

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

PREZZI IN EURO / PRICES IN EURO
COPERTO / COVER CHARGE EURO 1,50

DINNER 18.30-22.00

CAPANNINA
PIZZA & GRILL

ALLERGENI

La preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere alcune sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio (libro allergeni).

PESCE CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/ PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ALLERGENS

You are kindly requested to advise waiting staff of any requirements you may have to avoid eating foods containing certain allergenic substances. During preparation in our kitchen, cross contamination cannot be entirely excluded. Therefore, our dishes may contain some substances deemed allergenic according to EU Reg. 1169/11. For further information regarding ingredients and allergens, you may consult the relevant documentation which our staff will provide upon request (allergen leaflet).

RAW OR PARTIALLY RAW FISH

Fish that is intended to be consumed raw or partially raw is subject to blast chilling to guarantee its quality and food safety, in compliance with EC Regulation 853/2004 (appendix III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3).

FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS AND PRODUCTS CHILLED ON SITE

To ensure quality and food safety, all food served is either frozen or deep frozen at source by the manufacturer or blast chilled to the correct temperature, as detailed in the HACCP handbook, in compliance with Regulation EC 852/04. Our waiting staff are at your disposal to provide any further information regarding the nature or origin of foods served.

APERITIVI

OUR SPRITZ: APEROL, CAMPARI, HUGO, CAPRI, ROSE KIR, RED RIBBON, SUNSHINE	7,00
CAPANNINA ROYAL, CAMPARI ORANGE, PUNT & MES ORANGE (with fresh orange juice)	8,00
CAMPARI SODA	7,00
APERITIVO ANALCOLICO	4,00
RAMOS PINTO RED PORT	6,00
DRY SACK MEDIUM SHERRY	6,00
APERITIVO NAZIONALE (Martini Bianco, Rosso, Cynar)	6,00

BEVANDE

COCA COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, ICE TEA, ANANAS, ARANCIA (0,3 L.)	2,50
COCA COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, ICE TEA, ANANAS, ARANCIA (0,5 L.)	4,50
SUCCHI DI FRUTTA: PESCA, PERA, ALBICOCCA, MIRTILLO, ACE (0,2 L.)	3,00
TÈ FREDDO BIO GALVANINA (VERDE O BIANCO)	5,50
ACQUA MINERALE NATURALE PANNA (0,75 L.)	4,50
ACQUA MINERALE FRIZZANTE SAN PELLEGRINO (0,75 L.)	4,50
ACQUA MINERALE MOSSA SURGIVA (0,75 L.)	4,00

BIRRE *

BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL (0,2 L.)	3,00
BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL (0,4 L.)	5,50
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA (0,2 L.)	3,50
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA (0,4 L.)	6,00
WEISSBIER KROMBACHER (0,5 L.)	6,00
WEISSBIER ANALCOLICA PAULANER (0,5 L.)	6,50
BIRRA ANALCOLICA WARSTEINER (0,33 L.)	4,00
CORONA (0,35 L.)	5,00
FORST 1857 (0,33 L.)	5,00
BECK'S (0,33 L.)	5,00
PILSENER VELTINS (0,33 L.)	4,00

* Ask for our full beer menu

SPUMANTI & CHAMPAGNE

	Flûte	Bott.
ALTEMASI BRUT MILLESIMATO CÀVIT TRENTO DOC	5,00	26,00
ALTEMASI BRUT "RISERVA GRAAL" CÀVIT TRENTO DOC		60,00
MACH FONDAZIONE EDMUND MACH TRENTO DOC		40,00
FERRARI BRUT PERLÉ F.LLI LUNELLI TRENTO DOC	9,00	54,00
FERRARI PERLÉ BIANCO F.LLI LUNELLI TRENTO DOC		60,00
FERRARI RISERVA LUNELLI F.LLI LUNELLI TRENTO DOC		64,00
VULCANITE DOSAGGIO ZERO PIFFER TRENTO DOC		55,00
BRUT ROSÈ POJER E SANDRI TRENTO DOC	8,00	42,00
DOLOMIS BRUT NATURE RISERVA TRENTO DOC		65,00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	10,00	55,00
FRANCIACORTA SATÈN BERLUCCHI		45,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE COLESEL	5,00	26,00
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	12,00	85,00
CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL	12,00	85,00
CHAMPAGNE MOËT BRUT IMPERIAL MOET E CHANDON		85,00

