



Capriira

Restaurante, Pizzeria y Friggitoria

Capriira

Restaurante, Pizzería y Friggitoria

Una pizza ligera, fragante, muy digestible y sabrosa.

Nuestro equipo de pizzeros, una mezcla de **maestros tradicionales y maestros innovadores**, ha perfeccionado la receta de la **pizza de la tradición napolitana**, acompañándola con los **métodos más modernos de preparación de la masa**.

En nuestra pizzería hay una **cámara de levadura deshumidificada**, donde nuestra masa **fermenta entre 20 y 22 horas**; luego se agregan los ingredientes que faltan en la receta. **Los temporizadores** que seguramente habrás notado sirven para indicar los tiempos de subida de las diferentes masas.

¡Al filo de la hora treinta, nuestra masa finalmente está lista!

PEDIDO MÍNIMO DE UN PLATO POR PERSONA. POSTRE NO INCLUIDOS



Cocktails

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 8,00
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	€ 8,00
Americano Campari, vermouth, angostura, soda	€ 9,00
Negroni Gin, Campari, vermouth, angostura	€ 9,00
Negroni Sbagliato Campari, vermouth, prosecco	€ 9,00
Hugo Licor al sambuco, prosecco, menta fresca y soda	€ 8,00
Moscow Mule Vodka, lima, ginger beer	€ 9,00
Cuba Libre Ron Blanco, coca cola, zumo de lima	€ 9,00
Caipirinha / Caipiroska Clásica / Fruta de la Pasión / Fresa	€ 9,00
Mojito Clásico / Fruta de la Pasión / Fresa	€ 9,00
Margarita Lime, Triple Sec, Tequila	€ 9,00
Analcolico Caprizza Con fruta	€ 7,00

Gin Tonic

Tanqueray Sevilla Inglaterra	€ 10,00
Bulldog (London Dry Gin) Inglaterra	€ 10,00
Nordes España	€ 10,00
Roku Japón	€ 10,00
Larios Rosé España	€ 10,00
Martin Miller (London Dry Gin) Inglaterra	€ 10,00
Mare España	€ 11,00
Hendrick's (London Dry Gin) Inglaterra	€ 11,00

Vodka

Absolut Limón / Tonic	€ 8,00
---------------------------------	--------

Fritos Napolitanos

- 1 Panzarotto Partenopeo (2 piezas)** € 6,50
Croqueta de patata, rellena de Provola de Agerola, Jamón York, pimienta negra, Parmigiano Reggiano 24 meses y Pecorino Romano
- 2 Arancino Napoletano (2 piezas)** € 8,00
Bolla de arroz rellena con ragù, mozzarella Fior di Latte di Agerola, guisantes, carne picada y Parmigiano Reggiano 24 meses
- 3 Poker di Montanare** €10,50
Minipizza fritas con tomate y mozzarella de búfala de Campania DOP / brócoli "friarielli" y Provola / Pistacho y Mortadela IGP / Mantequilla y Anchoas del Mar Cantabrico
- 4 Frittatina di Bucatini di Gragnano (2 piezas)** € 8,00
Medallón de pasta amasada relleno de bechamel, mozzarella Fior di Latte di Agerola, guisantes, carne picada, Jamón York y tomate
- 5 Frittatina Salsiccia e Friarielli (2 piezas)** € 8,00
Medallón de pasta amasada relleno con bechamel, longaniza Beneventana, Friarielli y Provola de Agerola
- 6 Mozzarella frita (2 piezas)** € 8,00
Sándwich de mozzarella Fior di Latte di Agerola, empanado y frito
- 7 Patatas Fritas** € 5,00
- 8 Gran Fritto Napoletano** € 17,00
2 panzarotti, 2 arancini, 1 frittatina di bucatini y 1 mozzarella in carrozza

