

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

DRINK



Cocktails

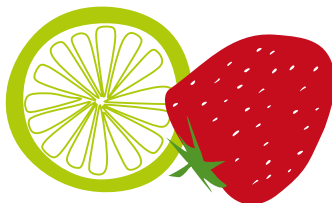
AMERICANO VERMOUTH RED, BITTER CAMPARI AND SODA	12,00
BLOODY MARY VODKA, FRESH TOMATO JUICE, FRESH LEMON JUICE, WORCESTER SAUCE, SALT, CELERY SALT AND PEPPER	12,00
CAIPIRINHA CLASSIC WITH CACHACA, SUGAR AND FRESH LIME JUICE OR WITH FRESH MANGO OR PINEAPPLE OR BANANA	11,00
CAIPIRISSIMA RUM, SUGAR AND FRESH LIME JUICE	11,00
CAIPIROSKA VODKA, SUGAR OR FRESH LIME JUICE	11,00
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	13,00
DAIQUIRI WHITE RUM, FRESH LIME JUICE AND SUGAR	11,00
GIN TONIC GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY, TANQUERAY 0.0% & TONIC WATER PREMIUM	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	17,00
WHY NOT GIN, VOERMOUTH ROSE, CRANBERRY, LIME AND FRESH MINT	14,00

OUR MAI-TAI	13,00
DARK RUM, WHITE RUM, RUM AGRICOLE, ORANGE CURACAO, FRESH LIME JUICE, ORGEAT AND FRESH ORANGE JUICE	
LA VIOLETA	14,00
DARK RUM, BERRIES PUREE, FRESH LIME JUICE, VANILLA FLOWER, SODA WATER, RUM PROOF	
OCTOPUS	12,00
VODKA, FRESH LIME JUICE, MINT LEAVES, SANBUCO SYRUP, GRENADINE, SODA	
MOJITO	12,00
WHITE RUM, FRESH LIME JUICE, MINT LEAVES, SUGAR AND SODA	
MOSCOW MULE	12,00
VODKA, FRESH LIME JUICE AND GINGER BEER	
NEGRONI	13,00
GIN, VERMOUTH RED AND BITTER CAMPARI	
DARLING	12,00
CACHACA, ELDERFLOWER SYRUP, PINK GRAPEFRUIT JUICE, LEMON JUICE, ORANGE BITTERS, SALT	
PIMM'S CUP	14,00
PIMM'S NO.1, FRESH FRUIT, MINT LEAVES, CUCUMBER PEEL, GINGER ALE AND BITTER LEMON	
PIÑA COLADA	14,00
RUM, FRESH PINEAPPLE & EXTRACTED JUICE AND COCONUT SYRUP	
BEE STING	12,00
DARK TEQUILA, PINEAPPLE JUICE, LIME JUICE, CREME DE CHASSIS DROP	
SEX ON THE BEACH	11,00
VODKA, PEACH LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND FRESH ORANGE JUICE	
SOUR	11,00
SPIRIT OF YOUR CHOICE, FRESH LEMON JUICE SUGAR AND PASTEURISED EGG WHITE	
APERTIVO ANALCOLICO	5,00
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS	
APERITIVO NAZIONALE	6,50
MARTINI BIANCO, ROSSO, CYNAR	
RAMOS PINTO RED PORT	6,50
DRY SACK MEDIUM SHERRY	6,50

Frozen cocktails

FROZEN MARGARITA 11,00
TEQUILA, FRESH LIME JUICE, SUGAR AND TRIPLE SEC

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI 11,00
RUM, FRESH LIME JUICE, STRAWBERRY, SUGAR



Our spritz

APEROL SPRITZ 9,00
APEROL, PROSECCO AND SODA

CAMPARI SPRITZ 9,00
CAMPARI, PROSECCO AND SODA

SPRITZ ALPINO 9,00
TRENTINO HERBS BITTER, PROSECCO AND SODA

SUNSHINE SPRITZ 9,00
CAMPARI, GRAPEFRUIT JUICE AND TONIC WATER

HUGO 9,00
ELDERFLOWER SYRUP, PROSECCO, MINT LEAVES AND SODA

ROSE KIR 9,00
ROSE SYRUP, PROSECCO AND SODA

CAPRI 9,00
COINTREAU, LIMONCELLO, PROSECCO AND SODA

Sparkling cocktails

CAPANNINA ROYAL CREME DE CASSIS, LIME JUICE, MINT LEAVES (IERBA BUENA), TRENTODOC SPARKLING WINE	11,00
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

