



Capri^{rra}

Restaurante, Pizzeria y Friggitoria

Capriirra

Restaurante, Pizzería y Friggitoria

Una pizza ligera, fragante, muy digestible y sabrosa.

Nuestro equipo de pizzeros,
una mezcla de **maestros tradicionales y maestros innovadores**,
ha perfeccionado la receta de la **pizza de la tradición napolitana**,
acompañándola con los **métodos más modernos**
de preparación de la masa.

En nuestra pizzería hay una **cámara de levadura deshumidificadora**,
donde nuestra masa fermenta entre 20 y 22 horas;
luego se agregan los ingredientes que faltan en la receta.

Los temporizadores que seguramente habrás notado
sirven para indicar los tiempos de subida de las diferentes masas.

¡Al filo de una hora y media, nuestra masa finalmente está lista!

PEDIDO MÍNIMO DE UN PLATO POR PERSONA. POSTRE NO INCLUIDO



Tradición e Innovación



Tras la entrada en vigor del Reglamento (UE) N.º 1169/2011, la Dirección anuncia que los alimentos administrados pueden contener alérgenos. Rogamos a nuestros clientes que comuniquen cualquier intolerancia alimentaria al personal del comedor.



Cocktails

Aperol Spritz	8,50 €
Aperol, prosecco y soda.	
Campari Spritz	8,50 €
Campari, prosecco y soda.	
Americano	9,50 €
Campari, vermouth, angostura y soda.	
Negroni	9,50 €
Gin, Campari, vermouth y angostura.	
Negroni Sbagliato	9,50 €
Campari, vermouth y prosecco.	
Hugo	8,50 €
Licor al sambuco, prosecco, menta fresca y soda.	
Moscow Mule	9,50 €
Vodka, lima y ginger beer.	
Cuba Libre	9,50 €
Ron blanco, Coca-cola y zumo de lima	
Caipirinha / Caipiroska	9,50 €
Clásica, fruta de la pasión y fresa	
Mojito	9,50 €
Clásico, fruta de la pasión y fresa	
Margarita	9,50 €
Lima, triple seco y tequila	
Analcohólico Caprizza	7,50 €
Con fruta	

Gin Tonic

Tanqueray Sevilla	10,50 €
Reino Unido	
Bulldog (London Dry Gin)	10,50 €
Reino Unido	
Nordes	10,50 €
España	
Roku	10,50 €
Japón	
Larios Rosé	10,50 €
España	
Martin Miller's (London Dry Gin)	10,50 €
Reino Unido	
Mare	11,50 €
España	
Hendrick's (London Dry Gin)	11,50 €
Reino Unido	

Vodka

Absolut	8,50 €
Limón y tónica	

Fritos Napolitanos

- 1 **Panzarotto Partenopeo** (2 piezas) 7,20 €
Croqueta de patata, rellena de queso *Provola di Agerola**, jamón York, pimienta negra, queso *Parmigiano Reggiano** de 24 meses y queso *Pecorino Romano**.
- 2 **Arancino Napoletano** (2 piezas) 8,70 €
Croqueta de arroz rellena con salsa *ragù*, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, guisantes, carne picada y queso *Parmigiano Reggiano* de 24 meses.
- 3 **Poker di Montanare** 10,50 €
Minipizza frita con tomate y queso *Mozzarella di búfala de Campania**; brócoli *friarielli* (grellos) y queso *Provola**; pistacho y *Mortadella di Bologna***; mantequilla y anchoas del Cantábrico.
- 4 **Frittatina di Bucatini di Gragnano** (2 piezas) 13,50 €
Medallón de pasta amasada relleno de bechamel, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, guisantes, carne picada, jamón York y tomate.
- 5 **Frittatina Salsiccia e Friarielli** (2 piezas) 8,00 €
Medallón de pasta amasada relleno con bechamel, longaniza de Benevento, brócoli *friarielli* (grellos) y queso *Provola di Agerola**.
- 6 **Mozzarella frita** (2 piezas) 8,00 €
Sándwich de queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola** empanado y frito.
- 7 **Patate fritte** (patatas fritas) 5,00 €
- 8 **Gran Fritto Napoletano** 18,50 €
2 *panzarotti* (croquetas de patata), 2 *arancini* (croquetas de arroz), 1 *frittatina di bucatini* (medallón de pasta) y 1 *mozzarella in carrozza* (rebozada).

