

# **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.

# Cocktails

<b>AMERICANO</b> VERMOUTH RED, BITTER CAMPARI AND SODA	10,00
<b>BLOODY MARY</b> VODKA, FRESH TOMATO JUICE, FRESH LEMON JUICE, WORCESTER SAUCE, SALT, CELERY SALT AND PEPPER	10,00
<b>CAIPIRINHA</b> CLASSIC WITH CACHACA, SUGAR AND FRESH LIME JUICE OR WITH FRESH MANGO OR PINEAPPLE OR BANANA	10,00
<b>CAIPIRISSIMA</b> RUM, SUGAR AND FRESH LIME JUICE	10,00
<b>CAIPIROSKA</b> VODKA, SUGAR OR FRESH LIME JUICE	10,00
<b>CAMPARI ORANGE</b> BITTER CAMPARI AND FRESH ORANGE JUICE	10,00
<b>CAMPARI SODA</b> BITTER CAMPARI AND SODA	8,00
<b>COSMOPOLITAN</b> VODKA, TRIPLE SEC, FRESH LIME JUICE AND CRANBERRY JUICE	11,00
<b>CUBA LIBRE</b> DARK RUM, COCA COLA, ANGOSTURA AND FRESH LIME JUICE	12,00
<b>DAIQUIRI</b> WHITE RUM, FRESH LIME JUICE AND SUGAR	9,00
<b>GIN TONIC</b> GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY & TONIC WATER	12,00
<b>GIN TONIC SPECIAL</b> GIN MARE, MONKEY, HENDRICK'S, LUZ & TONIC WATER PREMIUM	16,00
<b>BAYLEYS COLADA</b> BAYLEYS, BANANA, PINEAPPLE JUICE, COCONUT SYRUP "MONIN"	11,00

<b>OUR MAI-TAI</b>	<b>10,00</b>
DARK RUM, WHITE RUM, RUM AGRICOLE, ORANGE CURACAO, FRESH LIME JUICE, ORGEAT AND FRESH ORANGE JUICE	
<b>OCTOPUS</b>	<b>11,00</b>
VODKA, FRESH LIME JUICE, MINT LEAVES, SANBUCO SYRUP, GRENADINE, SODA	
<b>PALOMA</b>	<b>11,00</b>
DARK TEQUILA, FRESH LIME JUICE, GRAPEFRUIT, SODA	
<b>MOJITO</b>	<b>10,00</b>
WHITE RUM, FRESH LIME JUICE, MINT LEAVES, SUGAR AND SODA	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>11,00</b>
VODKA, FRESH LIME JUICE AND GINGER BEER	
<b>NEGRONI</b>	<b>10,00</b>
GIN, VERMOUTH RED AND BITTER CAMPARI	
<b>PIMM'S CUP</b>	<b>12,00</b>
PIMM'S NO.1, FRESH FRUIT, MINT LEAVES, CUCUMBER PEEL, GINGER ALE AND BITTER LEMON	
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>14,00</b>
RUM, FRESH PINEAPPLE & EXTRACTED JUICE AND COCONUT SYRUP	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	<b>10,00</b>
VODKA, PEACH LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND FRESH ORANGE JUICE	
<b>SOUR</b>	<b>9,00</b>
SPIRIT OF YOUR CHOICE, FRESH LEMON JUICE SUGAR AND PASTEURISED EGG WHITE	

# Frozen cocktails

<b>FROZEN MARGARITA</b> TEQUILA, FRESH LIME JUICE, SUGAR AND TRIPLE SEC	9,00
<b>FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI</b> RUM, FRESH LIME JUICE, STRAWBERRY, SUGAR	9,00

