

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

DRINK



Cocktails

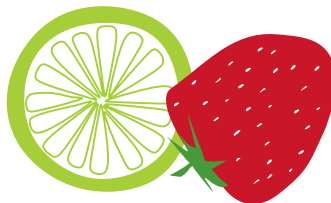
AMERICANO VERMOUTH RED, BITTER CAMPARI AND SODA	12,00
BLOODY MARY VODKA, FRESH TOMATO JUICE, FRESH LEMON JUICE, WORCESTER SAUCE, SALT, CELERY SALT AND PEPPER	11,00
CAIPIRINHA CLASSIC WITH CACHACA, SUGAR AND FRESH LIME JUICE OR WITH FRESH MANGO OR PINEAPPLE OR BANANA	11,00
CAIPIRISSIMA RUM, SUGAR AND FRESH LIME JUICE	10,00
CAIPIROSKA VODKA, SUGAR OR FRESH LIME JUICE	10,00
CAMPARI ORANGE BITTER CAMPARI AND FRESH ORANGE JUICE	10,00
CAMPARI SODA BITTER CAMPARI AND SODA	8,00
COSMOPOLITAN VODKA, TRIPLE SEC, FRESH LIME JUICE AND CRANBERRY JUICE	12,00
CUBA LIBRE DARK RUM, COCA COLA, ANGOSTURA AND FRESH LIME JUICE	12,00
DAIQUIRI WHITE RUM, FRESH LIME JUICE AND SUGAR	10,00
GIN TONIC GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY & TONIC WATER	13,00
GIN TONIC LOCAL GJNOA GARDA DRY, LUZ, GIN 7 LAGHI & TONIC WATER PREMIUM	16,00
GIN TONIC SPECIAL GIN MARE, MONKEY, HENDRICK'S & TONIC WATER PREMIUM	16,00
GARDEN OF HEADEN BBOMBAY GIN, ESTRATTO DI SEDANO/MENTA, SUCCO DI LIME, ANGOSTURA AND MEDITERRANEAN TONIC ON TOP	12,00

OUR MAI-TAI DARK RUM, WHITE RUM, RUM AGRICOLE, ORANGE CURACAO, FRESH LIME JUICE, ORGEAT AND FRESH ORANGE JUICE	12,00
LA VIOLETA DARK RUM, BERRIES PUREE, FRESH LIME JUICE, VANILLA FLOWER, SODA WATER, RUM PROOF	14,00
OCTOPUS VODKA, FRESH LIME JUICE, MINT LEAVES, SANBUCCO SYRUP, GRENADINE, SODA	11,00
MOJITO WHITE RUM, FRESH LIME JUICE, MINT LEAVES, SUGAR AND SODA	10,00
MOSCOW MULE VODKA, FRESH LIME JUICE AND GINGER BEER	11,00
NEGRONI GIN, VERMOUTH RED AND BITTER CAMPARI	12,00
PIMM'S CUP PIMM'S NO.1, FRESH FRUIT, MINT LEAVES, CUCUMBER PEEL, GINGER ALE AND BITTER LEMON	13,00
PIÑA COLADA RUM, FRESH PINEAPPLE & EXTRACTED JUICE AND COCONUT SYRUP	14,00
SEX ON THE BEACH VODKA, PEACH LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND FRESH ORANGE JUICE	10,00
SOUR SPIRIT OF YOUR CHOICE, FRESH LEMON JUICE SUGAR AND PASTEURISED EGG WHITE	10,00
APERTIVO ANALCOLICO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS	4,00
APERITIVO NAZIONALE MARTINI BIANCO, ROSSO, CYNAR	6,00
RAMOS PINTO RED PORT	6,00
DRY SACK MEDIUM SHERRY	6,00

Frozen cocktails

FROZEN MARGARITA 10,00
TEQUILA, FRESH LIME JUICE, SUGAR AND TRIPLE SEC

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI 10,00
RUM, FRESH LIME JUICE, STRAWBERRY, SUGAR



