

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

PREZZI IN EURO / PRICES IN EURO
COPERTO / COVER CHARGE EURO 2,00

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	8,00
CAPANNINA ROYAL, CAMPARI ORANGE, PUNT & MES ORANGE (with fresh orange juice)	10,00
CAMPARI SODA	8,00
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.)	3,00
COCA COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, ICE TEA, ANANAS, ARANCIA (0,5 L.)	5,00
SUCCHI DI FRUTTA: PESCA, PERA, ALBICOCCA, MIRTILLO, ACE (0,2 L.)	3,50
TÈ FREDDO BIO GALVANINA (VERDE O BIANCO)	6,00
ACQUA MINERALE NATURALE PANNA (0,75 L.)	5,50
ACQUA MINERALE FRIZZANTE SAN PELLEGRINO (0,75 L.)	5,50
ACQUA MINERALE MOSSA SURGIVA (0,75 L.)	4,00

BIRRE *

BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL (0,2 L.)	3,50
BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL (0,4 L.)	6,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA (0,2 L.)	3,50
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA (0,4 L.)	6,50
ERDINGER WEIßBIER 5.3% 0.50 L (0,5 L.)	6,50
WEISSBIER ANALCOLICA PAULANER (0,5 L.)	7,00
BIRRA ANALCOLICA WARSTEINER (0,33 L.)	4,50
FORST 1857 (0,33 L.)	5,50
BECK'S (0,33 L.)	5,50
CORONA (0,35 L.)	5,50
PILSENER VELTINS (0,33 L.)	4,00
BALADIN BIRRA NAZIONALE GLUTEN FREE (0,33 L.)	6,50

* Ask for our full beer menu

SPUMANTI & CHAMPAGNE

	Flûte	Bott.
ALTEMASI BRUT MILLESIMATO CÀVIT TRENTO DOC	6,00	30,00
ALTEMASI BRUT "RISERVA GRAAL" CÀVIT TRENTO DOC		70,00
MACH FONDAZIONE EDMUND MACH TRENTO DOC		48,00
FERRARI BRUT PERLÉ F.LLI LUNELLI TRENTO DOC	9,00	58,00
FERRARI PERLÉ BIANCO F.LLI LUNELLI TRENTO DOC	11,00	65,00
FERRARI RISERVA LUNELLI F.LLI LUNELLI TRENTO DOC		70,00
VULCANITE DOSAGGIO ZERO PIFFER TRENTO DOC		55,00
BRUT ROSÈ POJER E SANDRI TRENTO DOC	8,50	45,00
DOLOMIS BRUT NATURE RISERVA TRENTO DOC		72,00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	10,00	62,00
FRANCIACORTA SATÈN BERLUCCHI		45,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE COLESEL	5,50	28,00
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	14,00	90,00
CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL	14,00	90,00
CHAMPAGNE MOËT BRUT IMPERIAL MOET E CHANDON		90,00

VINI

	Calice	Bott.
BIANCHI		
CHARDONNAY "LORÈ" CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA	5,50	25,00
LUGANA "I FRATI" DOC CA' DEI FRATI	6,50	30,00
ROSÈ		
ROSA DEI MASI CANTINA DI MASI	5,00	26,00
ROSSI		
TERRE DI S. LEONARDO	6,50	32,00
TEROLDEGO SOLTERI CANTINA COLLI ZUGNA	5,00	24,00
CHIANTI RUFINA DOCG NIPOZZANO	6,50	32,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CASA VINICOLA F.LLI BOLLA	12,00	62,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO, DECAFFEINATO		2,50
CAFFÈ AMERICANO, CAPPUCCINO		3,50
CAFFÈ CORRETTO, MACCHIATONE		3,50
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 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

HAVANA 7 YEARS	8,00
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	12,00
ABSOLUTE / SMIRNOFF	7,50
GREY GOOSE	10,00

GIN TONIC

GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY & TONIC	12,00
--	-------

GIN TONIC SPECIAL

GIN MARE, MONKEY, HENDRICK'S, LUZ & PREMIUM TONIC	16,00
---	-------

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	9,00
OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULLY	12,00