# Our spritz

<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL, PROSECCO AND SODA	8,00
<b>CAMPARI SPRITZ</b> CAMPARI, PROSECCO AND SODA	8,00
<b>SUNSHINE SPRITZ</b> CAMPARI, GRAPEFRUIT JUICE AND TONIC WATER	8,00
<b>HUGO</b> ELDERFLOWER SYRUP, PROSECCO, MINT LEAVES AND SODA	8,00
<b>ROSE KIR</b> ROSE SYRUP, PROSECCO AND SODA	8,00
<b>CAPRI</b> COINTREAU, LIMONCELLO, PROSECCO AND SODA	8,00

# Sparkling cocktails

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

# Non-alcoholic cocktails

<b>FRUTTITO</b> FRESH LIME JUICE, SUGAR, STRAWBERRY PUREE AND CRANBERRY JUICE	8,00
<b>GINGER BREEZE</b> CRANBERRY JUICE, ELDERFLOWER SYRUP, FRESH LIME JUICE AND GINGER BEER	8,00
<b>RED WATER</b> WILD BERRIES PUREE, FRESH LIME JUICE AND SODA	8,00
<b>VIRGIN COLADA</b> FRESH PINEAPPLE AND JUICE, COCONUT SYRUP AND SUGAR	8,00
<b>VIRGIN MOJITO</b> GINGER ALE, FRESH LIME JUICE, SUGAR, MINT LEAVES AND SODA	8,00

# Soft drinks

<b>BIBITE, SUCCHI</b> (0,2 L.) SOFT DRINKS, JUICES	3,00
<b>SPREMUTE FRESCHE</b> (0,3 L.) FRESH SQUEEZED FRUIT JUICES	6,00
<b>ACQUA MINERALE</b> (0,5 L.) MINERAL WATER	2,80
<b>BIBITE BOTTIGLIA</b> (0,45 L.) SOFT DRINKS IN BOTTLE	4,50
<b>TÈ FREDDO</b> (0,5 L.) ICE TEA	4,00
<b>TÈ FREDDO BIO GALVANINA (VERDE O BIANCO)</b> ORGANIC ICE TEA GALVANINA (GREEN OR WHITE TEA)	6,00
<b>GATORADE DRINKS</b> (0,5 L.)	5,50



## Extracted fruit

<b>FRESH SUMMER</b> PEACH, APPLE, ORANGE AND GINGER	10,00
<b>SUPER APPLE</b> POMEGRANATE JUICE, APPLE AND CARROT	10,00
<b>CAPANNINA BEACH</b> MELON, PEACHES AND CARROTS	10,00
<b>GREEN POWER</b> FENNEL, PINEAPPLE AND CELERY	10,00

## Centrifuged fruit

<b>LIQUID LUNCH</b> CARROT, PINEAPPLE, ORANGE AND MINT LEAVES	10,00
<b>AFRODITE</b> CARROT, APPLE, PINEAPPLE AND GINGER	10,00
<b>AFTER SUN</b> APPLE, FENNEL AND CELERY	10,00

# Smoothies

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

# Shakes and milk shakes

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

# Champagnes

Flûte 0,1 L

0,75 L

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

# Sparkling Wines

Flûte 0,1 L



0,75 L

ALTEMASI BRUT MILLESIMATO CAVIT	6,00	30,00
ALTEMASI BRUT "RISERVA GRAAL" CAVIT		70,00
FERRARI BRUT PERLÉ F.LLI LUNELLI	9,00	58,00
PERLÉ BIANCO F.LLI LUNELLI	11,00	65,00
BRUT ROSÉ CANTINA POJER E SANDRI DOC	8,50	45,00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	10,00	62,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE COLESEL	5,50	28,00

# White Wines

Glass 0,1 L


0,75 L

 <b>FURLETTI BIANCO</b> CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,00	28,00
<b>CHARDONNAY "LORÉ"</b> CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA	5,50	25,00
<b>PINOT GRIGIO "HEREDIA" DOC</b> CANTINA SOCIALE TRENTO	5,50	27,00
<b>LUGANA "I FRATI" DOC DEI FRATI</b> CA' DEI FRATI	6,50	30,00
	<hr/>	<b>0,375 L</b>
<b>LUGANA SUPERIORE DOC</b> CA' MOLIN		15,00
 <b>NOSIOLA TRENTINO DOC</b> CANTINA ZENI		14,00