Our spritz

APEROL SPRITZ 8,00
APEROL, PROSECCO AND SODA

CAMPARI SPRITZ 8,00
CAMPARI, PROSECCO AND SODA

SPRITZ ALPINO 8,00
TRENTINO HERBS BITTER, PROSECCO AND SODA

SUNSHINE SPRITZ 8,00
CAMPARI, GRAPEFRUIT JUICE AND TONIC WATER

HUGO 8,00
ELDERFLOWER SYRUP, PROSECCO, MINT LEAVES AND SODA

ROSE KIR 8,00
ROSE SYRUP, PROSECCO AND SODA

CAPRI 8,00
COINTREAU, LIMONCELLO, PROSECCO AND SODA

Sparkling cocktails

CAPANNINA ROYAL CREME DE CASSIS, LIME JUICE, MINT LEAVES (IERBA BUENA), TRENTODOC SPARKLING WINE	10,00
BELLINI (IN SEASON) WHITE PEACH PUREE AND PROSECCO (IN SEASON)	11,00
MIMOSA FRESH ORANGE JUICE AND PROSECCO	10,00
ROSSINI STRAWBERRY PUREE AND PROSECCO	10,00
PASSINI FRESH PASSION FRUIT, PROSECCO	11,00
FRENCH 75 CHAMPAGNE, GIN, FRESH LEMON JUICE AND SUGAR	14,00

Non-alcoholic cocktails

FRUTTITO FRESH LIME JUICE, SUGAR, BERRIES PUREE AND CRANBERRY JUICE	9,00
BANSHEE FRESH LIME JUICE, SUGAR, CRANBERRY JUICE, ORANGE JUICE, GINGER BEER	9,00
CANTALUPE EXPERIENCE FRESH MELON PUREE, PEACH JUICE, FRESH LIME JUICE, HONEY, SODA WATER	9,00
RED SUNSET FRESH PEACH PUREE, ORANGE JUICE, RASPBERRY PUREE, SODA WATER, MINT LEAVES	9,00
VIRGIN COLADA FRESH PINEAPPLE AND JUICE, COCONUT SYRUP AND SUGAR	10,00
VIRGIN MOJITO GINGER ALE, FRESH LIME JUICE, SUGAR, MINT LEAVES AND SODA	9,00

Soft drinks

	ALLA SPINA DRAFT 0,4L	LATTINA CANS 0,33L	BOTTIGLIA BOTTLE 0,33L
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE	4,00	4,00	4,50
LEMONSODA		4,00	
THE' FREDDO AL LIMONE / PESCA	4,00	4,00	

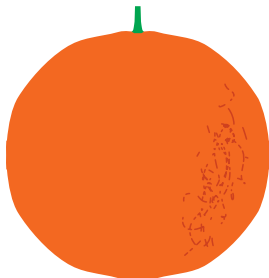
Acqua minerale

SAN PELLEGRINO MIN. GAS. (0,75L)	5,50
PANNA MIN. NAT. (0,75L)	5,50
MANIVA ACQUA MIN. NAT. (0,5L) - TETRAPACK	2,80
SAN BENEDETTO MIN. GAS. (0,33L) - LATTINA	3,00
BICCHIERE MIN. GAS. (0,2L)	1,50
BICCHIERE MIN. GAS. (0,4L)	2,50



Extracted & Centrifuged

FRESH SUMMER PEACH, APPLE, ORANGE AND GINGER	10,00
SUPER APPLE POMEGRANATE JUICE, APPLE AND CARROT	10,00
CAPANNINA BEACH MELON, PEACHES AND CARROTS	10,00
GREEN POWER FENNEL, PINEAPPLE AND CELERY	10,00
TEETOTAL MULE GINGER, CUCUMBER, FENNEL, LIME, MINT, GINGER BEER TOP	12,00
MELON&BASIL GRANITA PINEAPPLE, BASIL, MELON, APPLE, MINT	13,00
LIQUID LUNCH CARROT, PINEAPPLE, ORANGE AND MINT LEAVES	10,00
AFRODITE CARROT, APPLE, PINEAPPLE AND GINGER	10,00
AFTER SUN APPLE, FENNEL AND CELERY	10,00