Antipasti

Starters

VEGGY & VEGAN... TARTARE

TARTARE DI RADICI, TOFU, CREMA DI MELANZANE, PANE CARASAU, SPUMA DI BASILICO,
POMODORO CUOR DI BUE

19,00

ROOT TARTARE, TOFU, AUBERGINE CREAM, CARASAU BREAD, BASIL MOUSSE, BEEFSTEAK TOMATO

STREET BRUSCHETTA

PAGNOTTA FATTA IN CASA CON PATÉ DI OLIVE NERE, POMODORO DATTERINO, OLIO EVO DEL GARDA,
JULIENNE DI BASILICO, ORIGANO

11,00

HOMEMADE BREAD, CREAM OF BLACK OLIVES, DATE TOMATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL
AND OREGANO

BATTUTA DI MANZETTA

TARTARE DI MANZO CON CREMOSO ALL'AGLIO NERO, NOCCIOLE TOSTATE, INSALATA RICCIA
E RAPANELLI

23,00

BEEF TARTARE WITH CREAMY BLACK GARLIC, ROASTED HAZELNUTS, CURLY SALAD AND RADISHES

CULATELLO DI ZIBELLO E BURRATA

20,00

CULATELLO DI ZIBELLO AND BURRATA CHEESE

BOUTIQUE ITALIANA

TARTARE DI MANZO CON BURRATA, PECORINO SCORZA NERA, MARMELLATA DI FICHI E POMODORI,
PANE PUGLIESE CON STRACCIATA E TARTUFO NERO DEL BALDO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI

24,50

BEEF TARTARE WITH BURRATA CHEESE, PECORINO "SCORZA NERA" CHEESE, FIG AND TOMATO JAM,
PUGLIESE BREAD WITH STRACCIATA CHEESE AND BLACK TRUFFLE FROM BALDO, PARMA HAM 24 MONTHS

FRITTO DI LAGO

FRITTO DI PESCE PERSICO, ALBORELLE E FILETTI DI TROTA DI LAGO CON MAIONESE AL LIMONE

18,00

FRIED PERCH, BLEAK AND LAKE TROUT FILLETS WITH LEMON MAYONNAISE

POLIPO A BASSA T

POLPO ARROSTITO, CREMA DI PATATE E BASILICO, POMODORINI SELVATICI, OLIVE TAGGIASCHE,
CREMOSO DI FORMAGGI MORBIDI

22,50

ROASTED OCTOPUS, POTATO CREAM AND BASIL, WILD CHERRY TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES,
CREAMY SOFT CHEESE

Antipasti

Starters

CRUDITÈ DI TONNO "CAPANNINA"

**TONNO FRESCO, PISTACCHI, FINOCCHI, ZEST D'ARANCIA, POMODORINI, ACCIUGHE, CAPPERI,
PAN BRIOCHE**

21,00

FRESH TUNA, PISTACHIOS, FENNEL, ORANGE ZEST, CHERRY TOMATOES, ANCHOVIES, CAPERS,
BRIOCHE BREAD

SPECK LAGO E MARE

SPECK DI TROTA E SPECK DI TONNO DI PROPRIA PRODUZIONE, PAN BRIOCHE

20,00

HOMEMADE TROUT SPECK AND TUNA SPECK, BRIOCHE BREAD

CARPACCIO DI BRANZINO "VINTAGE"

**BRANZINO FRESCO, ESTRATTO DI AGRUMI, KETCHUP D'ALBICOCHE, FRUTTA FRESCA ESTIVA,
PAN BRIOCHE**

24,00

FRESH SEA BASS, CITRUS EXTRACT, APRICOT KETCHUP, FRESH SUMMER FRUIT, BRIOCHE BREAD

Insalatone

Maxi salads

MEDITERRANEA

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

TOMATOES, CUCUMBER, RED ONION, FETA, TAGGIASCA OLIVES

14,00

DELICATA AL SASHIMI DI TONNO

TONNO FRESCO, MISTICANZA, POMODORI FRESCHI E SECCHI, AVOCADO, CIPOLLA ROSSA CONFIT, PINOLI TOSTATI

FRESH TUNA, MIXED SALAD, FRESH AND SUN-DRIED TOMATOES, AVOCADO, RED ONION CONFIT, TOASTED PINE NUTS

16,00

POKE CON CODE DI GAMBERI

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

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

18,50

VEGAN POKE

TEMPEH MARINATO IN SALSA POKÈ, MISTICANZA, INSALATA VERDE, EDAMAME, ANANAS, MANGO, FRUTTI DI BOSCO, PASSION FRUIT

TEMPEH MARINATED IN POKÉ SAUCE, MIXED SALAD, GREEN SALAD, EDAMAME, PINEAPPLE, MANGO, BERRIES, PASSION FRUIT

18,00

SUMMER CHICKEN SALAD

SONCINO, POMODORINO PACHINO COLORATI, PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PECORINO E CROSTINI

CORN SALAD, COLORFUL CHERRY TOMATOES, GRILLED CHICKEN BREAST, PECORINO CHEESE AND CROUTONS

16,00

Primi “must”