# Rosè Wines

Glass 0,1 L

0,75 L

<b>ROSA DEI MASI</b> CANTINA MASI	5,00	26,00
 <b>CERASUOLO D'ABRUZZO DOP</b> CANTINE TOLLO	5,00	24,00
	<hr/>	<b>0,375 L</b>
<b>ROSA DEI FRATI</b> CA' DEI FRATI		15,00

# Red Wines

Glass 0,1 L

0,75 L

<b>(KMO) FURLETTI ROSSO IGT</b> CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,50	30,00
<b>TERRE DI SAN LEONARDO</b> MARCHESE GUERRIERI GONZAGA	6,50	32,00
<b>TEROLDEGO TRENTINO DOC</b> COLLI ZUGNA	5,00	24,00
<b>MARZEMINO DOC</b> AZ. AG. SIMONCELLI		24,00
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC</b> CASA VINICOLA FRATELLI BOLLA	12,00	62,00
<b>CHIANTI RUFINA DOCG</b> NIPOZZANO	6,50	32,00
		<hr/> 0,375 L
<b>TEROLDEGO ROTALIANO DOC</b> CANTINA MEZZACORONA		14,00
<b>TOSCANA IGT</b> ANTINORI		16,00

# Coffee, tea

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

# Beers\*

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

\* Ask for our full beer menu

# Spirits

---

## 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: ALBICOCCHE, PERE	6,00
GRAPPA BERTAGNOLLI: MÜLLER THURGAU, TEROLDEGO, MOSCATO, NOSIOLA	5,00
GRAPPA MARZADRO: 18 LUNE, ANFORA	8,50
GRAPPA BERTA	11,00
GRAPPA JACOPO POLI	12,00
GRAPPA BRUNO PILZER "HISTORIAE" MOSCATO ROSA	11,00



---

**RUM – VODKA**

<b>HAVANA 7 YEARS</b>	<b>8,00</b>
<b>SAO CAN D.O.P CUBA</b> RESERVA 10	<b>7,00</b>
<b>SAO CAN D.O.P CUBA</b> RESERVA 14	<b>10,00</b>
<b>SAO CAN D.O.P CUBA</b> RESERVA 20	<b>13,00</b>
<b>ZACAPA, MATUSALEM 15 YEARS</b>	<b>12,00</b>
<b>ABSOLUTE / SMIRNOFF</b>	<b>7,50</b>
<b>GREY GOOSE</b>	<b>10,00</b>

---

**BRANDY – COGNAC – WHISKY**

<b>VECCHIA ROMAGNA, REMY MARTIN V.S.O.P</b>	<b>6,00</b>
<b>CARDINAL MENDOZA, ARMAGNAC DARTICALOUNGE HORS D'AGE</b>	<b>8,00</b>
<b>BUSHMILLS, JOHNNY WALKER RED LABEL, WILD TURKEY</b>	<b>9,00</b>
<b>OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULIN</b>	<b>12,00</b>