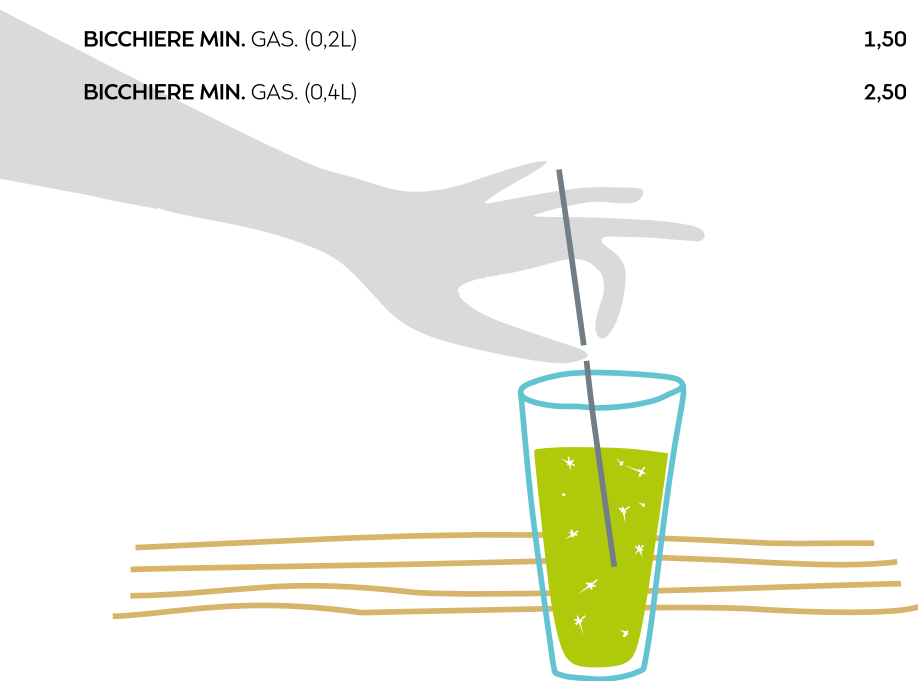
FRUTTITO FRESH LIME JUICE, SUGAR, BERRIES PUREE AND CRANBERRY JUICE	9,00
BANSHEE RESH LIME JUICE, SUGAR, CRANBERRY JUICE, ORANGE JUICE, GINGER BEER	9,00
RED COOLER FRESH WATERMELON BLEND, LIME JUICE, FRESH MINT, TOPPED WITH SPRITE	9,00
ORANGE GARDEN FRESH RASPBERRIES, SODA WATER, BROWN SUGAR, MINT LEAVES, ORANGE BITTERS AND FRESH ORANGE JUICE	10,00
GREEN VELVET KIWI AND MINT PURÉE, LEMON SODA, RASPBERRY SYRUP AND A DROP OF GINGER	10,00
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	

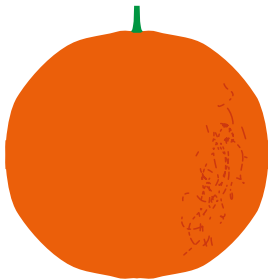
Acqua minerale

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



Extracted & Centrifuged

FRESH SUMMER PEACH, APPLE, ORANGE AND GINGER	11,00
SUPER APPLE POMEGRANATE JUICE, APPLE AND CARROT	11,00
CAPANNINA BEACH MELON, PEACHES AND CARROTS	11,00
GREEN POWER FENNEL, PINEAPPLE AND CELERY	11,00
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	11,00
AFRODITE CARROT, APPLE, PINEAPPLE AND GINGER	11,00
AFTER SUN APPLE, FENNEL AND CELERY	11,00



Smoothies

DOLCE BOSCO RED FRUITS ICE CREAM, RASPBERRIES, LEMON JUICE AND CRANBERRY JUICE	11,00
SMOOTHIE-COLADA VANILLA ICE CREAM, PINEAPPLE, PINEAPPLE JUICE AND COCONUT SYRUP	11,00
SUNSHINE LEMON ICE CREAM, MINT LEAVES AND ORANGE JUICE	10,00

