

Capriccio

restaurant - lounge bar

ANTIPASTI

°*Capriccio Di Tonno

Tartare di Tonno Rosso

20€

Fantasia Dei Lattari

Tagliere di Salumi, Formaggi, Verdure di Stagione, Bruschettina Sorrentina

16€

**Il Polpo e l'Orto

Tentacolo di Polpo Scottato, Babaganoush di Melanzane, Cipolla Croccante,

Misticanza di Campo

18€

**Baccalà Costiero

Baccalà C.B.T. su Cremoso di Broccolo, Rapa, Crumble di Noci I.G.P. e

Fuso dei Monti Lattari

18€

Il Carpaccio

Carpaccio di Scottona su Rughetta agli Agrumi, Datterino Demi-sec,

Noci I.G.P. e Ciuffetti di Grana

18€

Capriccio

restaurant - lounge bar

PRIMI

La Nerano 2.o

*Spaghiettone Gragnanese con Crema di Zucchine, Fuso Agerolìno,
Speck Croccante e Gel al Basilico Bio*

16€

*Come una Cacio e Pepe

Tagliolìno al Limone, Cacio, Pepe, Crudo di Gambero, Katsuobushi, Gel di Lime

22€

*Il Nostro Capriccio

*Tubettone Risottato all'Zafferano, Midollò Fumè, Astice al Burro,
la sua Bisque, Spuma di Agrumi*

25€

**Risotto Costa D'Amalfi

Carnaroli Pavese, Essenza di Mare di Molluschi in bella vista

22€

**Oro di Scampi

Linguine in trafila con Datterino Gold, Crudo e Cotto di Scampi e Gel al Basilico Bio

20€

Raviolo Caprese

*Raviolo Ripieno di Ricotta dei Lattari, Salsa di Datterini Costieri, Gel al Basilico,
Cacioricotta dei Monti Lattari*

17€

Essenza di Mare

*Chicche di Patate in Crema di Lupini ed Acqua di Mare, Duetto di Canocchia
Cotta e Cruda, Essenza di Liquirizia e Menta*

22€

Capriccio

restaurant - lounge bar

SECONDI

La Tagliata Della Tradizione

Tagliata di Manzo, Misticanza e Pomodorini Demi-Sec

22€

Bardato All'Anatra

*Filletto di Maialino Casertano CBT, Speck d'Anatra Flambato, Specchio di Fondo Bruno,
Novellè all'Aromatiche del Nostro Orto*

22€

°*Fresco Di Tonno Rosso

Tataki di Tonno Rosso, Misticanza Estiva, Dressing di Panna Acida e Frutti Rossi

18€

**Tasting Di Calamaro

*Calamaro Scottato su Vellutata di Piselli, Sedano Rapa, Maionese all'Aglío Nero,
Salicornia, Gocce di Balsamico di Fico Ciléntano I.G.P.*

22€

La Lombatina

*Lombatina di Maialino Casertano CBT, Spuma di Melà Verde,
Verdurine di Campo al Vapore*

20€

Guazzetto Mediterraneo

Trancio di Pescato in Guazzetto di Frutti di Mare e Nido di Zucchine alla Scapece

24€

Capriccio

restaurant - lounge bar

CONTORNI

Insalata Mista

5€

Verdure Grigliate

5€

Patate al Forno

7€

Patatine Fritte

5€

INSALATONE

Freedom

Misticanza, Pomodoro, Maïs, Tonno, Mozzarella

12€

Caesar

Lattuga, Pollo Grigliato, Uovo Sodo, Scaglie di Parmigiano

12€

Caprese

12€

Sinfonia Reale

Insalata verde, Cetriolo, Pera, Noci & Miele, Polpa di Granchio Reale

12€

Capriccio

restaurant - lounge bar

PIZZE

Margherita

Fior di Latte Agerolano, San Marzano Dop, Olio Evo, Basilico

8€

Marinara

San Marzano Dop, Origano, Olio all'Aglio

7€

Birba

Fior di Latte, Wurstel, Patatine Croccanti

10€

Sorrento

*Fior di Latte, Rughetta di Campo, Carpaccio di Fassona, Noci, Grattugiata di
Limone e Arance Bio*

14€

Capriccio

*Scapolà Fresca, Alici di Cetara, Pomodoro Demi-sec, Caciocotta,
Taggiasche all'Olio e Peperoncino*

13€

Freedom

*Fior di Latte Costiero, Pesto di Basilico Bio, Datterini Costa D'Amalfi,
Prosciutto Crudo, Caciocotta dei Lattari*

12€

Massa

*Provolone e Cacio, Polvere di Pepe Rosa, Salmone Fumè, Katsoubushii e
Zeste di Ovale Sorrentino*

14€

Capriccio

restaurant - lounge bar

DOLCI

Dolce del giorno

8€

FRUTTA/FRUITS

Tagliata di frutta

7€

Frutta di Stagione

5€

Coperto

3.00 €

*prodotto abbattuto

**prodotto congelato

°Thunnus Thynnus Iccat Reg.Nr.IT22900333-A-TD001-TD07