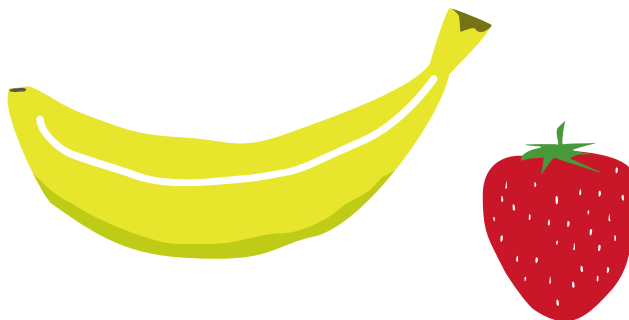


Smoothies

DOLCE BOSCO RED FRUITS ICE CREAM, RASPBERRIES, LEMON JUICE AND CRANBERRY JUICE	10,00
SMOOTHIE-COLADA VANILLA ICE CREAM, PINEAPPLE, PINEAPPLE JUICE AND COCONUT SYRUP	10,00
SUNSHINE LEMON ICE CREAM, MINT LEAVES AND ORANGE JUICE	9,00

Shakes and milk shakes

FRAGOLA, BANANA, SUCCO DI LIMONE STRAWBERRY, BANANA AND LEMON JUICE	8,00
GELATO FRAGOLA, FRAGOLE, LATTE STRAWBERRY ICE CREAM, STRAWBERRIES AND MILK	8,00
GELATO AL CIOCCOLATO, LATTE CHOCOLATE ICE CREAM AND MILK	8,00



Champagnes

Flûte 0,1 L

0,75 L

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	14,00	90,00
CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL		90,00
MOËT BRUT IMPERIAL		90,00

Sparkling Wines

Flûte 0,1 L

0,75 L

ALTEMASI BRUT MILLESIMATO CAVIT	6,50	30,00
ALTEMASI BRUT "RISERVA GRAAL" CAVIT		70,00
DOLOMIS BRUT NATURE RISERVA TRENTO DOC 36 MESI DOLOMIS	10,00	58,00
FERRARI BRUT PERLÉ F.LLI LUNELLI	10,00	64,00
PERLÉ BIANCO F.LLI LUNELLI	11,00	68,00
BRUT ROSÉ CANTINA POJER E SANDRI DOC	8,50	48,00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	10,00	64,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE COLESEL	6,00	32,00

White Wines

Glass 0,1 L

0,75 L



FURLETTI BIANCO

CANTINA FURLETTI GABRIELE

6,00

32,00



CHARDONNAY "LORÉ"

CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA

6,00

32,00

PINOT GRIGIO "HEREDIA" DOC

CANTINA SOCIALE TRENTO

5,50

28,00

LUGANA "I FRATI" DOC DEI FRATI

CA' DEI FRATI

6,50

34,00

0,375 L

LUGANA PRESITGE DOC

CA' MOLIN

15,00



NOSIOLA TRENTINO DOC

CANTINA ZENI

14,00

Rosè Wines

Glass 0,1 L

0,75 L



BUSAT ROSÈ

CANTINA COMAI

5,50

28,00



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

CANTINE TOLLO

5,50

28,00

0,375 L

ROSA DEI FRATI

CA' DEI FRATI

15,00

Red Wines

Glass 0,1 L

0,75 L

(KMO) FURLETTI ROSSO IGT CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,50	32,00
TERRE DI SAN LEONARDO MARCHESE GUERRIERI GONZAGA	6,50	32,00
TEROLDEGO TRENTINO DOC COLLI ZUGNA	5,50	28,00
MARZEMINO DOC AZ. AG. SIMONCELLI		26,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CASA VINICOLA FRATELLI BOLLA	13,00	72,00
CHIANTI RUFINA DOCG NIPOZZANO	6,50	32,00
		0,375 L
TEROLDEGO ROTALIANO DOC CANTINA MEZZACORONA		15,00
TOSCANA IGT ANTINORI		16,00



Beers*

BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,20 L.)	3,50
BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,40 L.)	6,50
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,20 L.)	4,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,40 L.)	7,00
ERDINGER WEIßBIER 5.3% (0,50 L.)	7,00
ERDINGER WEIßBIER ANALCOLICA ERDINGER WEIßBIER NON-ALCOHOLIC (0,50 L.)	7,00
BIRRA ANALCOLICA KROMBACHER NON-ALCOHOLIC KROMBACHER (0,33 L.)	5,00
FORST 1857 (0,33 L.)	5,50
BECK'S (0,33 L.)	5,50
CORONA (0,35 L.)	6,00
PILSENER VELTINS (0,33 L.)	4,00
DAURA GLUTEN FREE (0,33L.)	6,00