# Kids menù

12:00 - 15:00

## PAOLINO NOODLES

**SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI AL POMODORO**

SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE

8,00

## BRICIOLA NOODLES

**SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI ALLA BOLOGNESE**

SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH MEAT SAUCE

8,00

## HELGA NOODLES

**SPAGHETTI O PENNE AL PESTO**

SPAGHETTI OR PENNE WITH PESTO SAUCE

8,00

## NOCCIOLINA CUTLET

**COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE**

CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIES

12,50

## HEIDI PIZZA

**PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA**

PIZZA WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

7,00

## BABY BURGER

12,00

12:00 - 15:00

## **Snacks & Warm dishes**

**COPERTO / COVER CHARGE  
EURO 1,50**

# Snack

<b>FOCACCIA CALDA DI LIEVITO MADRE CON POMODORO GRAPPOLO E MOZZARELLA VACCINA</b>	<b>8,50</b>
WARM MOTHER DOUGH FOCACCIA WITH TOMATO AND MOZZARELLA	
<b>FOCACCIA CALDA DI LIEVITO MADRE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA VACCINA</b>	<b>10,00</b>
WARM MOTHER DOUGH FOCACCIA WITH PARMA HAM AND MOZZARELLA	
<b>TOAST FORMAGGIO EDAMER, PROSCIUTTO COTTO / PROSCIUTTO DI TACCHINO COTTO AL VAPORE</b>	<b>6,00</b>
EDAMER CHEESE, HAM / TURKEY HAM	
<b>FOCACCIA APERTA BURRATA STRACCIATA, BASILICO, ZUCCHINE GRIGLIATE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA</b>	<b>14,00</b>
BURRATA CHEESE, BASIL, GRILLED COURGETTES, ITALIAN BEEF BRESAOLA	
<b>HAMBURGER DI MANZO PANE FATTO IN CASA AL SESAMO, HAMBURGER 180 GR MANZO SELEZIONATO, POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE, PATATE FRITTE</b>	<b>19,00</b>
HOMEMADE SESAME BREAD, 180 GR OF SELECTED BEEF MEAT, TOMATO, ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE AND FRENCH FRIES	
<b>CLUB SANDWICH "CAPANNINA" PETTO DI POLLO AL FERRI, INSALATA ICEBERG, POMODORO GRAPPOLO, UOVO SODO, BACON, MAIONESE, PATATE FRITTE</b>	<b>18,50</b>
GRILLED CHICKEN BREAST, ICEBERG LETTUCE, TOMATO, BOILED EGG, BACON, MAYONNAISE AND FRENCH FRIES	
<b>CLUB SANDWICH "VEGETARIANO" ZUCCHINE GRIGLIATE, INSALATA ICEBERG, POMODORO A FETTE, SALSA TARTARA E FORMAGGIO ALLA PIASTRA</b>	<b>18,00</b>
GRILLED COURGETTES, ICEBERG LETTUCE, TOMATO, TARTARE SAUCE AND GRILLED CHEESE	
<b>AVOCADO TOAST SALSA GUACAMOLE, SALMONE AFFUMICATO</b>	<b>16,00</b>
GUACAMOLE SAUCE, SMOKED SALMON	

# Antipasti - Starters

<b>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE</b> PARMA RAW HAM WITH MELON	15,00
<b>INSALATA CAPRESE</b> <b>POMODORO PACHINO, MOZZARELLA VACCINA</b> CAPRESE SALAD: PACHINO TOMATOES WITH MOZZARELLA	14,00
<b>INSALATA DI POLIPO DEL MEDITERRANEO</b> <b>PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO VERDE, POMODORO PACHINO</b> OCTOPUS SALAD WITH POTATOES, TAGGIASCA OLIVES, GREEN CELERY, PACHINO TOMATOES	17,00
<b>CARNE SALADA DEL TRENINO</b> <b>CON RUCOLA E SCAGLIE DI TRENINGRANA</b> TRENINO SALTED BEEF MEAT WITH ROCKET SALAD AND TRENINGRANA CHEESE SPLITS	15,00
<b>ARCOBALENO DI RISO</b> <b>CON RISO ALLO ZAFFERANO, VERDURE DI STAGIONE</b> <b>E CODE DI GAMBERONI AL VAPORE</b> SAFFRON RICE WITH VEGETABLES IN SEASON AND STEAMED PRAWN TAILS	16,00
<b>VITELLO TONNATO</b> <b>CON CAPPERI CUCUNCI E INSALATA NOVELLA</b> SLICED COLD VEAL WITH CAPERS AND SALAD	14,50
<b>INSALATONA CAPANNINA</b> <b>FOGLIE DI INSALATA VERDE, RADICCHIO, RUCOLA, CAROTE,</b> <b>POMODORINI SELVATICI, MOZZARELLINE DI BUFALA,</b> <b>FILETTO DI TONNO SOTT'OLIO</b> GREEN SALAD, RADICCHIO, ROCKET SALAD, CARROTS, CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, TUNA FILLETS IN OIL	15,50
<b>SUMMER CHICKEN SALAD</b> <b>SPINACINO, SONCINO, POMODORINO PACHINO COLORATI,</b> <b>PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PECORINO E CROSTINI</b> LAMB'S LETTUCE, COLORFUL CHERRY TOMATOES, GRILLED CHICKEN BREAST, PECORINO CHEESE AND CROUTONS	16,00
<b>POKÉ CON TROTA AFFUMICATA</b> <b>MISTICANZA, RADICCHIO ROSSO, CAROTE, EDAMAME, ANANAS,</b> <b>SEMI DI SESAMO BIANCHI E NERI, SALSA POKÈ, RISO AL VAPORE</b> SMOKED TROUT, MESCLUN SALAD, RADICCHIO, CARROTS, EDAMAME, PINEAPPLE, SESAME SEEDS, POKÈ SAUCE, STEAMED RICE	15,50