VINI

	Calice	Bott.
BIANCHI		
CHARDONNAY CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA	4,50	20,00
LUGANA "I FRATI" DOC CA' DEI FRATI	6,00	30,00
ROSÈ		
ROSA DEI MASI CANTINA DI MASI	5,00	26,00
ROSSI		
TERRE DI S. LEONARDO	6,00	28,00
TEROLDEGO SOLTERI CANTINA COLLI ZUGNA	4,50	20,00
CHIANTI RUFINA DOCG NIPOZZANO	6,00	28,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CASA VINICOLA F.LLI BOLLA	10,00	48,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO, DECAFFEINATO	2,50
CAFFÈ AMERICANO, CAPPUCCINO	3,50
CAFFÈ CORRETTO, MACCHIATONE	3,00
LATTE MACCHIATO, CIOCCOLATA	3,50
THÈ, INFUSI	3,00

LIQUORI & AMARI

AMARETTO DI SARONNO, FERNET BRANCA, BRAULIO, AVERNA, RAMAZZOTTI, MONTENEGRO	5,00
LIMONCELLO, SAMBUCA, MIRTO, MIRTILLO, ANIMA NERA	5,00

DISTILLATI

GRAPPA BRUNO PILZER: MOSCATO GIALLO	5,00
ACQUAVITE: ALBICOCCHIE, PERE	6,00
GRAPPA BERTAGNOLLI: MÜLLER THURGAU, TEROLDEGO, MOSCATO, NOSIOLA	5,00
GRAPPA SEGNANA: TRAMINER, CHARDONNAY	6,00
GRAPPA MARZADRO: 18 LUNE, ANFORA	8,00
GRAPPA BERTA	10,00
GRAPPA JACOPO POLI	10,00
GRAPPA BRUNO PILZER "HISTORIAE" MOSCATO ROSA	10,00

RUM – VODKA

BACARDI, HAVANA 7 YEARS	6,50
BRUGAL EXTRA VIEJO, ZACAPA, MATUSALEM 15 YEARS	10,00
ABSOLUTE / SMIRNOFF	6,50
GREY GOOSE / BELVEDERE	10,00

GIN TONIC

GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY & TONIC	10,00
--	-------

GIN TONIC SPECIAL

GIN MARE, MONKEY, HENDRICK'S, LUZ & PREMIUM TONIC	15,00
---	-------

BRANDY – COGNAC – WHISKY

VECCHIA ROMAGNA, REMY MARTIN V.S.O.P.	6,00
CARDINAL MENDOZA, ARMAGNAC DARTICALOUGE HORS D'AGE	8,00
BUSHMILLS, JOHNNY WALKER RED LABEL, WILD TURKEY	8,00
OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULLY	12,00

Antipasti

Starters

VEGGY & VEGAN

TIMBALLO DI VERDURE CON MAIONESE DI RISO ALLE ORTICHE, POLPETTE DI LEGUMI CON MISTICANZA DI ERBETTE, RADICI E SEMI, GAZPACHO DI POMODORO E MENTA 17,00
VEGETABLE WITH NETTLE RICE MAYONNAISE, LEGUME BALLS WITH HERB, ROOT AND SEED MIX, TOMATO AND MINT GAZPACHO

STREET BRUSCHETTA

PAGNOTTA FATTA IN CASA CON PATÉ DI OLIVE NERE, POMODORO DATTERINO, OLIO EVO DEL GARDA, JULIENNE DI BASILICO, ORIGANO 9,50
HOMEMADE BREAD, CREAM OF BLACK OLIVES, DATE TOMATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL AND OREGANO