Ensaladas

- 19 Salmone** € 15,00
Ensalada mixta, salmón ahumado de Noruega, aguacate, burrata de búfala, tomate cherry y zanahoria
- 20 Pollo** €13,00
Ensalada mixta, filete de pollo a la plancha, pan tostado, Parmigiano Reggiano 24 meses y Salsa César
- 21 Quinoa** €13,00
Ensalada mixta, quinoa, atún, queso feta, tomatitos secos y anacardos
- 73 Marina Grande** €15,00
Ensalada mixta, tomates cherry, zanahoria, aceitunas, maíz, atún y bocconcini de Búfala Campana DOP
- 87 Pere e Zola** €13,00
Ensalada mixta, calabacines asados, peras, queso gorgonzola y nueces
- 90 Vegana** €13,00
Espinaca baby, pepino, manzana, uva sultanina, semillas de calabaza, semillas de girasol y aderezo de vinagre balsámico





Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Entrantes

- | | |
|---|--------|
| 10 Calamari* Fritti | €16,50 |
| Fritura de calamar con patatas fritas | |
| 12 Fritto Misto* Caprizza | €17,50 |
| Fritura de gambón y calamar con patatas fritas | |
| 13 Bruschettas - Clásica (2 piezas) | €7,00 |
| Pan casero tostado con tomatitos datterinos, aceite de oliva virgen extra y albahaca | |
| 14 Bruschettas - Tris (3 piezas) | €9,00 |
| Pan casero tostado: tomatitos datterinos y mozzarella de búfala / berengena salteada y provola / mantequilla y anchoas del Mar Cantabrico | |
| 15 Sauté ai Frutti di Mare | €15,50 |
| Mejillones y almejas al vapor acompañados de pan tostado | |
| 16 Impepata di Cozze | €13,00 |
| Mejillones al vapor, pimienta negra y perejil fresco | |
| 17 Burrata di Búfala con Jamon de Parma | €20,00 |
| Plato de burrata de Búfala de Apulia 250 gr. con Jamón de Parma 18 meses y tomates cherry | |
| 18 Provola di Agerola alla piastra | €13,00 |
| Provola a la plancha con friarielli | |
| 22 Tegamino di Parmigiana di Melanzane | €14,00 |
| Berenjena frita rellena de mozzarella Fior di Latte di Agerola, tomate y albahaca servidas con pan tostado | |
| 69 Burrata di Búfala con Pata Negra | €22,00 |
| Plato de burrata de Búfala de Apulia 250 gr. con Pata negra 100% Bellota y tomates cherry | |

* PRODUCTO CONGELADO

Pasta

- | | |
|--|--------|
| 24 Spaghetti con Pomodorini Freschi e Basilico
Tomatitos frescos y albahaca | €12,50 |
| 25 Tagliatelle alla Bolognese
Pasta fresca de huevo, tomate, carne picada y Parmigiano Reggiano | €14,00 |
| 27 Spaghetti alla Carbonara
Guanciale, huevo, Pecorino y pimienta negra | €15,00 |
| 28 Paccheri Gorgonzola e Tartufo
Queso gorgonzola, crema de tartufo y guanciale | €14,00 |
| 29 Gnocchi alla Sorrentina
Gnocchi de patata con tomate, mozzarella Fior di Latte di Agerola, Parmigiano Reggiano y albahaca | €14,00 |
| 33 Scialatielli ai Frutti di Mare
Pasta fresca con tomate cherry, almejas, mejillones y gambón* | €19,50 |
| 34 Paccheri con Provola, Longaniza y Pistachos | €14,00 |
| 35 Spaghetti alle Vongole
Almejas, ajo y perejil fresco | €18,50 |
| 85 Paccheri alla Siciliana
Tomate, provola y berenjena | €12,00 |

Segundos Platos

- | | |
|--|--------|
| 68 Albóndigas en salsa de tomate
Albóndigas caseras con salsa de tomate servidas con pan tostado | €12,50 |
| 74 Pez Espada a la Parrilla
Pez espada a la parrilla, ensalada y verduras a la parrilla | €18,50 |
| 81 Cotoletta a la Milanesa de Pollo
Cotoletta de pollo con patatas fritas y ensalada | €15,50 |
| 82 Ensalada de Pulpo
Ensalada mixta de pulpo con patatas y aceitunas verdes | €18,00 |
| 83 Calamar a la Parrilla*
Calamar a la parrilla con ensalada y verduras a la parrilla | €16,50 |
| 84 Tartar de Salmón
Tartar de salmón con aguacate y tomates cherry | €18,50 |
| 86 Entrecot de Carne Argentina (350 gr.)
con ensalada y patatas | €26,00 |