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		100,00




Sparkling Wines

	Flûte 0,1 L	0,75 L
ALTEMASI BRUT MILLESIMATO CAVIT	6,50	34,00
ALTEMASI BRUT "RISERVA GRAAL" CAVIT		74,00
DOLOMIS BRUT NATURE RISERVA TRENTO DOC 36 MESI DOLOMIS		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	11,00	68,00
REIFF EXTRABRUT TRENTO DOC FURLETTI	9,00	50,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT "QUARTESE" RUGGERI	6,00	34,00

White Wines

Glass 0,1 L

0,75 L

 FURLETTI BIANCO CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,50	34,00
 CHARDONNAY "LORÉ" CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA	6,50	34,00
PINOT GRIGIO "HEREDIA" DOC CANTINA SOCIALE TRENTO	6,00	32,00
LUGANA "I FRATI" DOC DEI FRATI CA' DEI FRATI	6,50	34,00
	<hr/>	0,375 L
LUGANA PRESITGE DOC CA' MOLIN		16,00
 NOSIOLA TRENTINO DOC CANTINA ZENI		14,00

Rosè Wines

Glass 0,1 L

0,75 L

 BUSAT ROSÈ CANTINA COMAI	6,50	34,00
 CERASUOLO D'ABRUZZO DOP CANTINE TOLLO	6,00	28,00
	<hr/>	0,375 L
ROSA DEI FRATI CA' DEI FRATI		16,00

Red Wines

	Glass 0,1 L	0,75 L
(KMO) PINOT NERO "RISERVA" CANTINA FURLETTI GABRIELE	9,00	50,00
(KMO) FURLETTI ROSSO IGT CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,50	34,00
TERRE DI SAN LEONARDO MARCHESE GUERRIERI GONZAGA	6,50	34,00
TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. CANTINA MORI	6,00	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 FRESCOBALDI	6,50	34,00
	_____	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.)	4,00
BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,40 L.)	7,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,20 L.)	4,50
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,40 L.)	7,50
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.)	6,50
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	2,50
CAFFÈ AMERICANO COFFEE	3,00
CAFFÈ CORRETTO / MACCHIATONE EPRESSO WITH LIQUEUR / BABY CAPPUCCINO	4,00
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	4,00
LATTE MACCHIATO, CACAO LATTE MACCHIATO, HOT CHOCOLATE	4,50
THE, INFUSI TEA, INFUSION	4,00



Spirits

LIQUORI & AMARI

AMARETTO DI SARONNO, FERNET BRANCA, BRAULIO, AVERNA, RAMAZZOTTI, MONTENEGRO 6,00

LIMONCELLO, SAMBUCA, MIRTO, MIRTILLO, ANIMA NERA 5,50

DISTILLATI

GRAPPA BRUNO PILZER: MOSCATO GIALLO 6,50

ACQUAVITE: ALBICOCCHE, PERE 6,00

GRAPPA PISONI:
MÜLLER THURGAU, TEROLDEGO, GEWÜRZTRAMINER,
NOSIOLA, MUGO, AMARA 6,00

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 23, MATUSALEM 15 YEARS	13,00
ABSOLUTE / SMIRNOFF	8,00
GREY GOOSE	11,00

BRANDY – COGNAC – WHISKY

VECCHIA ROMAGNA	7,00
REMY MARTIN V.S.O.P	9,00
CARDINAL MENDOZA, ARMAGNAC DARTICALOUNGE HORS D'AGE	10,00
BUSHMILLS, JOHNNY WALKER RED LABEL, WILD TURKEY, JACK DANIELS	9,00
OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULIN	13,00