BATTUTA DI MANZETTA

TARTARE DI MANZO, TARTUFO NERO, NOCCIOLE CRUNCH E PAN BRIOCHES 21,00
BEEF TARTARE, BLACK TRUFFLE, HAZELNUT CRUNCH AND PAN BRIOCHES

CULATELLO DI ZIBELLO E BURRATA

CULATELLO DI ZIBELLO AND BURRATA CHEESE 18,50

BOUTIQUE ITALIANA

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P., PECORINO “SCORZA NERA” CON MARMELLATA DI FICHI E POMODORI VERDI, TIGELLA DI PASTA PIZZA CON STRACCIATELLA, TARTARE DI MANZO CON BURRATA, MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. E GRANELLA DI PISTACCHI DI BRONTE 22,50
CULATELLO HAM, PECORINO CHEESE WITH FIGS AND GREEN TOMATOES JAM, TIGELLA WITH STRACCIATELLA CHEESE, BEEF TARTARE WITH BURRATA CHEESE, MORTADELLA AND PISTACHIOS OF BRONTE

FRITTO DI LAGO

FRITTO DI PESCE PERSICO, ALBORELLE E FILETTI DI TROTA DI LAGO CON MAIONESE AL LIMONE 16,50
FRIED PERCH, BLEAK AND LAKE TROUT FILLETS WITH LEMON MAYONNAISE

POLIPO A BASSA T

POLPO ARROSTITO, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, POMODORINI SELVATICI, OLIVE TAGGIASCHE E SEDANO 20,00
ROASTED OCTOPUS, POTATO CREAM WITH SAFFRON, WILD CHERRY TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES AND CELERY

Antipasti

Starters

TARTARE DI TONNO "LA CAPANNINA"

CAPPERI, FINOCCHIO, ANANAS, PERLE DI MELONE, MAIONESE AL WASABI E CRUMBLE SALATO
AL CARBONE VEGETALE

TUNA TARTARE, CAPERS, FENNEL, PINEAPPLE, MELON PEARLS, WASABI MAYONNAISE AND SALTED CHARCOAL CRUMBLE

18,50

CARPACCIO "HOMEMADE" DU LAC

SPECK DI TROTA, CARPACCIO DI OMBRINA AGLI AGRUMI, INSALATA RICCIA CON LAMPONI E PISTACCHI

SPECK OF TROUT, SHI DRUM CARPACCIO OF OMBRINE WITH CITRUS FRUITS, SALAD WITH RASPBERRIES
AND PISTACHIOS

21,00

Insalatone

Maxi salads

MEDITERRANEA

POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, FETA GRECA, OLIVE TAGGIASCHE

TOMATOES, CUCUMBER, RED ONION, FETA, TAGGIASCA OLIVES

13,00

DELICATA

MISTICANZA, FINOCCHI, MELA, ARANCIA, TROTA AFFUMICATA E CAVIALE D'ACETO BALSAMICO

MESCLUN SALAD, FENNELS, APPLE, ORANGE, SMOKED TROUT AND AROMATIC VINEGAR CAVIAR

14,50

POKE CON CODE DI GAMBERI

CODE DI GAMBERI AL VAPORE MARINATI NELLA SALSA DI SOIA, MISTICANZA, RADICCHIO ROSSO,
CAROTE, EDAMAME, ANANAS, SEMI DI SESAMO BIANCHI E NERI, RISO AL VAPORE

STEAMED PRAWN TAILS MARINATED WITH SOY SAUCE, MESCLUN SALAD, RADICCHIO, CARROTS,
EDAMAME, PINEAPPLE, SESAME SEEDS AND SOY SAUCE, STEAMED RICE

16,50

VEGAN POKE

POKE VEGAN CON TEMPEH, MISTICANZA, RADICCHIO ROSSO, CAROTE, EDAMAME, ANANAS,
SEMI DI SESAMO BIANCHI E NERI, RISO AL VAPORE

