

GELATI ICE CREAMS

50 & 50

Gelato alle creme, frutta fresca, frutta secca, panna
Milk ice cream, fresh fruit, dried fruit, whipped cream. 14,00

COPPA SACHER

Gelato alle creme, sacher, albicocche disidratate, panna
Milk ice cream, sacher, dried apricots, whipped cream. 14,00

MACEDONIA CON GELATO

Frutta fresca, gelato alle creme o frutta, panna
Fresh fruit, cream or fruit ice cream, whipped cream. 12,00

AFFOGATO ALLA FRAGOLA

Fragole fresche frullate, succo di limone, zucchero, gelato alla vaniglia
Mashed fresh strawberries, lemon juice, sugar, vanilla ice cream. 10,00

AFFOGATO ALL'AMARENA

Amarene sciroppate, gelato all'amarena, panna
Sour cherries preserved in syrup, sour cherry ice cream, whipped cream. 10,00

BANANA SPLIT

Banana, gelato alle creme, salsa al cioccolato, panna
Banana, milk ice cream, chocolate sauce, whipped cream. 10,00

COPPA MUESLI

Yogurt fresco ai frutti di bosco, gelato allo yogurt, muesli, miele
Fresh wildberries yoghurt, yoghurt ice cream, muesli, honey. 13,00

COPPA GRAN BISCOTTO

Gelato alle creme, panna, biscotti fatti in casa, caramello, zucchero a velo
Milk ice cream, whipped cream, homemade cookies, caramel, icing sugar. 14,00

COPPA ESTATE

Yogurt fresco naturale, gelato allo yogurt, frutta fresca di stagione
Fresh natural yoghurt, yoghurt ice cream, seasonal fruit. 14,00

AFFOGATO AL LIQUORE

Gelato Capannina, gelato al tiramisù, nocciola, baileys, panna
Capannina ice cream, tiramisù ice cream, hazelnut, baileys, whipped cream. 13,00

EISKAFFEE

Caffè espresso, gelato alla vaniglia e nocciola, panna
Espresso coffee, vanilla and hazelnut ice cream, whipped cream. 10,00

EISSCHOKOLADE

Cioccolata, gelato alla vaniglia e cioccolato, panna
Chocolate, vanilla and chocolate ice cream, whipped cream. 10,00

FRAPPÈ AL CAFFÈ "CAPANNINA"

Gelato alla vaniglia, caffè espresso e latte
Vanilla ice cream, espresso and milk. 8,00

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

TOAST

Formaggio Edamer, prosciutto cotto /
prosciutto di tacchino cotto al vapore
Edamer cheese, ham / Turkey ham. 7,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE

Parma raw ham with melon. 17,00

INSALATA CAPRESE

Pomodoro pachino, mozzarella vaccina
Caprese salad: pachino tomatoes with mozzarella. 15,00

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. 18,00

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.* 17,00

SUMMER CHICKEN SALAD

Spinacino, soncino, pomodorino pachino colorati,
petto di pollo grigliato, Trentingrana e crostini
*Lamb's lettuce, colorful cherry tomatoes, grilled chicken breast,
Trentingrana cheese and croutons.* 18,50

PASTA (PENNE O SPAGHETTI) AL POMODORO FRESCO E BASILICO, ALLA BOLOGNESE O AL PESTO DI BASILICO

*Pasta (penne or spaghetti) with fresh tomatoes and basil,
bolognese sauce, or basil pesto.* 15,00

PASTA (PENNE O SPAGHETTI) ALLA CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE

Pasta (penne or spaghetti) with carbonara sauce with crispy speck ham. 17,50

LASAGNE ALL'EMILIANA

Lasagne emilian style. 15,00

PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO

Aubergines Parmigiana oven-cooked. 15,00

MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE

Breaded chicken cutlet with french fries. 17,50

MILANESE WIENER ART CON PATATE DIPPERS

Breaded pork cutlet with dippers potatoes. 17,50

PIATTO DEL GIORNO

Chiedi al nostro staff il menu "Capannina Special"
Course of the day - ask to our staff for the "Capannina Special" menu.