CAPANNINA

PIZZA & GRILL



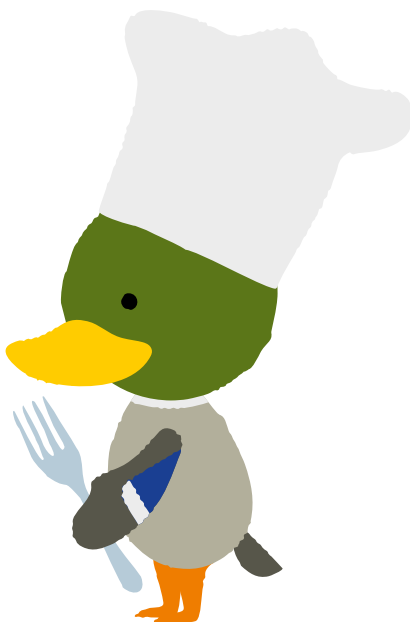
Snacks & Warm dishes

COPERTO COVER CHARGE EURO 1,50

Kids menù



12.30 - 15.00

PAOLINO NOODLES SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI AL POMODORO SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE	10,00
BRICIOLA NOODLES SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI ALLA BOLOGNESE SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH MEAT SAUCE	10,00
HELGA NOODLES SPAGHETTI O PENNE AL PESTO SPAGHETTI OR PENNE WITH PESTO SAUCE	10,00
NOCCIOLINA CUTLET COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIES	13,00
MAX CHICKEN PETTO DI POLLO GRIGLIATO CON CROCCHETTE DI PATATE GRILLED CHICKEN BREAST WITH POTATO CROQUETTES	13,00
HEIDI PIZZA PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA PIZZA WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA	7,50
BABY BURGER	14,00



Snack

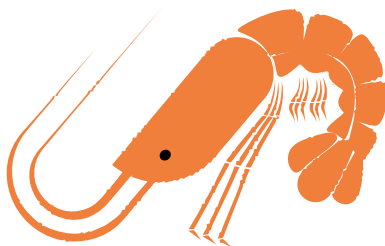
FOCACCIA "ITALIA" DI LIEVITO MADRE COTTA SU PIETRA CON POMODORO GRAPPOLO, MOZZARELLA VACCINA ED EMULSIONE AL BASILICO STONE-BAKED SOURDOUGH FOCACCIA "ITALIA" WITH VINE-RIPENED TOMATOES, COW'S MILK MOZZARELLA AND BASIL EMULSION	13,50
FOCACCIA "VEGGY" DI LIEVITO MADRE COTTO SU PIETRA CON CREMA DI CECI, MELANZANE GRIGLIATE, POMODORO CONFIT E MENTA VEGGY MOTHER DOUGH FOCACCIA BAKED ON STONE WITH CHICKPEA CREAM, GRILLED AUBERGINE, TOMATO CONFIT AND MINT	13,00
TOAST FORMAGGIO EDAMER, PROSCIUTTO COTTO / PROSCIUTTO DI TACCHINO COTTO AL VAPORE EDAMER CHEESE, HAM / TURKEY HAM	7,00
FOCACCIA APERTA PROSCIUTTO DI MANZO HOMEMADE, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EXTRA VERGINE AL BASILICO, POMODORO DATTERINO, RUCOLA, ZUCCHINE OPEN FOCACCIA WITH HOMEMADE BEEF HAM, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL-INFUSED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, DATTERINI TOMATOES, ARUGULA AND ZUCCHINI	16,50
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	20,50
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”** 18,00
ZUCCHINE, CAROTE, FINOCCHI, PEPERONI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA,
 **INSALATA ICEBERG, MAIONESE VEGANA AI POMODORI SECCHI**
ZUCCHINI, CARROTS, FENNEL, BELL PEPPERS, TROPEA RED ONION,
ICEBERG LETTUCE, VEGAN SUNDRIED 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, PHILADELPHIA E OLIVE
GUACAMOLE SAUCE, SMOKED SALMON
AND CHERRY TOMATOES, PHILADELPHIA, OLIVES

Antipasti - Starters



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE 17,00
PARMA RAW HAM WITH MELON

INSALATA CAPRESE 15,00
POMODORO GRAPPOLO, POMODORINI PACHINO,
MOZZARELLA VACCINA, MOZZ. DI BUFALA E OLIVE LECCINO
VINE-RIPENED TOMATOES, PACHINO CHERRY TOMATOES, COW'S MILK
MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA AND LECCINO OLIVES

POLIPO A BASSA T° 26,00
POLPO SCOTTATO, CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E PATATE,
POMODORINI SELVATICI, STRACCIATA DI BUFALA,
PESTO DI PREZZEMOLO E ACCIUGHE
SEARED OCTOPUS, CANNELLINI BEAN AND POTATO CREAM,
WILD CHERRY TOMATOES, BUFFALO STRACCIATA CHEESE,
PARSLEY AND ANCHOVY PESTO.