VEGAN POKE WITH TEMPEH, MIXED SALAD, RED RADISH, CARROTS, EDAMAME, PINEAPPLE, BLACK
AND WHITE SESAME SEEDS, STEAMED RICE

17,00

Primi in tegame

First courses in saucepan

CARBO412

SPAGHETTI N°412 DE CECCO, COTTURA ESPRESSA, CREMA DI ROSSI D'UOVO, PECORINO ROMANO SELEZIONE SCORZA NERA, PEPE NERO A MULINELLO, GUANCIALE CROCCANTE
SPAGHETTI N°412 DE CECCO, EGG YOLK CREAM, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER
AND CRISPY SPECK HAM

14,50

L'AMATRICIANA

BUCATINI CON SALSA ALL'AMATRICIANA RICETTA CLASSICA DELLA NONNA
BUCATINI WITH AMATRICIANA SAUCE, GRANNY'S RECIPE

14,50

BIGOI

BIGOLI TRAFILATI RUVIDI, POMODORINI SELVATICI LEGGERMENTE PASSATI, OLIVE TAGGIASCHE,
BASILICO E SORPRESA DI BURRATA PUGLIESE
HOMEMADE BIGOLI, CHERRY TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES, BASIL AND BURRATA CHEESE

16,50

LO SCOGLIO

LA NOSTRA RICETTA "LA CAPANNINA"
PASTA WITH SEAFOOD, SECRET "LA CAPANNINA" RECIPE

19,50

Primi fine dining

Fine dining first courses

I PACCHERI

PACCHERI DI GRAGNANO AI CROSTACEI

PACCHERI FROM GRAGNANO WITH FRESH SHELL FISH

22,00

I TORTELLACCI

TORTELLI RIPIENI DI MOZZARELLA DI BUFALA CON PESTO DI MELANZANE, ORTAGGI COTTI E CRUDI E FIORI DI ZUCCA

TORTELLI FILLED WITH BUFFALO MOZZARELLA WITH AUBERGINE PESTO, COOKED AND RAW VEGETABLES AND ZUCCHINI FLOWERS

16,50

I TAGLIOLINI

TAGLIOLINI TIRATI FARINA "MOLINO QUAGLIA" CON GAMBERONI E POMODORINI PACHINO

TAGLIOLINI "MOLINO QUAGLIA" FLOUR WITH PRAWNS AND PACHINO TOMATOES

18,00

IL LAGO NEL RISOTTO

RISOTTO AL LIMONE DEL GARDA, GEL ALL'ARANCIA E TARTARE DI TROTA

RISOTTO WITH GARDA LEMON, ORANGE GEL AND TROUT TARTARE

17,00

BIO VEGAN

PASTA "NO GLUTINE", PESTO SICILIANO AI PISTACCHI DI BRONTE, POMODORINI ESSICATI AL SOLE E VERDURINE DELL'ORTO

GLUTIN FREE PASTA WITH SICILIAN BRONTE PISTACHIO PESTO , DRIED TOMATOES AND SMALL VEGETABLES

14,50

Secondi di carne

Meat main courses

LAMB

COSTOLETTE DI AGNELLO NAZIONALE "SCOTTADITO" CON COMPOSTA AI FRUTTI ROSSI CON ERBA LIMONCINA, LAMPONI, MIRTILLI E RIBES, VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE RATTE AL FORNO 27,50
LAMB CHOPS WITH RED FRUIT COMPOTE WITH LEMON GRASS, RASPBERRIES, BLUEBERRIES AND CURRANTS, GRILLED VEGETABLES AND ROAST RATTE POTATOES

MILANO CRISPY

COSTOLETTA DI VITELLA CON OSSO PANATA ALLA MILANESE CON SALSA TARTARA E PATATE DIPPERS 25,00
VEAL CHOP MILANO STYLE WITH TARTARE SAUCE AND POTATO DIPPERS