OUR PIZZAS

MARGHERITA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata
tomato sauce, mozzarella. 9,50

MARINARA

pomodoro San Marzano, aglio, origano
tomato sauce, garlic, oregano. 8,00

MARINARA 2.0

pomodoro San Marzano, acciughe, olive taggiasche, olio all'aglio, origano
tomato sauce, anchovies, taggiasca olives, olive oil flavoured with garlic, oregano. 14,50

DIAVOLA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, salamino piccante
tomato sauce, mozzarella, spicy salami. 14,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, prosciutto cotto, funghi
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms. 13,00

ORTOLANA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, verdure miste
tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables. 16,50

CAPRICCIOSA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives. 14,00

4STAGIONI

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives. 14,00

TONNO E CIPOLLA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, cipolla, tonno
tomato sauce, mozzarella, onions, tuna. 14,50

ROMANA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, acciughe, origano
tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano. 13,50

4 FORMAGGI

fiordilatte Dop Basilicata, gorgonzola, asiago dolce, grana Trentino, Philadelphia
mozzarella, gorgonzola, asiago, grana Trentino, Philadelphia cheese. 14,00

FRESCA ESTATE

pomodoro San Marzano, zucchine, burrata, pomodoro Pachino, basilico
tomato sauce, zucchini, burrata cheese, Pachino tomatoes, basil. 14,50

ITALIANA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil. 14,00

TIROLESE

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, speck, funghi di stagione
tomato sauce, mozzarella, speck ham, seasonal mushrooms. 15,00

DEL SUD

mozzarella, aglio, olio, peperoncino, melanzane grigliate
mozzarella, garlic, oil, chili peppers, grilled aubergines. 10,50

SICILIANA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, melanzane, pecorino, acciughe
tomato sauce, mozzarella, aubergines, pecorino cheese, anchovies. 16,50

GARDESANA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, sarde di lago, scalogno, olio al prezzemolo
tomato sauce, mozzarella, lake sardines, shallot, parsley oil. 14,50

CALZONE

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, funghi, ricotta, speck
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ricotta cheese, speck ham. 15,00

CALZONE "LA CAPANNINA"

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, salamino piccante e Gorgonzola
tomato sauce, mozzarella, spicy salami and Gorgonzola cheese. 16,00

ANGIE

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, peperoni, lucanica, cipolla rossa
tomato sauce, mozzarella, peppers, Trentino sausage, red onions. 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. 17,50

LA GRICIA

fiordilatte Dop Basilicata, guanciale, scaglie di pecorino e pepe nero
mozzarella, guanciale, pecorino flakes and black pepper. 16,00

VEGETARIANA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, melanzane e zucchine grigliate, burrata
tomato sauce, mozzarella, grilled aubergines and zucchini, burrata cheese. 17,00

DOPAX

fiordilatte Dop Basilicata, 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.* 17,00

LA VEGANA

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.* 15,50

PIZZA BRUSCHETTA

pizza focaccia con concassè di pomodoro, basilico, aglio
pizza focaccia with diced tomatoes, basil, garlic. 9,00

SPECIALI / SPECIAL

FIORI E ALICI

fiordilatte, filetti di alici interi di Sicilia, stracciatella, fiori di zuccina
mozzarella, whole Sicilian anchovy fillets, stracciatella cheese, courgette blossoms. 25,00

PARMA

pomodoro San Marzano, fiordilatte Dop Basilicata, mozzarella di bufala, zucchine
grigliate, prosciutto crudo di Parma 24 mesi
*tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, grilled courgettes, raw Parma ham
24 months.* 24,00

PESCE

pomodoro Pachino, fiordilatte Dop Basilicata, cozze, vongole, gamberetti, salmone, rucola
pachino tomatoes, mozzarella, black mussels, clams, shrimps, salmon, rocket salad. 27,00

MORTAZZA

fiordilatte Dop Basilicata, mortadella emiliana Dop, stracciatella, granella di pistacchi
mozzarella, emilian mortadella Dop, stracciatella cheese, chopped pistachios. 19,00

SALMONE ALL'ITALIANA

fiordilatte Dop Basilicata, salmone affumicato, philadelphia, pomodori Pachino, rucola
mozzarella, smoked salmon, philadelphia cheese, Pachino tomatoes, rocket salad. 25,00

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON IMPASTO SENZA GLUTINE
SUPPLEMENTO: 3,50
ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE WITH GLUTEN-FREE DOUGH UPON REQUEST.
EXTRA CHARGE: 3,50