# Primi piatti - First courses

<b>PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL POMODORO FRESCO E BASILICO</b> WITH FRESH TOMATOES AND BASIL	<b>13,00</b>
<b>PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA BOLOGNESE</b> WITH BOLOGNESE SAUCE	<b>13,00</b>
<b>PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL PESTO DI BASILICO</b> WITH BASIL PESTO	<b>12,00</b>
<b>PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE</b> WITH CARBONARA SAUCE WITH CRISPY SPECK HAM	<b>14,50</b>
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> SPAGHETTI WITH CLAMS	<b>17,50</b>
<b>TAGLIOLINI HOMEMADE CON POMODORINI SELVATICI E BURRATA PUGLIESE</b> HOMEMADE TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES AND BURRATA CHEESE	<b>16,00</b>
<b>LASAGNE ALL'EMILIANA</b> LASAGNE EMILIAN STYLE	<b>13,00</b>
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO</b> AUBERGINES PARMIGIANA OVEN-COOKED	<b>13,00</b>
<b>PRIMO DEL GIORNO</b> <b>CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL MENU "CAPANNINA SPECIAL"</b> FIRST COURSE OF THE DAY ASK TO OUR STAFF FOR THE "CAPANNINA SPECIAL" MENU	<b>14,00/24,00</b>

## Secondi piatti - Main courses

<b>ORATA APERTA AI FERRI CON VENTAGLIO DI ZUCCHINE</b> GRILLED GILTHEAD SEA BREAM WITH COURGETTES	<b>19,50</b>
<b>MIX GRILL DI PESCE CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO</b> MIXED GRILL FISH WITH GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES	<b>27,50</b>
<b>SECONDO DEL GIORNO</b> <b>CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL MENU "CAPANNINA SPECIAL"</b> MAIN DISH OF THE DAY ASK TO OUR STAFF FOR THE "CAPANNINA SPECIAL" MENU	<b>16,00/28,00</b>
<b>PETTO DI POLLO AI FERRI CON VERDURE GRIGLIATE</b> GRILLED CHICKEN BREAST AND VEGETABLES	<b>16,00</b>
<b>TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PEPE VERDE, VERDURE GRIGLIATA E PATATE RATTE AL FORNO</b> SLICED BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER SAUCE, GRILLED VEGETABLES AND ROAST RATTE POTATOES	<b>26,00</b>
<b>MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE</b> BREADED CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES	<b>15,50</b>
<b>MILANESE WIENER ART CON PATATINE FRITTE</b> BREADED PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES	<b>15,50</b>
<b>MIX GRILL DI CARNE CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO</b> MIXED GRILL MEAT WITH GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES	<b>27,00</b>
<b>PAILLARD DI VITELLO AI FERRI CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO</b> GRILLED VEAL PAILLARD WITH GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES	<b>18,00</b>

