ASSORTED VINEGAR SCENTED SALAD
€ 48

POLLO ALLA CACCIATORA CON PATATE AL FORNO E ROSMARINO 
CHICKEN CACCIATORE WITH BAKED POTATOES AND ROSEMARY
€ 44

POLPETTA NAPOLETANA 
NEAPOLITAN POLPETTA
€ 46



DOLCI
DESSERTS
€ 28

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

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

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.