



Capriira

Restaurante, Pizzería y Friggitoria

Capriira

Restaurante, Pizzeria y Friggitoria

Une pizza légère, parfumée, savoureuse et de haute qualité.

Notre équipe de pizzaioli, un mélange de maîtres traditionnels et d'innovateurs, a affiné la recette de la pizza de la tradition napolitaine, en l'accompagnant de la méthode la plus moderne de préparation de la pâte.

Notre pizzeria dispose d'une chambre de levage déshumidifiée, où notre pâte fermente de 20 à 22 heures; puis les ingrédients manquants de la recette sont ajoutés. Les minuteries que vous aurez sûrement vues servent à indiquer les temps de levée des différentes pâtes.

Au coup de la trentième heure notre pâte est enfin prête !

COMMANDE MINIMUM UN PLAT POUR PERSONNE.
DESSERTS NON INCLUS



Cocktail

Aperol Spritz Aperol, prosecco, seltz	€ 8,00
Campari Spritz Campari, prosecco, seltz	€ 8,00
Americano Campari, vermouth, angostura, seltz	€ 9,00
Negroni Gin, Campari, vermouth, angostura	€ 9,00
Negroni Sbagliato Campari, vermouth, prosecco	€ 9,00
Hugo Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche, seltz	€ 8,00
Moscow Mule vodka, citron vert, ginger beer	€ 9,00
Cuba Libre Rhum blanc, Coca Cola, jus de citron vert	€ 9,00
Caipirinha / Caipiroska Classique / Fruit de la passion / Fraise	€ 9,00
Mojito Classique / Fruit de la passion / Fraise	€ 9,00
Margarita Citron vert, triple sec, tequila	€ 9,00
Analcolico Caprizza à base de fruits	€ 7,00

Gin Tonic

Tanqueray Sevilla Angleterre	€ 10,00
Bulldog (London Dry Gin) Angleterre	€ 10,00
Nordes Espagne	€ 10,00
Roku Japon	€ 10,00
Larios Rosé Espagne	€ 10,00
Martin Miller (London Dry Gin) Angleterre	€ 10,00
Mare Espagne	€ 11,00
Hendrick's (London Dry Gin) Angleterre	€ 11,00

Vodka

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

Frits Napolitains

- 1 Panzarotto Partenopeo (2 pièces)** € 6,50
Croquette de pommes de terre à la provola d'Agerola, jambon York, poivre noir, parmesan reggiano 24 mois, pecorino romain
- 2 Arancino Napoletano (2 pièces)** € 8,00
Boule de riz farcie à la sauce de viande, mozzarella, petits pois, viande hachée, parmesan reggiano 24 mois
- 3 Poker di Montanare** €10,50
Pizzas frites: tomate et mozzarella de bufflonne de Campanie - fanes de navet et provola - pistache et mortadelle IGP - beurre et anchois de la mer Cantabrique
- 4 Petite omelette de bucatini de Gragnano (2 pièces)** € 8,00
Médallions de pâtes malaxés et farcis à la sauce béchamel, mozzarella, petits pois, viande hachée, jambon York, tomate
- 5 Frittatina Salsiccia e Friarielli (2 pièces)** € 8,00
Médallions de pâtes malaxés et farcis à la sauce béchamel, saucisse Beneventana, fanes de navet et Provola d'Agerola
- 6 Mozzarella Frite (2 pièces)** € 8,00
Sandwich à la mozzarella, pané et frit
- 7 Frites** € 5,00
- 8 Grande friture napolitaine** € 17,00
2 panzarotti, 2 arancini, 1 petite omelette de bucatini et 1 mozzarella en carrosse

Salades Repas

- 19 Saumon** € 15,00
Salade composée, saumon fumé norvégien, avocat, burrata de bufflonne, tomates cerises et carottes en julienne
- 20 Poulet** €13,00
Salade composée, filets de poulet grillé, croûtons de pain, parmesan reggiano 24 mois, sauce caesar
- 21 Quinoa** €13,00
Salade composée, quinoa, thon, feta, tomates séchées et noix de caju
- 73 Marina Grande** €15,00
Salade composée, tomates cerises, carottes, maïs, olives, thon et bouchées de Bufala Campana DOP
- 87 Pere e Zola** €13,00
Salade composée, courgettes grillées, poires, gorgonzola, noix
- 90 Vegana** €13,00
Bébés épinards, concombre, pomme, raisins sultan, graines de citrouille, graines de tournesol et vinaigrette balsamique





Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria e Friggitoria

Entrées

- | | |
|---|--------|
| 10 Calamari* Fritti
Calamars frits avec frites | €16,50 |
| 12 Fritto Misto* Caprizza
Crevettes et calamars frits avec frites | €17,50 |
| 13 Bruschettas - Classique (2 pièces)
aux tomates cerises, huile extra vierge d'olive, basilic | €7,00 |
| 14 Bruschettas - Trio (3 pièces)
Pain maison grillé: tomates cerises et mozzarella de bufflonne - Aubergines frites en dés et Provola - Beurre et anchois | €9,00 |
| 15 Sauté aux fruits de mer
Soupe aux moules et palourdes avec ses croûtons de pain frit | €15,50 |
| 16 Moules poivrées
Moules poêlées au poivre noire et au persil frais | €13,00 |
| 17 Burrata de bufflonne et jambon cru de Parma
Burrata de bufflonne des Pouilles 250 g et jambon cru de Parme 18 mois et tomates cerises | €20,00 |
| 18 Provola d'Agerola grillée
Provola grillée et fanes de navet | €13,00 |
| 22 Parmesane d'aubergines
Aubergines frites farcies à la mozzarella, tomate et basilic servies avec du pain grillé | €14,00 |
| 69 Burrata de bufflonne et Pata Negra
Burrata de bufflonne des Pouilles 250 g avec Pata Negra 100% Bellota et tomates cerises | €22,00 |

Pâtes

- | | |
|---|--------|
| 24 Spaghetti aux tomates cerises fraîches et basilic
Tomates cerises fraîches et basilic | €12,50 |
| 25 Tagliatelle à la Bolognaise
Pâtes fraîches à l'oeuf, tomate, boeuf haché et parmesan Reggiano | €14,00 |
| 27 Spaghetti à la Carbonara
Joue, oeuf, fromage pecorino et poivre | €15,00 |
| 28 Paccheri Gorgonzola et Truffe
Gorgonzola, crème de truffe et joue | €14,00 |
| 29 Gnocchis à la Sorrentina
Gnocchis de pommes de terre à la tomate, mozzarella, parmesan Reggiano et basilic | €14,00 |
| 33 Scialatielli aux fruits de mer
Pâtes fraîches aux tomates cerises, palourdes, moules, gambas* | €19,50 |
| 34 Paccheri à la provola, saucisse et pistaches | €14,00 |
| 35 Spaghetti alle Vongole
Palourdes, ail et persil frais | €18,50 |
| 85 Paccheri alla Siciliana
Tomate, provola et aubergine | €12,00 |

Seconds Plats

- | | |
|---|--------|
| 68 Boulettes de viande à la sauce tomate
Boulettes de viande maison avec sauce tomate servies avec du pain grillé | €12,50 |
| 74 Espadon grillé
Espadon grillé avec salade et légumes grillées | €18,50 |
| 81 Côtelette de poulet à la milanaise
Côtelette de poulet, salade et frites | €15,50 |
| 82 Salade de poulpe
Salade composée avec poulpe, pommes de terre et olives vertes | €18,00 |
| 83 Calamar grillé*
Calamar grillé avec salade et légumes grillées | €16,50 |
| 84 Tartare de saumon
Tartare de saumon, avocat et tomates cerises | €18,50 |
| 86 Entrecôte de viande argentine (350 gr.)
avec salade et pommes de terre | €26,00 |

Pizza Caprizza

58 Burrata e Pata Negra €20,00
Mozzarella: à la sortie du four: Pata Negra 100% Ghianda, burrata des Pouilles, copeaux de provolone del Monaco DOP, huile extra vierge d'olive, basilic, Pimiento del Piquillo

59 Pesto e Polpette € 17,00
Pistou de basilic, mozzarella, tomates cerises jaunes du Vésuve, boulettes de boeuf, à la sortie du four Ricotta de Bufflonne Campanienne DOP, huile extra vierge d'olive et basilic

62 Cacio e Guanciale €16,00
Crème au fromage et poivre, mozzarella, joue d'Amatrice croustillante, cèpes poêlés, huile extra vierge d'olive et basilic

63 Tartufo € 17,00
Crème à la truffe, provola d'Agerola, à la sortie du four jambon cuit, basilic et huile extra vierge d'olive

NEW

92 Jamon e Friarielli €15,00
Mozzarella et fanes de navet; à la sortie du four: tartare de jambon ibérique, pecorino râpé sur sa corniche, basilic, huile d'olive extra vierge

Suppléments :

Burrata de búfala de Campanie DOP € 4,00
Mozzarella de búfala de Campanie DOP (30gr) € 2,00