COSTATONA

COSTATA DI MANZO SCOTTONA 600 GR, COTTA ALLA BRACE, CON VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE RATTE AL FORNO 39,00
HEIFER BEEF SIRLOIN STEAK – 600 GR, BARBECUED WITH GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATO

MAIALINO IN FIAMME

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA, CON SALSA BBQ, INSALATA DI INDIVIA RICCIA, MELE, MELOGRANO E PATATE DIPPERS 16,50
SPARE RIBS COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH BBQ SAUCE, CHICORY, APPLE, POMEGRANATE SALAD AND POTATO DIPPERS

GALLETTO VIP

GALLETTO DI ALLEVAMENTO TRENINO COTTO ALLA GRIGLIA, PATATE DIPPERS E VERDURE ALLA GRIGLIA 23,00
GRILLED COCKEREL WITH POTATO DIPPERS AND GRILLED VEGETABLES

CHATEAUBRIAND

CUORE DI FILETTO DI MANZO GARRONESE 600 GR. (PER 2 PERSONE) CON LE NOSTRE TRE SALSE (CHIMICHURRI, BBQ, BEARNESE) E CON PATATE RATTE E VERDURE ALLA GRIGLIA 64,00
BEEF FILLET CHATEAUBRIAND 600 GR. (FOR 2 PEOPLE) WITH OUR THREE SAUCES (CHIMICHURRI, BBQ AND BEARNESE) AND WITH POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

Secondi di carne

Meat main courses

MEAT SELECTION

GRIGLIATA MISTA DI CARNE COTTA ALLA BRACE: FILETTO DI MANZO, FILETTO DI VITELLO, COSTOLETTA DI AGNELLO, GALLETTO, COSTINA DI MAIALE CON LE NOSTRE TRE SALSE (CHIMICHURRI, BBQ, BEARNESE) E CON PATATE RATTE E VERDURE ALLA GRIGLIA

32,50

MIXED GRILLED MEAT: BEEF FILLET, VEAL FILLET, LAMB CHOP, COCKEREL AND SPARE RIB WITH OUR THREE SAUCES (CHIMICHURRI, BBQ AND BEARNESE) AND WITH RATTE POTATO AND GRILLED VEGETABLES

RICH BURGER

HAMBURGER DI MANZO 180 GR, PANINO AL LIEVITO NATURALE, INSALATA CROCCANTE, POMODORO RAMATO, CIPOLLA ROSSA BRASATA NEL VINO, SALSA BBQ, FORMAGGIO CHEDDAR, BACON CROCCANTE E PATATE DIPPERS

21,00

BEEF HAMBURGER 180 GR, NATURAL YEAST BREAD, CRUNCHY SALAD, TOMATO, RED ONION BRAISED IN WINE, BBQ SAUCE, CHEDDAR, CRISPY BACON AND POTATO DIPPERS

PICANHA

PUNTA DI SOTTOFESA DI MANZO ANGUS 350 GR. CON SALSA AL PEPE VERDE, PATATE RATTE AL FORNO E VERDURE ALLA GRIGLIA

28,00

350 GR. ANGUS TIP OF UNDERCOAT WITH GREEN PEPPER SAUCE, RATTE POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

Scelta vegana

Vegan choice

VEGAN BURGER

HAMBURGER DI CECI, POMODORO, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, SPINACETTI, ANELLI DI CIPOLLA FRITTA, SALSA TARTARA VEGANA

18,50

CHICKPEAS BURGER, TOMATO, GRILLED COURGETTES, BABY SPINACH, FRIED ONION RINGS AND VEGAN TARTARE SAUCE

Secondi di pesce

Fish main courses

TT

TROTA INTERA APERTA ALLA GRIGLIA CON SALSA “STRONG SALMORIGLIO” A BASE DI PREZZEMOLO, AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA DEL GARDA, POMODORI SECCHI E PEPERONCINO 21,00
GRILLED TROUT WITH “STRONG SALMORIGLIO” SAUCE MADE OF PARSLEY, GARLIC, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, DRIED TOMATOES AND CHILI PEPPER