CARNE SALADA DEL TRENINO 17,00
CON RUCOLA E SCAGLIE DI TRENINGRANA
TRENINO SALTED BEEF MEAT WITH ROCKET SALAD
AND TRENINGRANA CHEESE SPLITS

LEGUMI E CEREALI SALAD	16,00
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	
VITELLO TONNATO CON CAPPERI CUCUNCI E INSALATA NOVELLA	18,00
SLICED COLD VEAL WITH CAPERS AND SALAD	
INSALATONA CAPANNINA	17,00
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	
INSALATA CON SPIEDINO DI GAMBERONI	23,50
GAMBERONI, FINOCCHI SLICE, CAROTE SLICE, LATTUGA, FILETTI DI ARANCIA, PISTACCHI, MELOGRANO, GERMOGLI PRAWNS, FENNEL SLICE, CARROT SLICE, LETTUCE, ORANGE FILLETS, PISTACHIOS, POMEGRANATE, SPROUTS	
SUMMER CHICKEN SALAD	18,50
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	
POKÈ DI TROTA AFFUMICATA ARCOBALENO	20,50
CON MISTICANZA, CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO, CAROTE, EDAMAME, AVOCADO, ANANAS, SEMI DI SESAMO, SEMI DI GIRASOLE, SALSIA POKÈ E RISO AL VAPORE SMOKED RAINBOW TROUT POKÈ SERVED WITH MIXED BABY GREENS, RED CABBAGE, CARROTS, EDAMAME, AVOCADO, AND PINEAPPLE. TOPPED WITH SESAME AND SUNFLOWER SEEDS, FINISHED WITH POKE SAUCE ON A BED OF STEAMED RICE	
LA PANZANELLA	16,00
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'	

Primi piatti - First courses

PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL POMODORO FRESCO E BASILICO WITH FRESH TOMATOES AND BASIL	15,00
PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA BOLOGNESE WITH BOLOGNESE SAUCE	15,00
PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL PESTO DI BASILICO WITH BASIL PESTO	15,00
PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE WITH CARBONARA SAUCE WITH CRISPY SPECK HAM	17,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI WITH CLAMS	21,00
TAGLIOLINI HOMEMADE CON POMODORINI SELVATICI E BURRATA PUGLIESE HOMEMADE TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES AND BURRATA CHEESE	18,00
LASAGNE ALL'EMILIANA LASAGNE EMILIAN STYLE	15,00
PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO AUBERGINES PARMIGIANA OVEN-COOKED	15,00
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	15,00 / 30,00

Secondi piatti - Main courses

FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA CON VERDURE SALTATE GRILLED SEA BASS FILLET WITH SAUTÉED VEGETABLES	26,00
MIX GRILL DI PESCE CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE SCHIACCIATE MIXED GRILL FISH WITH GRILLED VEGETABLES AND MASHED POTATOES	33,00
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	33,00
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 POTATOS	17,50
MIX GRILL DI CARNE CON VERDURE SALTATE E PATATE AL FORNO MIXED GRILL MEAT WITH SALTED VEGETABLES AND ROAST POTATOES	38,00
PAILLARD DI VITELLO AI FERRI CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO GRILLED VEAL PAILLARD WITH GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES	23,00

Contorni extra - Extra side dishes

PATATE RATTE AL FORNO 6,00
ROAST RATTE POTATOES

VERDURE ALLA GRIGLIA 11,00
GRILLED VEGETABLES

Contorni - Side dishes

PATATINE FRITTE 6,50
FRENCH FRIES

INSALATA MISTA 10,00
MIXED SALAD

INSALATA MISTA MAXI 13,00
MAXI MIXED SALAD

Dessert - Desserts

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT TART	8,50
SACHER CON PANNA MONTATA SACHER CAKE WITH WHIPPED CREAM	8,00
TIRAMISÙ TIRAMISU	9,00
CRÈME BRÛLÉE CON BISCOTTINI ARTIGIANALI CRÈME BRULEE WITH HOMEMADE BISCUITS	10,00
 CREMOSO AL MANGO CON CRUMBLE DI COOKIES E COULIS ESOTICO MANGO CREMEUX WITH COOKIE CRUMBLE AND EXOTIC COULIS	13,50
TORTA DEL GIORNO CAKE OF THE DAY	6,00 / 10,00
FRUTTI DI BOSCO CON GELATO ARTIGIANALE ALLO ZENZERO WILD BERRIES WITH HOMEMADE GINGER ICE CREAM	13,50
ANGURIA WATERMELON	3,50
MACEDONIA DI FRUTTA FRUIT SALAD	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