* Oppure richiedi al nostro staff il menu delle nostre birre artigianali
Or ask our staff for the menu of our craft beers

Coffee, tea

CAFFÈ ESPRESSO, DECAFFEINATO ESPRESSO, COFFEINE-FREE COFFEE	2,00
CAFFÈ AMERICANO COFFEE	2,50
CAFFÈ CORRETTO / MACCHIATONE EPRESSO WITH LIQUEUR / BABY CAPPUCCINO	3,50
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	3,50
LATTE MACCHIATO, CACAO LATTE MACCHIATO, HOT CHOCOLATE	4,00
THE, INFUSI TEA, INFUSION	4,00



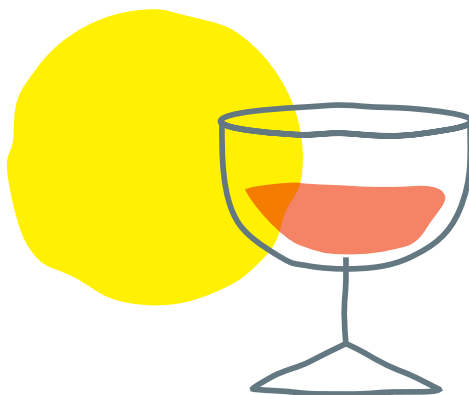
Spirits

LIQUORI & AMARI

AMARETTO DI SARONNO, FERNET BRANCA, BRAULIO, AVERNA, RAMAZZOTTI, MONTENEGRO	5,50
LIMONCELLO, SAMBUCA, MIRTO, MIRTILLO, ANIMA NERA	5,50

DISTILLATI

GRAPPA BRUNO PILZER: MOSCATO GIALLO	6,00
ACQUAVITE: ALBICOCCHE, PERE	6,00
GRAPPA PISONI: MÜLLER THURGAU, TEROLDEGO, GEWÜRZTRAMINER, NOSIOLA, MUGO, AMARA	5,50
GRAPPA MARZADRO: 18 LUNE, ANFORA	9,00
GRAPPA BARRICATA DI AMARONE GIARE MARZADRO	12,00
GGRAPPA BARRICATA BERTA	12,00
GRAPPA BRUNO PILZER "HISTORIAE" MOSCATO ROSA	12,00



RUM – VODKA

HAVANA 7 YEARS	10,00
SAO CAN D.O.P CUBA RESERVA 10	7,00
SAO CAN D.O.P CUBA RESERVA 14	10,00
SAO CAN D.O.P CUBA RESERVA 20	13,00
ZACAPA, MATUSALEM 15 YEARS	13,00
ABSOLUTE / SMIRNOFF	8,00
GREY GOOSE	11,00

BRANDY – COGNAC – WHISKY

VECCHIA ROMAGNA, REMY MARTIN V.S.O.P	6,00
CARDINAL MENDOZA, ARMAGNAC DARTICALOUGE HORS D'AGE	9,00
BUSHMILLS, JOHNNY WALKER RED LABEL, WILD TURKEY	9,00
OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULIN	13,00



CAPANNINA

PIZZA & GRILL



Snacks & Warm dishes

COPERTO COVER CHARGE EURO 1,50

Kids menù

12:00 - 15:00

PAOLINO NOODLES 9,00
SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI AL POMODORO
SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE

BRICIOLA NOODLES 9,00
SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI ALLA BOLOGNESE
SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH MEAT SAUCE

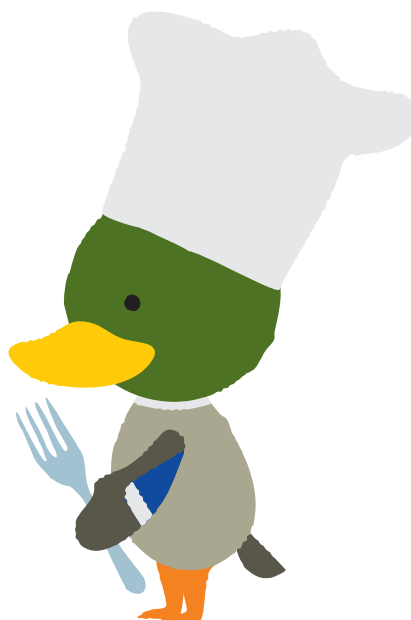
HELGA NOODLES 9,00
SPAGHETTI O PENNE AL PESTO
SPAGHETTI OR PENNE WITH PESTO SAUCE