BRANZINO 72°

1 KG DI BRANZINO INTERO (PER 2 PERSONE), COTTO AL FORNO CON PROFUMI DEL MEDITERRANEO, PATATE RATTE E VERDURE AL VAPORE 58,00
1 KG OF WHOLE SEA BASS (FOR 2 PEOPLE), OVEN-COOKED WITH MEDITERRANEAN FINE HERBS, ROASTED POTATOES AND STEAMED VEGETABLES

GAMBERONI!

DODICI CODE DI GAMBERONI SELEZIONATE, COTTE ALLA GRIGLIA, CON ZENZERO CANDITO, PATATE PREZZEMOLATE E VERDURE ALLA GRIGLIA 26,00
TWELVE PRAWN TAILS, GRILLED WITH CANDIED GINGER, POTATOES WITH PARSLEY AND GRILLED VEGETABLES

5 MARI

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (FILETTO DI BRANZINO, TRANCETTO DI SALMONE, PESCE SPADA, FILETTO DI TONNO, CODE DI GAMBERONI) CON PATATE AL VAPORE AL PREZZEMOLO E VERDURE ALLA GRIGLIA 32,50
GRILLED MIXED FISH (SEA BASS FILLET, SLICE OF SALMON, SWORD FISH, TUNA FILLET, PRAWN TAILS) STEAMED POTATOES WITH PARSLEY AND GRILLED VEGETABLES

IL TONNO

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATA CON VERDURE DI STAGIONE SALTATE ALLA CATALANA E PATATE AL VAPORE AL PREZZEMOLO 24,50
FRESH TUNA STEAK WITH VEGETABLES CATALAN STYLE AND STEAMED POTATOES WITH PARSLEY

IL NOSTRO FRITTO (GAMBERONI, CALAMARI, POLPO, ACQUADELLE E PATATE DIPPERS) 22,00
OUR FRIED FISH (PRAWNS, CALAMARI, OCTOPUS, WHITEBAIT AND POTATO DIPPERS)

IL PESCATO DEL GIORNO

FISH OF THE DAY 21,00 / 32,00

Le nostre
Pizze
Our
Pizzas

Ha una forma familiare ma questa pizza parla di noi e di tutto quello che facciamo per essere diversi e unici. Potete mangiarla con le mani o tagliarla con coltello e forchetta ma il risultato non cambia: quella che state assaggiando è una corsa a perdifiato per i campi dove crescono il grano e il frumento utilizzati per produrre le farine BIO del Molino Quaglia o in cui si raccolgono le olive italiane spremute a freddo nell'olio extravergine Pietra Pinta. È una sosta alle sorgenti di Prà dell'Era, a Pinzolo, dalle quali arriva l'acqua Surgiva, per un impasto che lievita per 3 giorni. Quello che sentite è dunque il sapore del giusto tempo. Dei pascoli all'origine della mozzarella fior di latte certificata "Potenza I.G.P." e del sole che scalda i pomodori e le materie prime del territorio. È tutto qui. In una pizza. Siete pronti per partire?

Its shape may be familiar, but this pizza speaks of us and all that we do to be different and unique. You can eat it with your hands or with a knife and fork, but the end result is the same: what you are tasting is an exhilarating run through fields where the corn grows high, for the grain that is used to make the organic flour of the Quaglia Mill, or amongst the trees where Italian olives grow and which are cold pressed to produce the Pietra Pinta extra virgin oil. Then a brief pause at the natural springs of Prà dell'Era, in Pinzolo, where the Fonte Surgiva natural spring water comes from to make a dough that will rise slowly for three days. So what you are tasting is the result of careful timing. Then from the meadows comes the very best mozzarella cheese, with certified Potenza I.G.P. status, along with the sun's rays that ripen the tomatoes and raw ingredients from the local area. And that's it. In a pizza. Are you ready to go?