Pizzas Caprizza

58 Burrata e Pata Negra €20,00

Mozzarella Fior di Latte di Agerola; a la salida: Pata Negra 100% Bellota, burrata de Apulia, escamas de queso provolone del Monaco DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca y Pimiento del Piquillo

59 Pesto e Polpette € 17,00

Pesto de albahaca, mozzarella Fior di Latte di Agerola, tomatitos dátiles amarillos del Vesuvio, albóndiga de ternera, para finalizar Ricotta de Búfala Campana DOP, aceite de oliva virgen extra y albahaca

62 Cacio e Guanciale €16,00

Crema de queso Romano y pimienta, mozzarella Fior di Latte di Agerola, Guanciale de Amatrice crujiente, boletus salteados, aceite de oliva virgen extra extra y albahaca

63 Tartufo € 17,00

Crema de trufa, queso Provola de Agerola, y para finalizar Jamón York, albahaca y aceite de oliva virgen extra

NEW

92 Jamon e Friarielli €15,00

Mozzarella Fior di Latte di Agerola y brócoli Friarielli; para finalizar: tartar de jamón ibérico, queso pecorino rallado en el borde, aceite de oliva virgen extra y albahaca

TODAS LAS PIZZAS

CAPRIZZA

PUEDEN SER PREPARADAS

CON MASA SIN GLÚTEN

O HARINA INTEGRAL

CON UN INCREMENTO DE € 1,50

Suplementos adicionales:

Burrata de Búfala Campana DOP € 4,00

Mozzarella de Búfala Campana DOP (30gr) € 2,00



TODAS LAS PIZZAS
CONTEMPORÁNEAS
PUEDEN SER PREPARADAS
CON MASA SIN GLÚTEN
O HARINA INTEGRAL
CON UN INCREMENTO DE € 1,50

Pizzas Contemporáneas

- 47 Integrale ai Datterini** €14,00
Masa de harina integral con mozzarella Fior di Latte di Agerola, tomates datterini amarillos del Vesubio, tomates datterini, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 48 Integrale Ortolana** €14,00
Masa de harina integral con mozzarella Fior di Latte di Agerola, berenjenas, calabacines, pimientos grillados, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 49 Genuina** €15,00
tomates datterini, mozzarella Fior di Latte di Agerola, aceite de oliva virgen extra, albahaca; con borde relleno de ricotta de búfalo de Campania DOP y jamón cocido
- 50 'Nduja e Salsiccia**  €13,50
Tomate, mozzarella Fior di Latte di Agerola, salami 'nduja de Calabria, longaniza, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 51 Pistacchio e Mortadella** €17,00
Mozzarella Fior di Latte di Agerola, crema de pistacho sicilianos, Mortadela boloñesa, granos de pistachos y aceite de oliva virgen extra
- 52 Polpetta e Ricotta** €16,00
Tomate, mozzarella Fior di Latte di Agerola, albóndiga de ternera, para finalizar Ricotta de Búfala Campana DOP, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 53 Tonno e Cipolle** €14,00
Mozzarella Fior di Latte di Agerola, cebolla de Tropea, para finalizar atún, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 55 Parmigiana e Provola** €16,00
Tomate, Provola de Agerola, berenjenas a la parmesana, queso Parmigiano Reggiano 24 meses; a la salida: bocados de mozzarella Fior di Latte di Agerola, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 56 Del Monaco DOP e Crudo di Parma** €16,00
Mozzarella Fior di Latte di Agerola, jamón crudo de Parma DOP 24 meses, escamas de provolone del Monaco DOP, aceite de oliva virgen extra y albahaca

Suplementos adicionales:

Burrata de Búfala Campana DOP

€ 4,00

Mozzarella de Búfala Campana DOP (30gr)