Ensaladas

- 19 **Salmone** 15,50 €
Ensalada mixta, salmón ahumado de Noruega, aguacate, queso *Burrata di Búfala de Apulia**, tomates *Cherry* y zanahoria.
- 20 **Pollo** 13,50 €
Ensalada mixta, filete de pollo a la plancha, pan tostado, queso *Parmigiano Reggiano** de 24 meses y salsa César.
- 21 **Quinoa** 13,50 €
Ensalada mixta, quinoa, atún, queso feta, tomatitos secos y anacardos.
- 73 **Marina Grande** 15,50 €
Ensalada mixta, tomates *cherry*, zanahoria, aceitunas, maíz, atún y *bocconcini* (bocados) de queso *Búfala di Campana**.
- 87 **Pere e Zola** 13,50 €
Ensalada mixta, calabacines asados, peras, queso *Gorgonzola** y nueces.
- 90 **Vegana** 13,50 €
Espinacas *baby*, pepino, manzana, uva sultanina, semillas de calabaza, semillas de girasol y aderezo de vinagre balsámico.

Gran Fritto Napoletano



* DOP (Denominación de Origen Protegida)

** IGP (Indicación Geográfica Protegida)

Calamari Fritti



Entrantes

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Calamari*** Fritti | 17,00 € |
| | Fritura de calamar con patatas fritas. | |
| 12 | Fritto Misto*** Caprizza | 18,50 € |
| | Fritura de gambón y calamar con patatas fritas. | |
| 13 | Bruschettas - Classica (2 piezas) | 7,00 € |
| | Pan casero tostado con tomatitos Datterinos, aceite de oliva virgen extra y albahaca. | |
| 14 | Bruschettas - Tris (3 piezas) | 9,50 € |
| | Pan casero tostado: tomatitos <i>datterinos</i> y queso <i>Mozarella de Búfala*</i> , berenjena salteada y queso <i>Provola di Agerola*</i> , mantequilla y anchoas del Cantábrico. | |
| 15 | Sauté ai Frutti di Mare | 16,00 € |
| | Mejillones y almejas al vapor acompañados de pan tostado. | |
| 16 | Impepata di Cozze | 13,50 € |
| | Mejillones al vapor, pimienta negra y perejil fresco. | |
| 17 | Burrata di Búfala con prosciutto di Parma | 20,50 € |
| | Plato de queso <i>Burrata di Búfala di Apulia*</i> 250 g con (jamón) <i>Prosciutto di Parma*</i> de 18 meses y tomates <i>cherry</i> . | |
| 18 | Provola di Agerola alla piastra | 13,50 € |
| | Queso <i>Provola di Agerola*</i> a la plancha con brócoli <i>friarielli</i> (grelos). | |
| 22 | Tegamino di Parmigiana di Melanzane | 14,50 € |
| | Berenjena frita rellena de queso <i>Mozzarella Fior di Latte di Agerola*</i> , tomate y albahaca servidas con pan tostado. | |
| 69 | Burrata di Búfala con Pata Negra | 22,50 € |
| | Plato de queso <i>Burrata di Búfala de Apulia*</i> 250 g, Jamón Ibérico 100% Bellota y tomates <i>cherry</i> . | |

* DOP (Denominación de Origen Protegida)

*** PRODUCTO CONGELADO

Pasta

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 1 | Spaghetti con Pomodorini Freschi e Basilico | 13,00 € |
| | Tomatitos frescos y albahaca. | |
| 2 | Tagliatelle alla Bolognese | 14,50 € |
| | Pasta fresca de huevo, tomate, carne picada y queso <i>Parmigiano Reggiano</i> *. | |
| 3 | Spaghetti alla Carbonara | 15,50 € |
| | <i>Guanciale</i> (papada de cerdo), huevo, queso <i>Pecorino Romano</i> * y pimienta negra. | |
| 4 | Paccheri Gorgonzola e Tartufo | 15,00 € |
| | Queso <i>Gorgonzola</i> *, crema de trufa y <i>guanciale</i> (papada de cerdo). | |
| 5 | Gnocchi alla Sorrentina | 14,50 € |
| | Ñoquis de patata con tomate, queso <i>Mozzarella Fior di Latte di Agerola</i> *, queso <i>Parmigiano Reggiano</i> * y albahaca. | |
| 6 | Scialatielli ai Frutti di Mare | 20,00 € |
| | Pasta fresca con tomates <i>cherry</i> , almejas, mejillones y gambón*. | |
| 7 | Paccheri con Provola, Longaniza e Pistacchi | 14,50 € |
| 8 | Spaghetti alle Vongole | 19,00 € |
| | Almejas, ajo y perejil fresco. | |
| 19 | Paccheri alla Siciliana | 12,50 € |
| | Tomate, queso <i>Provola di Agerola</i> * y berenjena. | |

