

Antipasti

Starters

Caprese di Bufala Buffalo cheese and tomatoes	18.50
A' Tiella e Cozze Cozze alla marinara Marinara style mussels (garlic, oil, lemon)	18.50
Moscardini alla Luciana Musky octopus "Alla Luciana" (tomato sauce, with capers, olives)	21.50
Seppioline con crema di piselli, ricotta al limone Cuttlefish with pea cream, ricotta cheese and lemon	22.50
Sfizioso Caprese Prosciutto crudo, ricotta di bufala, mozzarella di Bufala, gnocchetti fritti, verdure Appetizer to share (raw ham, Buffalo cheese, fried pizza, grilled vegetables)	25.50
Insalatina di mare alla partenopea Mixed Seafood Salad Partenopea style	25.50

Primi Piatti

First courses

Linguine alla Nerano Crema di zucchine, zucchine fritte e provolone Linguine alla Nerano (with zucchini cream, fried zucchini, Provolone cheese)	17.50
Fusillo napoletano ai due pomodorini e alici di Cetara Fusillo pasta with cherry tomatoes and jallow tomatoes, anchovies from Cetara	18.50
Calamarata con baccalà, pesto di basilico, pinoli, scorzetta di limone Calamarata with cod, basil pesto, pine nuts, lemon zest	22.50
Spaghetti OroGiallo con vongole e pomodorini Spaghetti with clams and fresh tomatoes	23.50
Raviolo Caprese Raviolo con ripieno di ricotta, saltato con pomodorini freschi Stuffed pasta with ricotta cheese and cherry tomatoes	23.50

Pignatella

Scialatielli allo scoglio
con copertura in crosta
di pane pizza

Pignatella (seafood pasta
served in a terracotta
plate covered by a bizza
base)



25.50

Secondi Piatti

Main courses

Baccalà fritto con crema di ceci Fried cod with chickpea cream	31.50
Polpo alla piastra con melanzana marinata, patate e salsa al limone Grilled octopus with marinated aubergine, potatoes and lemon sauce	32.50
Trancio di Ombrina alla parmigiana Croaker fish with tomato sauce, aubergine, Parmesan cheese, mozzarella cheese	33.50
Grigliata mista di pesce della casa Homemade mix of grilled seafood with vegetables	33.50
Frittura del Golfo Calamari, Scampi, Gamberi e pesci di paranza Golfo mixed fried seafood, shrimp, scampi ***	34.50
Cosce di pollo alla caprese Grilled chicken Caprese style, cherry tomatoes, grilled vegetables	29.50
Entrecôte di manzo svizzero con verdure grigliate Swiss beef entrecôte with grilled vegetables	36.50

Contorni

Sides dishes

Insalata mista Mixed salad	9.50
Insalata verde Green salad	8.50
Patate fritte French fries	7.50
Zucchine alla scapece Scapece style zucchini	8.50
Verdure alla griglia Gilled vegetables	10.50

Gentile cliente, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono essere causa di **allergie o intolleranze alimentari**. Infine se desidera conoscere la provenienza della nostra carne e del pesce puo' consultare la lista esposta oppure puo' richiederla ai nostri collaboratori di sala.

Cantinetta Caprese

I prezzi indicati sono in franchi svizzeri. IVA 7.7% inclusa.