“Must” first courses

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

17,00

L’AMATRICIANA

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

16,50

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

18,00

LO SCOGLIO

LA NOSTRA RICETTA “LA CAPANNINA”
PASTA WITH SEAFOOD, SECRET “LA CAPANNINA” RECIPE

21,50

Scelta vegana

Vegan choice

VEGAN BURGER

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

19,50

Primi fine dining

Fine dining first courses

I PACCHERI

PACCHERI DI GRAGNANO AI CROSTACEI

PACCHERI FROM GRAGNANO WITH FRESH SHELL FISH

24,00

TORTELLONE "LAGO"

TORTELLONE FARCITO CON PATATE E ANETO, SALSA CARBO DI LAGO, TARTARE DI TROTA SALMONATA E LE SUE UOVA

TORTELLONE STUFFED WITH POTATOES AND DILL, "LAKE CARBO" SAUCE, SALMON TROUT TARTARE AND ITS EGGS

19,00

I TAGLIOLINI

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

TAGLIOLINI "MOLINO QUAGLIA" FLOUR WITH PRAWNS AND PACHINO TOMATOES

19,50

RISOTTO PIZZA

RISOTTO AL SUCCO DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P., GOCCE DI BURRATA, EMULSIONE DI BASILICO, CRUMBLE AL CARBONE

RISOTTO WITH SAN MARZANO D.O.P. TOMATO JUICE, BURRATA CHEESE, BASIL EMULSION, CHARCOAL CRUMBLE

16,50

BIO VEGAN

PASTA DI LENTICCHIE CON PESTO SICILIANO ROSSO (MANDORLE, MELANZANE E RUCOLA)

LENTIL PASTA WITH RED SICILIAN PESTO (ALMOND, EGGPLANT AND ARUGULA)

16,00

PAPPARDELLE "HOMEMADE"

PAPPARDELLE ALLE ERBE AROMATICHE CON RAGÚ DI CERVO TAGLIATO AL COLTELLO

HERB PAPPARDELLE WITH KNIFE-CUT VENISON RAGOUT

21,50

Secondi di carne

Meat main courses

LAMB

**COSTOLETTE DI AGNELLO NAZIONALE "SCOTTADITO" CON COMPOSTA AL LAMPONE E ZENZERO
CON ERBA LIMONCINA, LAMPONI, MIRTILLI E RIBES, VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE RATTE
AL FORNO**

29,00

LAMB CHOPS WITH RED FRUIT AND GINGER COMPOTE WITH LEMON GRASS, RASPBERRIES,
BLUEBERRIES AND CURRANTS, GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES

MILANO CRISPY

COSTOLETTA DI VITELLA CON OSSO PANATA ALLA MILANESE CON SALSA TARTARA E PATATE DIPPERS

26,00

VEAL CHOP MILANO STYLE WITH TARTARE SAUCE AND POTATO DIPPERS

LA NOSTRA SELEZIONE DI COSTATE ALLA GRIGLIA

OUR SELECTION OF GRILLED RIBEYE STEAK

TOMAHAWOK DI MANZO IRLANDESE - 800 gr

48,00

IRISH BEEF TOMAHAWOK - 800 gr

COSTATA DI MANZO BLACK ANGUS - 600 gr

42,00

BLACK ANGUS BEEF BONE IN RIBEYE STEAK BEEF - 600 gr

COSTATA DI MANZO DRY AGED AUSTRIACA - 600 gr

48,00

(FROLLATURA DI 60 GIORNI IN GROTTA DI SALE)

AUSTRIAN BONE IN RIBEYE STEAK DRY AGED BEEF - 600 gr
(60-DAY TENDERIZED IN SALT CAVE)

Secondi di carne

Meat main courses

MAIALINO IN FIAMME

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA, CON SALSA BBQ, INSALATA DI INDIVIA RICCIA, MELE, MELOGRANO E PATATE DIPPERS

SPARE RIBS COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH BBQ SAUCE, CHICORY, APPLE, POMEGRANATE SALAD AND POTATO DIPPERS

17,50

GALLETTO VIP

GALLETTO DI ALLEVAMENTO TRENINO COTTO ALLA GRIGLIA, PATATE DIPPERS E VERDURE ALLA GRIGLIA

GRILLED COCKEREL WITH POTATO DIPPERS AND GRILLED VEGETABLES

24,00

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

BEEF FILLET CHATEAUBRIAND 600 gr (FOR 2 PEOPLE) WITH OUR THREE SAUCES (CHIMICHURRI, BBQ AND BEARNESE) AND WITH POTATOES GRILLED VEGETABLES