NOCCIOLINA CUTLET 12,50
COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE
CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIES

MAX CHICKEN 12,50
PETTO DI POLLO GRIGLIATO CON CROCCHETTE DI PATATE
GRILLED CHICKEN BREAST WITH POTATO CROQUETTES

HEIDI PIZZA 7,50
PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA
PIZZA WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

BABY BURGER 12,50

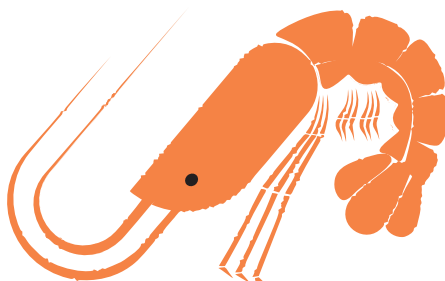


Snack

FOCACCIA DI LIEVITO MADRE COTTO SU PIETRA CON POMODORO GRAPPOLO,MOZZARELLA VACCINA ED EMULSIONE AL BASILICO MOTHER DOUGH FOCACCIA WITH TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL EMULSION	12,00
FOCACCIA DI LIEVITO MADRE COTTO SU PIETRA CON MORTADELLA IGP, BURRATA STRACCIATA E PESTO DI PISTACCHI MOTHER DOUGH FOCACCIA BAKED ON STONE WITH MORTADELLA, BURRATA CHEESE AND PISTACCHIO PESTO	12,50
FOCACCIA DI LIEVITO MADRE COTTO SU PIETRA CON CREMA DI FUNGHI ALLA BOSCAIOLA, SPECK DELL'ALTO ADIGE, FORMAGGIO CASOLET E LATTUGA MOTHER DOUGH FOCACCIA BAKED ON STONE WITH CREAMED MUSHROOMS, SOUTH TYROLEAN SPECK, CASOLET CHEESE AND LETTUCE	13,50
FOCACCIA DI LIEVITO MADRE COTTO SU PIETRA "VEGGY" CON CREMA DI CECI, MELANZANE GRIGLIATE, POMODORO CONFIT, TOFU E MENTA VEGGY MOTHER DOUGH FOCACCIA BAKED ON STONE WITH CHICKPEA CREAM, GRILLED AUBERGINE, TOMATO CONFIT, TOFU AND MINT	12,00
TOAST FORMAGGIO EDAMER, PROSCIUTTO COTTO / PROSCIUTTO DI TACCHINO COTTO AL VAPORE EDAMER CHEESE, HAM / TURKEY HAM	6,50
FOCACCIA APERTA BURRATA STRACCIATA, BASILICO, ZUCCHINE GRIGLIATE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, RUCOLA, POMODORINI BURRATA CHEESE, BASIL, GRILLED COURGETTES, ITALIAN BEEF BRESAOLA, ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES	15,00
HAMBURGER DI MANZO PANE FATTO IN CASA AL SESAMO, HAMBURGER 180 GR MANZO SELEZIONATO, POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE, PATATE FRITTE HOMEMADE SESAME BREAD, 180 GR OF SELECTED BEEF MEAT, TOMATO, ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE AND FRENCH FRIES	19,00
CLUB SANDWICH "CAPANNINA" PETTO DI POLLO AL FERRI, INSALATA ICEBERG, POMODORO GRAPPOLO, UOVO SODO, BACON, MAIONESE, PATATE FRITTE GRILLED CHICKEN BREAST, ICEBERG LETTUCE, TOMATO, BOILED EGG, BACON, MAYONNAISE AND FRENCH FRIES	19,50