Segundos Platos

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 68 | Polpette in Salsa di Pomodoro | 12,50 € |
| | Albóndigas caseras con salsa de tomate servidas con pan tostado. | |
| 74 | Pesce Spada alla Griglia | 19,00 € |
| | Pez espada a la parrilla, ensalada y verduras a la parrilla. | |
| 81 | Cotoletta a la Milanese de Pollo | 16,00 € |
| | Pollo empanado con patatas fritas y ensalada. | |
| 82 | Insalata di Polpo | 18,00 € |
| | Ensalada mixta de pulpo con patatas y aceitunas verdes. | |
| 83 | Calamari alla Griglia*** | 16,50 € |
| | Calamar a la parrilla con ensalada y verduras a la parrilla. | |
| 84 | Tartar di Salmone | 18,50 € |
| | Tartar de salmón con aguacate y tomates <i>cherry</i> . | |
| 86 | Entrecote di carne argentino (350 g) | 26,00 € |
| | Entrecot argentino con ensalada y patatas. | |

Burrata e Pata Negra

Pizzas Caprizza

58 Burrata e Pata Negra 20,50 €

Queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, a la salida: Jamón Ibérico 100% Bellota, queso *Burrata di Apulia**, escamas de queso *Provolone di Monaco**, aceite de oliva virgen extra, albahaca y pimiento del piquillo.

59 Pesto e Polpette 17,00 €

Pesto de albahaca, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, tomatitos, dátiles amarillos del Vesubio, albóndiga de ternera y para finalizar: queso *Ricotta di Búfala Campana**, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

62 Cacio e Guanciale 17,00 €

Crema de queso *Pecorino romano** y pimienta; queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, salsa amatriciana con *guanciale* (papada de cerdo) crujiente; boletus salteados, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

63 Tartufo 17,50 €

Crema de trufa, queso *Provola di Agerola** y para finalizar: jamón York, albahaca y aceite de oliva virgen extra.

NEW

92 Prosciutto e Friarielli 15,50 €

Queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola** y brócoli *friarielli* (grellos), y para finalizar: tartar de jamón ibérico, queso *Pecorino** rallado en el borde, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

TODAS LAS PIZZAS
CAPRIZZA
PUEDEN SER PREPARADAS
CON MASA SIN GLÚTEN
O HARINA INTEGRAL
CON UN INCREMENTO DE
2 €

Suplementos adicionales:

*Burrata di Búfala di Campana** 4,50 €

*Mozzarella di Búfala di Campana** (30 g) 2,50 €

* DOP (Denominación de Origen Protegida)

*** PRODUCTO CONGELADO



Pistacchio e Mortadella

TODAS LAS PIZZAS
CONTEMPORÁNEAS
PUEDEN SER PREPARADAS
CON MASA SIN GLÚTEN
O HARINA INTEGRAL
CON UN INCREMENTO DE
2 €

Pizzas Contemporáneas

- 47 Integrale ai Datterini** 14,00 €
Masa de harina integral con queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, tomates datterini amarillos y rojos del Vesubio, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 48 Integrale Ortolana** 14,00 €
Masa de harina integral con queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, berenjenas, calabacines, pimientos al grill, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 49 Genuina** 15,00 €
Tomates datterini, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, aceite de oliva virgen extra, albahaca; con borde relleno de queso *Ricotta di búfala de Campania** y jamón cocido.
- 50 'Nduja e Salsiccia**  13,50 €
Tomate, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, salami 'Nduja de Calabria, longaniza, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 51 Pistacchio e Mortadella** 18,00 €
Queso *Mozzarella de Fior di Latte di Agerola**, crema de pistachos sicilianos, *Mortadella di Bologna***, granulado de pistachos y aceite de oliva virgen extra.
- 52 Polpetta e Ricotta** 16,00 €
Tomate, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, albóndiga de ternera y para finalizar: queso *Ricotta di búfala Campana**, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 53 Tonno e Cipolle** 14,00 €
Queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, cebolla roja de Tropea y para finalizar: atún, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 55 Parmigiana e Provola** 16,50 €
Tomate, queso *Provola di Agerola**, berenjenas a la parmesana, queso *Parmigiano Reggiano** de 24 meses; a la salida: bocados de queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 56 Del Monaco DOP e Crudo di Parma** 16,50 €
Queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, (jamón crudo) *prosciutto di Parma** de 24 meses, escamas de queso *Provolone di Monaco**, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

Suplementos adicionales:

* DOP (Denominación de Origen Protegida)