€ 2,00

Pizzas Tradicionales

- 36 Marinara** € 9,50
Tomate, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 37 Margherita** € 10,50
Tomate, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 38 Ripieno** € 14,50
Calzone relleno con queso ricotta de búfala de Campania DOP, mozzarella Fior di Latte di Agerola, salami napolitano, tomate, queso parmigiano reggiano de 24 meses, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 39 Napoli** € 13,00
Tomate, anchoas del Mar Cantabrico, alcaparras de Pantelleria, aceitunas Taggiasca, orégano, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 40 Diavola**  € 14,00
Tomate, provola de Agerola, "spianata" salami de Calabria, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 41 Americana** € 12,00
Tomate, mozzarella Fior di Latte di Agerola, salchicha, patatas fritas y aceite de oliva virgen extra
- 42 Cosacca** € 9,50
Tomate, queso pecorino romano, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 43 Salsiccia e Friarielli** € 14,00
Queso provola de Agerola, longaniza, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 44 4 Formaggi** € 14,00
Mozzarella Fior di Latte di Agerola, queso emmental suizo DOP, queso fontina valdostana DOP, gorgonzola DOP, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 45 Capricciosa** € 15,00
Tomate, mozzarella Fior di Latte di Agerola, Jamón York, salami napolitano, alcachofas, champiñones, olivas negras, aceite de oliva virgen extra y albahaca
- 46 Vegetariana** € 14,00
Mozzarella Fior di Latte di Agerola, calabacines plancha, berenjenas plancha, pimientos plancha, aceite de oliva virgen extra y albahaca

Suplementos adicionales:

Burrata de Búfala Campana DOP

€ 4,00

Mozzarella de Búfala Campana DOP (30gr)

€ 2,00



**TODAS LAS PIZZAS
TRADICIONALES
PUEDEN SER PREPARADAS
CON MASA SIN GLÚTEN
O HARINA INTEGRAL
CON UN INCREMENTO DE € 1,50**

Pizzas Fritas

- 64 Classica** €15,00
relleno de ricotta de búfala de Campania DOP,
mozzarella Fior di Latte di Agerola, salami
napolitano y pimienta negra
- 65 Don Gaetano** €15,00
Pizza frita rellena de Longaniza Beneventina,
friarielli y Provola de Agerola
- 67 Montanara Ripassata** €15,00
pizza primero frita y luego horneada con
tomates, mozzarella Fior di Latte di Agerola, queso
pecorino romano, aceite de oliva virgen extra y
albahaca





Postre

Ferrero rocher de pistacho	€ 6,50
Ferrero rocher de chocolate	€ 6,50
Babà napolitano	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Tarta de queso	€ 6,50
Cannolo siciliano	€ 6,50
Delicia de limòn	€ 6,50
Bola de Helado	€ 4,00
Pizza Nutella	€ 9,00

Cerveza de Parril

Heineken

20 cl - caña

€ 3,00

40 cl - doble

€ 3,50

50 cl - pinta

€ 6,00

Águila Sin Filtrar

20 cl - caña

€ 3,00

40 cl - doble

€ 3,50

50 cl - pinta

€ 6,00

Cerveza en Potella

Amstel Oro Tostada 33 cl

€ 4,00

Lagunitas IPA USA 33 cl

€ 5,00

Paulaner Weissebier 50 cl

€ 5,00

Birra Moretti 33 cl

€ 5,00

Radler 33 cl

€ 3,50

Heineken 0.0 33 cl

€ 3,00

Amstel Oro Tostada 0.0 33 cl

€ 3,00

Cruzcampo Sin Gluten 33 cl

€ 3,50

Bebidas

Agua mineral 50 cl	€ 2,00
Agua mineral con gas 33cl	€ 2,00
Pepsi / Pepsi Max	€ 3,00
Kas Naranja/ Kas Limon / 7UP	€ 3,00
Zumo Vida Melocotón	€ 2,50
Zumo Vida Piña	€ 2,50
Aquarade Limón	€ 3,00
Aquarade Naranja	€ 3,00
Lipton Limón	€ 3,00
Tinto de Verano	€ 3,00

Bar

Café solo	€ 1,50
Café cortado	€ 1,50
Café bombon	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,50
Café con leche	€ 2,30
Carajillo	€ 3,00
Té e infusiones	€ 2,50
Grappa	€ 4,00
Grappa barricada	€ 5,00