**CLUB SANDWICH "VEGAN"****17,00****ZUCCHINE, CAROTE, FINOCCHI, INSALATA ICEBERG,****MAIONESE VEGANA AI POMODORI SECCHI****COURGETTE, CARROTS, FENNEL, ICEBERG LETTUCE,
VEGAN SUN-DRIED TOMATO MAYONNAISE****VEGAN BURGER****19,00****HAMBURGER DI LEGUMI, POMODORO, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA,
SPINACETTI, ANELLI DI CIPOLLA FRITTA, SALSA TARTARA****LEGUME BURGER, TOMATO, GRILLED ZUCCHINI, BABY SPINACH,
FRIED ONION RINGS, TARTAR SAUCE****AVOCADO TOAST****18,00****SALSA GUACAMOLE, SALMONE AFFUMICATO E POMODORI PACHINO****GUACAMOLE SAUCE, SMOKED SALMON AND CHERRY TOMATOES**

Antipasti - Starters

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE****17,00****PARMA RAW HAM WITH MELON****INSALATA CAPRESE****15,00****POMODORO PACHINO, MOZZARELLA VACCINA****CAPRESE SALAD: PACHINO TOMATOES WITH MOZZARELLA****INSALATA DI POLIPO DEL MEDITERRANEO****19,50****PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO VERDE,****POMODORO PACHINO****OCTOPUS SALAD WITH POTATOES, TAGGIASCA OLIVES,
GREEN CELERY, PACHINO TOMATOES****CARNE SALADA DEL TRENTINO****16,50****CON RUCOLA E SCAGLIE DI TRENTINGRANA****TRENTINO SALTED BEEF MEAT WITH ROCKET SALAD
AND TRENTINGRANA CHEESE SPLITS**

LEGUMI E CEREALI SALAD RISO ROSSO INTEGRALE, CECI, FAGIOLI CANNELLINI, FAGIOLINI, TACCOLE, PISELLI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA RED BROWN RICE, CHICKPEAS, CANNELLINI BEANS, GREEN BEANS, SNOW PEAS, PEAS AND RED ONION FROM TROPEA	16,00
VITELLO TONNATO CON CAPPERI CUCUNCI E INSALATA NOVELLA SLICED COLD VEAL WITH CAPERS AND SALAD	17,00
INSALATONA CAPANNINA FOGLIE DI INSALATA VERDE, RADICCHIO, RUCOLA, CAROTE, POMODORINI SELVATICI, MOZZARELLINE DI BUFALA, FILETTO DI TONNO SOTT'OLIO GREEN SALAD, RADICCHIO, ROCKET SALAD, CARROTS, CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, TUNA FILLETS IN OIL	16,50
INSALATA CON SPIEDINO DI GAMBERONI GAMBERONI, FINOCCHI SLICE, CAROTE SLICE, LATTUGA, FILETTI DI ARANCIA, PISTACCHI, MELOGRANO, GERMOGLI PRAWNS, FENNEL SLICE, CARROT SLICE, LETTUCE, ORANGE FILLETS, PISTACHIOS, POMEGRANATE, SPROUTS	22,00
SUMMER CHICKEN SALAD SPINACINO, SONCINO, POMODORINO PACHINO COLORATI, PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PECORINO E CROSTINI LAMB'S LETTUCE, COLORFUL CHERRY TOMATOES, GRILLED CHICKEN BREAST, PECORINO CHEESE AND CROUTONS	17,50
POKÉ CON TROTA AFFUMICATA MISTICANZA, RADICCHIO ROSSO, CAROTE, EDAMAME, ANANAS, SEMI DI SESAMO BIANCHI E NERI, SALSA POKÈ, RISO AL VAPORE SMOKED TROUT, MESCLUN SALAD, RADICCHIO, CARROTS, EDAMAME, PINEAPPLE, SESAME SEEDS, POKÉ SAUCE, STEAMED RICE	18,00
LA PANZANELLA POMODORINI CILIEGINO COLORATI, CETRIOLI, SEDANO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE, FETA E PANE CROCCANTE COLOURED CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, CELERY, RED TROPEA ONION, TAGGIASCA OLIVES, FETA CHEESE AND CRUNCHY BREAD'	16,00