** IGP (Indicación Geográfica Protegida)

*Burrata di Búfala di Campana** 4,50 €

*Mozzarella di Búfala di Campana** (30 g) 2,50 €

Pizzas Tradicionales

- 47 Marinara** 9,50 €
Tomate, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 48 Margherita** 10,90 €
Tomate, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 49 Ripieno** 15,50 €
Calzone (pizza envuelta) rellena con queso *Ricotta de Búfala de Campania**, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, salami napolitano, tomate, queso *Parmigiano Reggiano** de 24 meses, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 50 Napoli**  14,00 €
Tomate, anchoas del Cantábrico, alcaparras de Pantelleria, aceitunas de Taggio, orégano, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 51 Diavola** 14,50 €
Tomate, queso *Provola di Agerola**, *Spianata Calabrese* (salami de Calabria), aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 52 Americana** 12,50 €
Tomate, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, salchicha, patatas fritas y aceite de oliva virgen extra.
- 53 Cosacca** 9,50 €
Tomate, queso *Pecorino Romano**, queso *Parmigiano Reggiano** de 24 meses, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 55 Salsiccia e Friarielli** 15,00 €
Queso *Provola de Agerola**, longaniza, brócoli *friarielli* (grellos), aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 56 4 Formaggi** 14,50 €
Queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, queso *Emmentaler** suizo, queso *Fontina Val d'Aosta**, queso *Gorgonzola**, queso *Parmigiano Reggiano** de 24 meses, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 56 Capricciosa** 15,50 €
Tomate, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, jamón York, salami napolitano, alcachofas, champiñones, olivas negras, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- 56 Vegetariana** 14,00 €
Queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, calabacines plancha, berenjenas plancha, pimientos plancha, aceite de oliva virgen extra y albahaca.



Salsiccia e Friarielli

**TODAS LAS PIZZAS
CAPRIZZA
PUEDEN SER PREPARADAS
CON MASA SIN GLÚTEN
O HARINA INTEGRAL
CON UN INCREMENTO DE
2 €**

Suplementos adicionales:

*Burrata di Búfala di Campana** 4,50 €
*Mozzarella di Búfala di Campana** (30 g) 2,50 €

* DOP (Denominación de Origen Protegida)

Pizzas Fritas

Salsiccia e Friarielli

64 Classica 15,50 €

Pizza frita rellena de queso *Ricotta di búfala de Campania**, queso *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, salami napolitano y pimienta negra.