Le nostre Pizze

Our pizzas

MARGHERITA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	7,50
MARINARA POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO	6,50
DIAVOLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI	9,50
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	9,00
CAPRICCIOSA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES	10,00
4 STAGIONI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES	10,00
TONNO E CIPOLLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS, TUNA	9,50
ROMANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO	9,50

Le nostre Pizze

Our pizzas

FIORI E ALICI

FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA

MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, ZUCCHINI FLOWERS

13,00

4 FORMAGGI

FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA

MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA CHEESE

10,50

FRESCA ESTATE

POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA, POMODORO PACHINO, BASILICO

TOMATO SAUCE, ZUCCHINI, BURRATA CHEESE, PACHINO TOMATOES, BASIL

11,00

ITALIANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA,

POMODORINI, BASILICO

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL

11,00

TIROLESE

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SPECK, FUNGHI DI STAGIONE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPECK HAM, SEASONAL MUSHROOMS

12,00

DEL SUD

MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE

MOZZARELLA, GARLIC, OIL, CHILI PEPPERS, GRILLED AUBERGINES

8,50

PARMA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA,

ZUCCHINE GRIGLIATE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, GRILLED COURGETTES, RAW PARMA HAM

14,50

SICILIANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE, PECORINO, ACCIUGHE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PECORINO CHEESE, ANCHOVIES

12,50

Le nostre Pizze

Our pizzas

GARDESANA

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SARDE DI LAGO, SCALOGNO,
OLIO AL PREZZEMOLO**

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, LAKE SARDINES, SHALLOT, PARSLEY OIL

12,50

ORTOLANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, VERDURE MISTE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES

13,00

PESCE

**POMODORO PACHINO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI, SALMONE,
RUCOLA**

PACHINO TOMATOES, MOZZARELLA, BLACK MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS, SALMON, ROCKET SALAD

15,50

RAF

**SALSA POMODORO DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA IN COTTURA, PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA, OLIVE TAGGIASCHE, GOCCE DI PESTO DI BASILICO**

YELLOW CHERRY TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM, TAGGIASCA OLIVES,
BASIL PESTO DROPS

14,00

CALZONE

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, FUNGHI, RICOTTA, SPECK

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE, SPECK HAM

12,50

CALZONE "LA CAPANNINA"

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE

12,50

ANGIE

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, TRENTINO SAUSAGE, RED ONIONS

11,00

AMATRICIANA (ANCHE BIANCA)

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, GUANCIALE, PECORINO, PEPE NERO

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER.

12,00

Le nostre Pizze

Our pizzas

RIVA

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, RUCOLA, CARNE SALADA,
SCAGLIE DI GRANA TRENTINO, OLIO D'OLIVA DEL GARDA**

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, CARNE SALADA, GRANA TRENTINO, GARDA OLIVE OIL

12,50

NORCINA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALSICCIA, PATATE, OLIVE NERE

MOZZARELLA, SAUSAGE, POTATOES, BLACK OLIVES

11,00

VEGETARIANA

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLiate,
BURRATA**

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED AUBERGINES AND ZUCCHINI, BURRATA CHEESE

14,00

PIZZA NUOVA

CREMA DI POMODORINI GIALLI, LUCANICA, MELANZANE, PHILADELPHIA

CREAM OF YELLOW CHERRY TOMATOES, SAUSAGE, AUBERGINES AND PHILADELPHIA CHEESE

13,00

Le nostre Pizze

Our pizzas

PHILADELPHIA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA
MOZZARELLA, SMOKED SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, PACHINO TOMATOES, ROCKET SALAD

14,50

VALTELLINA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, BRIE, RUCOLA, BRESAOLA,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,00

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BRIE, AIR DRIED BEEF, ROCKET SALAD OLIVE OIL