## Contorni extra - Extra side dishes

<b>PATATE RATTE AL FORNO</b> ROAST RATTE POTATOES	5,00
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> GRILLED VEGETABLES	5,00
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA MAXI</b> <b>MELANZANE, ZUCCHINE, RADICCHIO, PEPERONI, POMODORINI</b> GRILLED VEGETABLES MAXI AUBERGINES, COURGETTES, RADICCHIO, BELL PEPPERS, CHERRY TOMATOES	12,50

## Contorni - Side dishes

<b>PATATINE FRITTE</b> FRENCH FRIES	6,00
<b>INSALATA MISTA</b> MIXED SALAD	9,00
<b>INSALATA MISTA MAXI</b> MAXI MIXED SALAD	12,00



# Dessert - Desserts

<b>CROSTATA DI FRUTTA FRESCA</b> FRESH FRUIT TART	7,00
<b>SACHER CON PANNA MONTATA</b> SACHER CAKE WITH WHIPPED CREAM	7,00
<b>TIRAMISÙ</b> TIRAMISU	9,00
<b>CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA CON BISCOTTINI ARTIGIANALI</b> VANILLA FLAVOURED CRÈME BRULEE WITH HOMEMADE BISCUITS	9,00
<b>TORTA CHOCO-MANDORLE</b> CHOCO-ALMOND CAKE	7,00
<b>TORTA DEL GIORNO</b> CAKE OF THE DAY	4,50/8,00
<b>FRUTTI DI BOSCO CON GELATO ARTIGIANALE ALLO ZENZERO</b> WILD BERRIES WITH HOMEMADE GINGER ICE CREAM	10,00
<b>ANGURIA</b> WATERMELON	3,00
<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b> FRUIT SALAD	7,00
<b>PIZZA DESSERT CON NUTELLA E FRAGOLE FRESCHE</b> PIZZA BREAD, NUTELLA, FRESH STRAWBERRIES	8,00
<b>FRAGOLE</b> STRAWBERRIES	6,00
<b>BICCHIERE DI FRUTTA FRESCA</b> GLASS OF FRESH FRUIT	5,00
<b>COPPETTA GELATO PICCOLA/MEDIA/GRANDE</b> ICE CREAM COUPE SMALL/MEDIUM/BIG	1,50/3,00/6,00

**ASK FOR DAILY SUGGESTIONS OF OTHER FRESH FRUIT AND DESSERTS...!**

# Our Pizzas

---

## LE CLASSICHE

<b>MARGHERITA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	9,00
<b>MARINARA</b> POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO	8,00
<b>DIAVOLA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI	11,50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	11,00
<b>CAPRICCIOSA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES	12,00
<b>4 STAGIONI</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES	12,00
<b>TONNO E CIPOLLA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS, TUNA	12,00
<b>ROMANA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO	12,00
<b>FIORI E ALICI</b> FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, COURGETTE BLOSSOMS	14,50

#### 4 FORMAGGI

**FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE,  
GRANA TRENINO, PHILADELPHIA**

11,50

MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENINO,  
PHILADELPHIA CHEESE

---

#### LE SFIZIOSE

##### FRESCA ESTATE

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

12,50

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

##### ITALIANA

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,  
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO**

12,50

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

##### TIROLESE

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

13,50

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPECK HAM,  
SEASONAL MUSHROOMS

##### DEL SUD

**MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE**

10,00

MOZZARELLA, GARLIC, OIL, CHILI PEPPERS, GRILLED AUBERGINES

##### PARMA

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,  
MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE GRIGLIATE,  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA**

16,50

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

##### SICILIANA

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

15,50

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PECORINO CHEESE,  
ANCHOVIES