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
4 STAGIONI 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	13,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO	
4 FORMAGGI	14,00
FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE, GRANA TRENTO, PHILADELPHIA MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENTO, PHILADELPHIA CHEESE	
FRESCA ESTATE	14,50
POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA, POMODORO PACHINO, BASILICO TOMATO SAUCE, ZUCCHINI, BURRATA CHEESE, PACHINO TOMATOES, BASIL	
ITALIANA	14,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL	
TIROLESE	15,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SPECK, FUNGHI DI STAGIONE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPECK HAM, SEASONAL MUSHROOMS	
DEL SUD	10,50
MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE MOZZARELLA, GARLIC, OIL, CHILI PEPPERS, GRILLED AUBERGINES	
SICILIANA	16,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE, PECORINO, ACCIUGHE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PECORINO CHEESE, ANCHOVIES	
GARDESANA	14,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SARDE DI LAGO, SCALOGNO, OLIO AL PREZZEMOLO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, LAKE SARDINES, SHALLOT, PARSLEY OIL	
CALZONE	15,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, FUNGHI, RICOTTA, SPECK TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE, SPECK HAM	

CALZONE “LA CAPANNINA”	16,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE	
ANGIE	14,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, TRENINO SAUSAGE, RED ONIONS	
RIVA	17,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, RUCOLA, CARNE SALADA, SCAGLIE DI GRANA TRENINO, OLIO D'OLIVA DEL GARDA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, SALTED BEEF, GRANA TRENINO, GARDA OLIVE OIL	
LA GRICIA	16,00
FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, SCAGLIE DI PECORINO E PEPE NERO MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO FLAKES AND BLACK PEPPER	
VEGETARIANA	17,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, BURRATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED AUBERGINES AND ZUCCHINI, BURRATA CHEESE	
DOPAX	17,00
FIOR DI LATTE DOP CAMPANIA, PESTO DI BASILICO, POMODORINI GIALLI DEL PIENNOLO, PACHINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, SCAGLIE DI TRENINGRANA MOZZARELLA, BASIL PESTO, YELLOW TOMATOES FROM PIENNOLO, PACHINO TOMATOES, PARMA RAW HAM 24 MONTHS, TRENINGRANA 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	

LE SPECIALI

FIORI E ALICI	25,00
FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, COURGETTE BLOSSOMS	
PARMA	24,00
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	
PESCE	27,00
POMODORO PACHINO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI, SALMONE, RUCOLA PACHINO TOMATOES, MOZZARELLA, BLACK MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS, SALMON, ROCKET SALAD	
MORTAZZA	19,00
FIORDILATTE DOP BASILICATA, MORTADELLA EMILIANA DOP, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHI FIORDILATTE CHEESE DOP FROM BASILICATA, EMILIAN MORTADELLA DOP, STRACCIATELLA CHEESE AND CHOPPED PISTACHIOS	
SALMONE ALL'ITALIANA	25,00
FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA MOZZARELLA, SMOKED SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, PACHINO TOMATOES, ROCKET SALAD	

LE DOLCI

PIZZA NOCCIOLINO

14,00

**BASE FOCACCIA, CREMA DI NOCCIOLA, FRUTTI DI BOSCO
E GRANELLA DI NOCCIOLE**

FOCACCIA BASE TOPPED WITH HAZELNUT COCOA CREAM,
FRESH FOREST BERRIES, AND TOASTED HAZELNUT CRUMBLES.

PISTACCOTTA

16,00

**BASE FOCACCIA, CREMA DI PISTACCHIO, RICOTTA DOLCE,
RIBES ROSSO E GRANELLA DI PISTACCHIO**

FOCACCIA BASE, PISTACHIO CREAM, SWEET RICOTTA,
RED CURRANTS AND CHOPPED PISTACHIOS

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