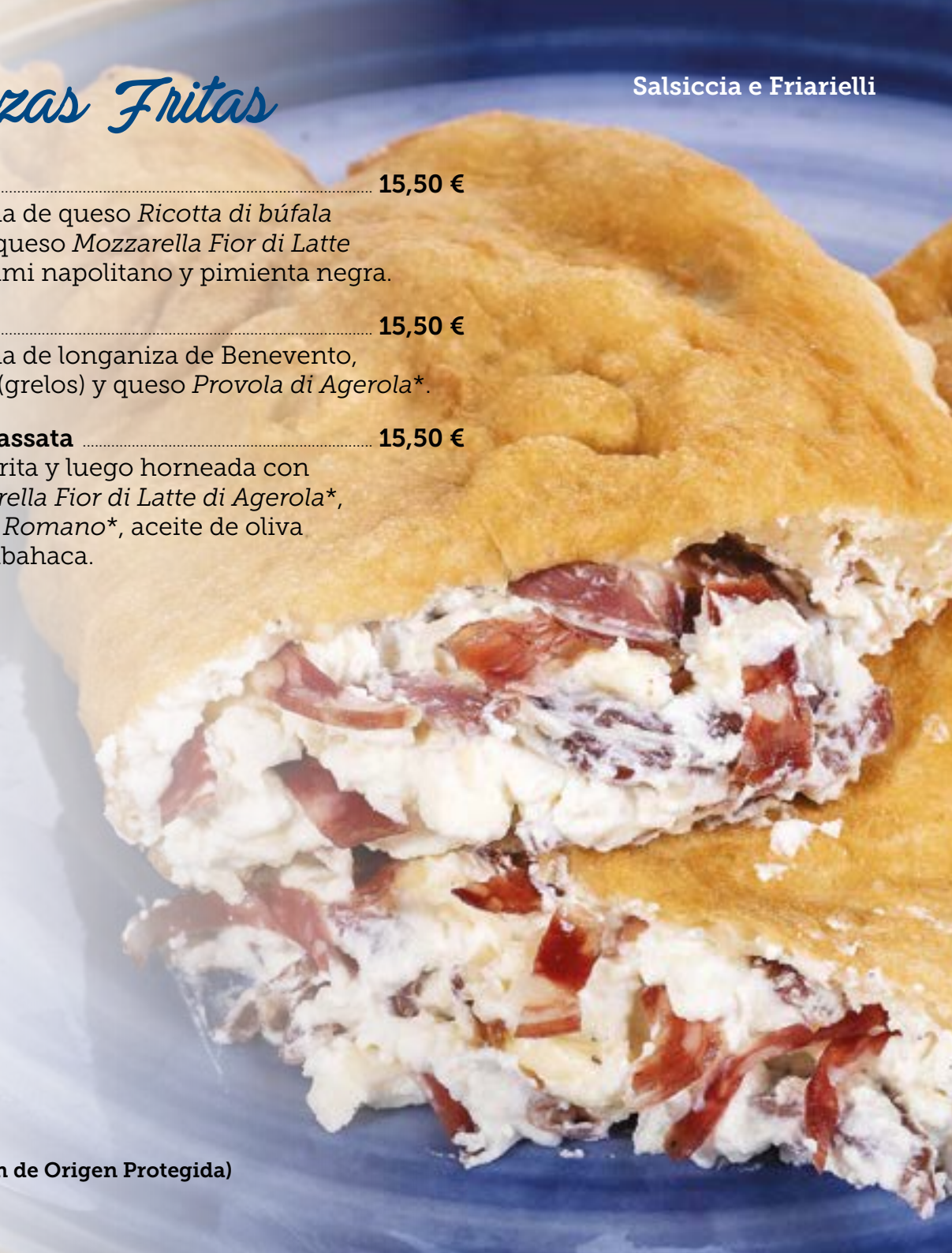
65 Don Gaetano 15,50 €

Pizza frita rellena de longaniza de Benevento, brócoli *friarielli* (grellos) y queso *Provola di Agerola**.

67 Montanara Ripassata 15,50 €

Pizza, primero frita y luego horneada con tomates, *Mozzarella Fior di Latte di Agerola**, queso *Pecorino Romano**, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

* DOP (Denominación de Origen Protegida)





Postre

Postre del día	6,90 €
Crumble de manzana y caramelo	6,90 €
Coulant de chocolate	6,90 €
Ferrero Rocher de pistacho	6,90 €
Babà napolitano	6,90 €
Tiramisú	6,90 €
Tarta de queso	6,90 €
Cannolo siciliano	6,90 €
Delicia de limón	6,90 €
Bola de helado	4,00 €
Pizza Nutella	10,00 €

Cerveza de Parril

Heineken

20 cl - caña	3,50 €
40 cl - doble	4,00 €
50 cl - pinta	6,50 €

Águila Sin Filtrar

20 cl - caña	3,50 €
40 cl - doble	4,00 €
50 cl - pinta	6,50 €

Cerveza en Botella

Amstel Oro Tostada 33 cl	4,50 €
Lagunitas IPA USA 33 cl	5,50 €
Paulaner Weissebier 50 cl	5,50 €
Birra Moretti 33 cl	5,50 €
Radler 33 cl	4,00 €
Heineken 0.0 33 cl	3,50 €
Amstel Oro Tostada 0.0 33 cl	3,50 €
Cruzcampo Sin Gluten 33 cl	4,00 €

Bebidas

Agua mineral 50 cl	2,50 €
Agua mineral con gas Perrier 33 cl	2,75 €
Agua mineral con gas Fonter 33 cl	2,75 €
Pepsi / Pepsi Max	3,50 €
Kas Naranja / Kas Limón / 7 Up	3,50 €
Zumo Vida Melocotón	3,00 €
Zumo Vida Piña	3,00 €
Aquarade Limón	3,50 €
Aquarade Naranja	3,50 €
Lipton Limón	3,50 €
Tinto de verano	3,50 €

Bar

Café solo	1,75 €
Café cortado	1,75 €
Café bombón	2,00 €
Cappuccino	2,70 €
Café con leche	2,50 €
Carajillo	3,20 €
Té e infusiones	3,00 €
Grappa	4,50 €
Grappa barricada	5,50 €

Caprirra
Amore al primo morso

Caprirra
Amore al primo morso

Caprirra
Amore al primo morso

ESPAÑA

VALENCIA | Paseo Alameda, 39

ITALIA

BERGAMO | Piazza Sant'Anna, 1/h

BRESCIA | Viale Venezia, 69

CAGLIARI | Via Roma, 75

NAPOLI | Via Luca Giordano, 25

TRENTO | Via Roma, 50

TORINO | Piazza Savoia

VARESE | Piazza Giovine Italia

Caprirra
Amore al primo morso

Caprirra
Amore al primo morso