Primi piatti - First courses

PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL POMODORO FRESCO E BASILICO WITH FRESH TOMATOES AND BASIL	14,50
PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA BOLOGNESE WITH BOLOGNESE SAUCE	14,50
PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL PESTO DI BASILICO WITH BASIL PESTO	14,00
PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE WITH CARBONARA SAUCE WITH CRISPY SPECK HAM	16,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI WITH CLAMS	19,00
TAGLIOLINI HOMEMADE CON POMODORINI SELVATICI E BURRATA PUGLIESE HOMEMADE TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES AND BURRATA CHEESE	17,00
LASAGNE ALL'EMILIANA LASAGNE EMILIAN STYLE	14,50
PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO AUBERGINES PARMIGIANA OVEN-COOKED	14,50
PRIMO DEL GIORNO CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL MENU "CAPANNINA SPECIAL" FIRST COURSE OF THE DAY ASK TO OUR STAFF FOR THE "CAPANNINA SPECIAL" MENU	14,50/28,00

Secondi piatti - Main courses

FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA CON VERDURE SALTATE GRILLED SEA BASS FILLET WITH SAUTÉED VEGETABLES	24,00
MIX GRILL DI PESCE CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE SCHIACCIATE MIXED GRILL FISH WITH GRILLED VEGETABLES AND MASHED POTATOES	31,50
SECONDO DEL GIORNO CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL MENU "CAPANNINA SPECIAL" MAIN DISH OF THE DAY ASK TO OUR STAFF FOR THE "CAPANNINA SPECIAL" MENU	18,00/30,00
PETTO DI POLLO AI FERRI CON VERDURE GRIGLIATE GRILLED CHICKEN BREAST AND VEGETABLES	16,50
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PEPE VERDE, VERDURE GRIGLIATA E PATATE RATTE AL FORNO SLICED BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER SAUCE, GRILLED VEGETABLES AND ROAST RATTE POTATOES	31,50
MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE BREADED CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES	16,50
MILANESE WIENER ART CON PATATE DIPPERS BREADED PORK CUTLET WITH DIPPERS POTATOS	16,50
MIX GRILL DI CARNE CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO MIXED GRILL MEAT WITH GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES	33,00
PAILLARD DI VITELLO AI FERRI CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO GRILLED VEAL PAILLARD WITH GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES	20,00

Contorni extra - Extra side dishes

PATATE RATTE AL FORNO ROAST RATTE POTATOES	5,50
VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	11,00
VERDURE ALLA GRIGLIA CON FORMAGGIO ALLA PIASTRA GRILLED VEGETABLES WITH GRILLED CHEESE	16,50

Contorni - Side dishes

PATATINE FRITTE FRENCH FRIES	6,50
INSALATA MISTA MIXED SALAD	9,50
INSALATA MISTA MAXI MAXI MIXED SALAD	13,00

Dessert - Desserts

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT TART	7,50
SACHER CON PANNA MONTATA SACHER CAKE WITH WHIPPED CREAM	7,00
TIRAMISÙ TIRAMISU	9,00
CRÈME BRÛLÉE CON BISCOTTINI ARTIGIANALI CRÈME BRULEE WITH HOMEMADE BISCUITS	9,00
TORTA AL CACAO E PESCHE PEACHES-CACAO CAKE	7,00
TORTA DEL GIORNO CAKE OF THE DAY	5,00/9,00
FRUTTI DI BOSCO CON GELATO ARTIGIANALE ALLO ZENZERO WILD BERRIES WITH HOMEMADE GINGER ICE CREAM	12,00
ANGURIA WATERMELON	3,50
MACEDONIA DI FRUTTA FRUIT SALAD	8,00
PIZZA DESSERT CON NUTELLA E FRAGOLE FRESCHE PIZZA BREAD, NUTELLA, FRESH STRAWBERRIES	9,00
FRAGOLE STRAWBERRIES	6,50
BICCHIERE DI FRUTTA FRESCA GLASS OF FRESH FRUIT	6,00
COPPETTA GELATO PICCOLA/MEDIA/GRANDE ICE CREAM COUPE SMALL/MEDIUM/BIG	3,00/5,00/7,00



CAPANNINA

PIZZA & GRILL



COPERTO COVER CHARGE EURO 1,50

Our Pizzas

LE CLASSICHE

MARGHERITA 9,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

MARINARA 8,00
POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO

MARINARA 2.0 14,00
POMODORO SAN MARZANO, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE,
OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO
TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, TAGGIASCA OLIVES,
OLIVE OIL FLAVOURED WITH GARLIC, OREGANO

DIAVOLA 12,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
SALAMINO PICCANTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI

PROSCIUTTO E FUNGHI 12,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS

ORTOLANA 16,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
VERDURE MISTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES

CAPRICCIOSA 12,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS,
ARTICHOKES, OLIVES

4 STAGIONI 13,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS,
ARTICHOKES, OLIVES

TONNO E CIPOLLA 14,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
CIPOLLA, TONNO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS, TUNA

ROMANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO	13,50
FIORI E ALICI FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, COURGETTE BLOSSOMS	15,50
4 FORMAGGI FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA CHEESE	13,00

LE SFIZIOSE

FRESCA ESTATE POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA, POMODORO PACHINO, BASILICO TOMATO SAUCE, ZUCCHINI, BURRATA CHEESE, PACHINO TOMATOES, BASIL	13,50
ITALIANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL	13,00
TIROLESE POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SPECK, FUNGHI DI STAGIONE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPECK HAM, SEASONAL MUSHROOMS	14,00
DEL SUD MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE MOZZARELLA, GARLIC, OIL, CHILI PEPPERS, GRILLED AUBERGINES	10,50
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	17,50

SICILIANA

16,00

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

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PECORINO CHEESE,
ANCHOVIES

LE SPECIALI**GARDESANA**

14,50

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

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

PESCE

19,50

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

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

RAF

17,00

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

CALZONE

15,00

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

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

CALZONE "LA CAPANNINA"

15,50

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

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI
AND GORGONZOLA CHEESE

ANGIE POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, TRENTINO SAUSAGE, RED ONIONS	13,50
AMATRICIANA FIORDILATTE E SALSA AMATRICIANA (POMODORO SAN MARZANO, DOP BASILICATA, GUANCIALE, PECORINO, PEPE NERO, CIPOLLA) MOZZARELLA WITH AMATRICIANA SAUCE (TOMATO, GUANCIALE, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER, ONION)	14,50
RIVA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, RUCOLA, CARNE SALADA, SCAGLIE DI GRANA TRENTINO, OLIO D'OLIVA DEL GARDA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, SALTED BEEF, GRANA TRENTINO, GARDA OLIVE OIL	16,50
LA GRICIA FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, SCAGLIE DI PECORINO E PEPE NERO MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO FLAKES AND BLACK PEPPER	16,00
MORTAZZA FIORDILATTE DOP BASILICATA, MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHI MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE, CHOPPED PISTACHIOS	16,00
MASTRO FIORDILATTE DOP BASILICATA, 'NDUJA, POMODORINI DATTERINO GIALLI, RICOTTA MOZZARELLA, 'NDUJA SALAMI, YELLOW CHERRY TOMATOES, RICOTTA CHEESE.	15,50

LE DELICATE

PHILADELPHIA

18,00

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

VEGETARIANA

17,00

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLiate, BURRATA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED AUBERGINES AND ZUCCHINI,
BURRATA CHEESE

AROMATICA

16,50

PIZZA FOCACCIA CON RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
SALMONE AFFUMICATO, SPICCHI DI ARANCIA, PEPE ROSA
FOCACCIA PIZZA WITH ROCKET SALAD, BUFFALO MOZZARELLA
FROM CAMPANIA, SMOKED SALMON, ORANGE SLICES, PINK PEPPER

DOPAX

16,00

FIOR DI LATTE DOP CAMPANIA, PESTO DI BASILICO,
POMODORINI GIALLI DEL PIENNOLO, PACHINO,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, SCAGLIE DI TRENTINGRANA
MOZZARELLA, BASIL PESTO, YELLOW TOMATOES FROM PIENNOLO,
PACHINO TOMATOES, PARMA RAW HAM 24 MONTHS,
TRENTINGRANA CHEESE SPLITS



LA VEGANA

15,50

CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE,
PEPERONI GRIGLIATI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
CREAM OF YELLOW CHERRY TOMATOES, COURGETTES,
AUBERGINES, GRILLED PEPPERS AND RED ONIONS

PIZZA BRUSCHETTA

9,00

PIZZA FOCACCIA CON CONCASSEA DI POMODORO,
BASILICO, AGLIO
PIZZA FOCACCIA WITH DICED TOMATOES, BASIL, GARLIC

PIZZA SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE PIZZA