---

## LE SPECIALI

<b>GARDESANA</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SARDE DI LAGO, SCALOGNO, OLIO AL PREZZEMOLO</b>	<b>13,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, LAKE SARDINES, SHALLOT, PARSLEY OIL	
<b>ORTOLANA</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, VERDURE MISTE</b>	<b>14,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES	
<b>PESCE</b> <b>POMODORO PACHINO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI, SALMONE, RUCOLA</b>	<b>17,00</b>
PACHINO TOMATOES, MOZZARELLA, BLACK MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS, SALMON, ROCKET SALAD	
<b>RAF</b> <b>SALSA POMODORO DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA IN COTTURA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIVE TAGGIASCHE, GOCCE DI PESTO DI BASILICO</b>	<b>15,00</b>
YELLOW CHERRY TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM, TAGGIASCA OLIVES, BASIL PESTO	
<b>CALZONE</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, FUNGHI, RICOTTA, SPECK</b>	<b>14,00</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE, SPECK HAM	
<b>CALZONE "LA CAPANNINA"</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA</b>	<b>14,00</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE	
<b>ANGIE</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA</b>	<b>12,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, TRENTO SAUSAGE, RED ONIONS	

<b>AMATRICIANA (ANCHE BIANCA)</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,</b> <b>GUANCIALE, PECORINO, PEPE NERO</b> TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER.	<b>14,00</b>
<b>RIVA</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,</b> <b>RUCOLA, CARNE SALADA, SCAGLIE DI GRANA TRENINO,</b> <b>OLIO D'OLIVA DEL GARDA</b> TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, SALTED BEEF, GRANA TRENINO, GARDA OLIVE OIL	<b>14,00</b>
<b>VEGETARIANA</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,</b> <b>MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, BURRATA</b> TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED AUBERGINES AND ZUCCHINI, BURRATA CHEESE	<b>15,00</b>
<b>PIZZA NUOVA</b> <b>CREMA DI POMODORINI GIALLI, LUCANICA, MELANZANE,</b> <b>PHILADELPHIA</b> CREAM OF YELLOW CHERRY TOMATOES, SAUSAGE, AUBERGINES AND PHILADELPHIA CHEESE	<b>14,00</b>

---

## LE DELICATE

<b>PHILADELPHIA</b> <b>FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO,</b> <b>PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA</b> MOZZARELLA, SMOKED SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, PACHINO TOMATOES, ROCKET SALAD	<b>16,00</b>
<b>VALTELLINA</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,</b> <b>BRIE, RUCOLA, BRESAOLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BRIE, AIR DRIED BEEF, ROCKET SALAD OLIVE OIL	<b>14,50</b>

**CIAMMA****POMODORO SAN MARZANO, FILETTI DI ALICI, POMODORINI GIALLI  
E STRACCIATELLA DI BURRATA****15,00**TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, YELLOW CHERRY TOMATOES  
AND BURRATA CHEESE**CARBOPIZZA****FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, CARBOCREMA  
PASTORIZZATA E SCAGLIE DI PECORINO****15,00**MOZZARELLA, GUANCIALE, CARBONARA SAUCE  
AND PECORINO CHEESE SPLITS**MORTAZZA****FIORDILATTE DOP BASILICATA, MORTADELLA, STRACCIATELLA,  
GRANELLA DI PISTACCHI****14,00**MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE,  
CHOPPED PISTACHIOS**MASTRO****FIORDILATTE DOP BASILICATA, 'NDUJA, POMODORINI  
DATTERINO GIALLI, RICOTTA****14,00**MOZZARELLA, 'NDUJA SALAMI, YELLOW CHERRY TOMATOES,  
RICOTTA CHEESE.**LA VEGANA****CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE,  
PEPERONI GRIGLIATI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA****14,50**CREAM OF YELLOW CHERRY TOMATOES, COURGETTES,  
AUBERGINES, GRILLED PEPPERS AND RED ONIONS**PIZZA BRUSCHETTA****PIZZA FOCACCIA CON CONCASSEA DI POMODORO,  
BASILICO, AGLIO****8,50**

PIZZA FOCACCIA WITH DICED TOMATOES, BASIL, GARLIC

**PIZZA SENZA GLUTINE**

GLUTEN FREE PIZZA



# **CAPANNINA**

PIZZA & GRILL