TOUTE PIZZA PEUT ÊTRE
PRÉPARÉE AVEC DE LA PÂTE
SANS GLUTEN OU À LA
FARINE INTÉGRALE AVEC UN
SUPPLÉMENT DE 1,50 €



**TOUTE PIZZA PEUT ÊTRE
PRÉPARÉE AVEC DE LA PÂTE
SANS GLUTEN OU À LA
FARINE INTÉGRALE AVEC UN
SUPPLÉMENT DE 1,50 €**


Pizzas Contemporaines

- 47 Integrale ai Datterini** €14,00
Pâte à la farine intégrale, mozzarella, tomates cerises jaunes du Vésuve, tomates cerises, huile extra vierge d'olive, basilic
- 48 Integrale Ortolana** €14,00
Pâte à la farine intégrale, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons grillés, huile extra vierge d'olive, basilic
- 49 Genuina** €15,00
Tomates cerises, mozzarella, huile extra vierge d'olive, basilic; avec sa corniche farcie à la ricotta de bufflonne campanienne DOP et jambon cuit
- 50 'Nduja e Salsiccia**  €13,50
Tomate, mozzarella, 'nduja calabraise, saucisse, huile extra vierge d'olive, basilic
- 51 Pistacchio e Mortadella** €17,00
Mozzarella, crème de pistache siciliennes, Mortadelle bolognaise, graines de pistache, huile extra vierge d'olive
- 52 Polpetta e Ricotta** €16,00
Sauce tomate, mozzarella, boulettes de boeuf, à la sortie du four: Ricotta de Bufflonne Campanienne DOP, huile extra
- 53 Tonno e Cipolle** €14,00
Mozzarella, oignons de Tropea, à la sortie du four: thon, huile extra vierge d'olive et basilic
- 55 Parmigiana e Provola** €16,00
Tomate, provola d'Agerola, aubergines à la parmesane, parmesan reggiano 24 mois; à la sortie du four: bouchées de mozzarella, huile extra vierge d'olive, basilic
- 56 Del Monaco DOP e Crudo di Parma** €16,00
Mozzarella, jambon cru de Parme 24 mois, copeaux de provolone del Monaco DOP, huile extra vierge d'olive, basilic

Suppléments :


- Burrata de búfala de Campanie DOP € 4,00
Mozzarella de búfala de Campanie DOP (30gr) € 2,00

Pizzas Traditionnelles

- 36 Marinara** € 9,50
Tomate, ail, origan, basilic, huile extra vierge d'olive, basilic
- 37 Margherita** € 10,50
Tomate, mozzarella, huile extra vierge d'olive, basilic
- 38 Ripieno** € 14,50
Calzone farcie de ricotta de bufflonne campanienne DOP, mozzarella, salami napolitain, tomate, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic
- 39 Napoli** € 13,00
Tomate, anchois de la Mer Cantabrique, câpres de Pantelleria, olives niçoises, origan, huile extra vierge d'olive, basilic
- 40 Diavola**  € 14,00
Tomate, provola d'Agerola, "spianata" salami calabrais, huile extra vierge d'olive, basilic
- 41 Americana** € 12,00
Sauce tomate, mozzarella, saucisse de Strasbourg, frites*, huile extra vierge d'olive
- 42 Cosacca** € 9,50
Tomate, pecorino romain, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic
- 43 Salsiccia e Friarielli** € 14,00
Tomate, pecorino romain, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic
- 44 4 Formaggi** € 14,00
Mozzarella, emmental suisse, fontina valdôtaine DOP, gorgonzola DOP, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic
- 45 Capricciosa** € 15,00
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, salami Napoli, artichauts, champignons de Paris, olives noires, huile extra vierge d'olive, basilic
- 46 Vegetariana** € 14,00
Mozzarella, courgettes grillées, aubergines grillées, poivrons grillés, huile extra vierge d'olive et basilic

Suppléments :

- Burrata de búfala de Campanie DOP € 4,00
Mozzarella de búfala de Campanie DOP (30gr) € 2,00



**TOUTE PIZZA PEUT ÊTRE
PRÉPARÉE AVEC DE LA PÂTE
SANS GLUTEN OU À LA
FARINE INTÉGRALE AVEC UN
SUPPLÉMENT DE 1,50 €**

Pizzas Frites

64 Classica €15,00

Pizza frite farcie à la ricotta de bufflonne
campanienne DOP, mozzarella, salami napolitain,
poivre noir

65 Don Gaetano €15,00

Pizza frite farcie à saucisse, fanes de navet, provola
d'Agerola

67 Montanara Ripassata €15,00

Pizza frite et ensuite cuite au four à la tomate,
mozzarella, pecorino romain, huile extra vierge
d'olive, basilic





Dessert

Ferrero Rocher à la pistache	€ 6,50
Ferrero Rocher au chocolat	€ 6,50
Baba napolitain	€ 6,50
Tiramisu	€ 6,50
Gâteau au fromage	€ 6,50
Cannoli sicilien	€ 6,50
Délice au citron	€ 6,50
Glace	€ 4,00
Pizza au Nutella	€ 9,00

Pièrre à la Pression

Heineken

20 cl

€ 3,00

40 cl

€ 3,50

50 cl

€ 6,00

Águila Sin Filtrar

20 cl

€ 3,00

40 cl

€ 3,50

50 cl

€ 6,00

Pièrre en Bouteille

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

Poissons

Eau minérale 50 cl	€ 2,00
Eau gazeuse 33cl	€ 2,00
Pepsi / Pepsi Max	€ 3,00
Kas Arancia/ Kas Limone / 7UP	€ 3,00
Zumo Vida - Pêche	€ 2,50
Zumo Vida - Ananas	€ 2,50
Aquarade Citron	€ 3,00
Aquarade Orange	€ 3,00
Lipton Citron	€ 3,00
Tinto de Verano	€ 3,00

Par

Café	€ 1,50
Café court	€ 1,50
Café Bombon - Café et lait concentré	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,50
Café au lait	€ 2,30
Carajillo - Café à la liqueur	€ 3,00
Thé et infusions	€ 2,50
Grappa	€ 4,00
Grappa Barrique	€ 5,00