68,00

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

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

34,50

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

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

23,00

PICANHA

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

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

30,00

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 22,50
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 62,00
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 28,00
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 34,50
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 SALSA ALL'ISCHITANA, PATATA ALLO ZAFFERANO, ASPARAGO DI MARE 27,50
SEARED TUNA SLICED WITH ISCHITANA SAUCE, SAFFRON POTATO, SEA ASPARAGUS

IL NOSTRO FRITTO (GAMBERONI, CALAMARI, POLPO, ACQUADELLE E PATATE DIPPERS) 24,00
OUR FRIED FISH (PRAWNS, CALAMARI, OCTOPUS, WHITEBAIT AND POTATO DIPPERS)

IL SECONDO DEL GIORNO 25,00 / 42,00

SPECIAL OF THE DAY

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	9,00
MARINARA POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO	8,00
DIAVOLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI	11,50
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	11,00
CAPRICCIOSA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKEs, OLIVES	12,00
4 STAGIONI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKEs, OLIVES	12,00
TONNO E CIPOLLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS, TUNA	12,00
ROMANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO	12,00

Le nostre Pizze

Our pizzas

Le classiche

FIORI E ALICI

FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA
MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, ZUCCHINI FLOWERS

14,50

4 FORMAGGI

FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE, GRANA TRENINO, PHILADELPHIA
MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENINO, PHILADELPHIA CHEESE

11,50

Le sfiziose

FRESCA ESTATE

POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA, POMODORO PACHINO, BASILICO
TOMATO SAUCE, ZUCCHINI, BURRATA CHEESE, PACHINO TOMATOES, BASIL

12,50

ITALIANA

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

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

12,50

TIROLESE

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SPECK, FUNGHI DI STAGIONE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPECK HAM, SEASONAL MUSHROOMS

13,50

DEL SUD

MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE
MOZZARELLA, GARLIC, OIL, CHILI PEPPERS, GRILLED AUBERGINES

10,00

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

16,50

SICILIANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE, PECORINO, ACCIUGHE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PECORINO CHEESE, ANCHOVIES

15,50

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

13,50

ORTOLANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, VERDURE MISTE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES

14,50

PESCE

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

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

17,00

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

15,00

CALZONE

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

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

14,00

CALZONE "LA CAPANNINA"

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

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE

14,00

ANGIE

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

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

12,50

AMATRICIANA (ANCHE BIANCA)

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

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

14,00

Le nostre Pizze

Our pizzas

RIVA

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

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

14,00

VEGETARIANA

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

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

15,00

PIZZA NUOVA

CREMA DI POMODORINI GIALLI, LUCANICA, MELANZANE, PHILADELPHIA

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

14,00

Le delicate

Le nostre Pizze

Our pizzas

PHILADELPHIA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA 16,00
MOZZARELLA, SMOKED SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, PACHINO TOMATOES, ROCKET SALAD

VALTELLINA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, BRIE, RUCOLA, BRESAOLA, 14,50
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BRIE, AIR DRIED BEEF, ROCKET SALAD OLIVE OIL

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, MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHI 14,00
MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE, CHOPPED PISTACHIOS

MASTRO

FIORDILATTE, 'NDUJA, POMODORINI DATTERINO GIALLI, RICOTTA 14,00
MOZZARELLA, 'NDUJA SALAMI, YELLOW CHERRY TOMATOES, RICOTTA CHEESE.

LA VEGANA

CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONI 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

Dessert

TIRAMISÙ CON BISCOTTI ARTIGIANALI TIRAMISÙ WITH HOMEMADE COOKIES	10,00
STRUDEL DI MELE SCOMPOSTO AL BICCHIERE CON PANNA COTTA ALLA CANNELLA, MELE SAUTÈ, PINOLI TOSTATI E CREMA INGLESE SPLIT APPLE STRUDEL BY THE GLASS WITH CINNAMON PANNA COTTA, SAUTÉED APPLES, TOASTED PINE NUTS AND CUSTARD	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	11,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON CUORE A GOCCIA AL MANGO E GELATO "LA CAPANNINA" WARM CHOCOLATE TARTLET WITH CREAMY MANGO FILLING AND "LA CAPANNINA" ICE CREAM	11,00
ZUPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO MARINATI ALLA MENTA, IL LORO COULIS E GELATO ALLO YOGURT MINT MARINATED BERRY SOUP, THEIR COULIS AND YOGURT ICE CREAM	12,00
CHEESCAKE CRUDA ALLE FRAGOLE, CRUMBLE ALLA MANDORLA, CREMOSO AI FORMAGGI, GELEÈ ALLE FRAGOLE RAW STRAWBERRY CHEESCAKE, ALMOND CRUMBLE, CREAM CHEESE, STRAWBERRY GELEE	10,00
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.

10,00

30,00

12,00

50,00

9,00

40,00

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.