CIAMMA

POMODORO SAN MARZANO, FILETTI DI ALICI, POMODORINI GIALLI E STRACCIATELLA DI BURRATA

13,50

TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, YELLOW CHERRY TOMATOES AND BURRATA CHEESE

CARBOPIZZA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, CARBOCREMA PASTORIZZATA E SCAGLIE DI PECORINO

13,50

MOZZARELLA, GUANCIALE, CARBONARA SAUCE AND PECORINO CHEESE SPLITS

MORTAZZA

FIORDILATTE, MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHI

12,50

MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE, CHOPPED PISTACHIOS

MASTRO

FIORDILATTE, 'NDUJA, POMODORINI DATTERINO GIALLI, RICOTTA

12,50

MOZZARELLA, 'NDUJA SALAMI, YELLOW CHERRY TOMATOES, RICOTTA CHEESE.

LA VEGANA

CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONI GRIGLIATI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

13,00

CREAM OF YELLOW CHERRY TOMATOES, COURGETTES, AUBERGINES, GRILLED PEPPERS AND RED ONIONS

PIZZA BRUSCHETTA

PIZZA FOCACCIA CON CONCASSEA DI POMODORO, BASILICO, AGLIO

7,00

PIZZA FOCACCIA WITH DICED TOMATOES, BASIL, GARLIC

PIZZA SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE PIZZA

Dessert

TIRAMISÙ CON BISCOTTI ARTIGIANALI TIRAMISÙ WITH HOMEMADE COOKIES	9,00
TIMBALLO DI MELA E CANNELLA, SBRISOLONA ALLE MANDORLE E SPUMA ALLO ZABAIONE APPLE AND CINNAMON TIMBALLO, ALMOND CRUMBLE CAKE AND HOMEMADE ZABAIONE	10,00
SFOGLIA CARAMELLATA MONTATA AL MOMENTO CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLE FRESCHE E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE CARAMELISED PUFF PASTRY WITH CHANTILLY CREAM, FRESH STRAWBERRIES AND CHOCOLATE DROPS	10,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON CUORE A GOCCIA AL LAMPONE E GELATO "LA CAPANNINA" WARM CHOCOLATE TARTLET WITH CREAMY RASPBERRY FILLING AND "LA CAPANNINA" ICE CREAM	10,00
ZUPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO CON SORBETTO ALLO CHAMPAGNE BERRY SOUP WITH CHAMPAGNE SORBET	10,00
BROWNIES ALLA NOCCIOLA E YOGURT, MANGO FRESCO E IL SUO COULIS, GELATO ALLA VANIGLIA HAZELNUT AND YOGHURT BROWNIES, FRESH MANGO WITH COULIS, VANILLA ICE-CREAM	9,00
CHEESECAKE COTTA AGLI AGRUMI CON FROLLA ALLA NOCCIOLA E CHIODI DI GAROFANO, COULIS ALLE FRAGOLE, MENTA E LIME, SORBETTO ALL'ARANCIA CITRUS CHEESECAKE WITH HAZELNUT AND CLOVE SHORTBREAD, STRAWBERRY, MINT AND LIME COULIS, ORANGE SORBET	9,00
PIZZA DESSERT NUTELLA E FRAGOLE FRESCHE PIZZA BREAD, NUTELLA, FRESH STRAWBERRIES	8,00

I nostri vini da dessert

Dessert wines

ESSENZIA IGT POJER & SANDRI

VINO SANTO DI SANTA MASSENZA DOC GIOVANNI POLI

MERLINO POJER & SANDRI

CIELO D'ALCAMO RAPITALÀ

Calice

Bott.

9,00

28,00

12,00

48,00

8,00

38,00

30,00

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

IN QUESTO RISTORANTE POTREBBERO ESSERE SERVITI PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI,
IN BASE ALLA STAGIONE ED ALLA REPERIBILITÀ SUL MERCATO.

IN THIS RESTAURANT WE MAY SERVE FROZEN PRODUCTS
BASED ON THE SEASON AND THE MARKET'S AVAILABILITY.