

SE POTESSI MANGIARE UN'IDEA AVREI FATTO LA MIA RIVOLUZIONE»

G. GABER



Chi già ci conosce lo sa bene; chi invece è alla prima esperienza, speriamo se ne accorga:

tutte le materie prime che acquistiamo e lavoriamo sono scelte con cura tra produzioni locali, artigianali, biologiche e garantite dai più rinomati presidi ed enti certificatori.



Usiamo solo ed esclusivamente farine integrali e semintegrali biologiche e macinate a pietra.

Lavoriamo i cereali da varietà moderne con il metodo a Lunga Lievitazione della biga, ma ci stiamo dando da fare per proporvi sempre più prodotti a base di grani antichi e Lievito madre in stretta collaborazione con il progetto Anticamente, di cui Capri è cofondatrice.



anticamente®

IL PANE CORAGGIOSO

www.pizzeriacaprijesolo.com

www.anticamente.com

L'ATTESA, IL DOLENTE TASTO DA SCHIACCIAR CON L'ANTIPASTO

LA MARGHEFRITTA

€ 4,50

Due spicchi di pizza fritta con il nostro Funky Tomato,

La burrata pugliese e l'origano fresco

BUFALINE PANATE

€ 5,00

Bocconcini di mozzarella di bufala panati
con il nostro pangrattato e l'uovo BIO

PATATE FRITTE RUSTICHE

€ 4,00

Da agricoltura biologica

INSALATINA DI INIZIO PASTO

€ 4,00

Verdure crude di stagione e semi oleosi,
per preparare lo stomaco ad una buona digestione

LA STAGIONE & L'ISPIRAZIONE

ANTICA MOZZATA

€ 11,00

Polpa di pomodoro e, dopo cottura, rucola fresca, mozzarella di bufala, pomodorini soleggiati, scaglie di Trentingrana ed extravergine al basilico

SALAME ROSA

€ 10,00

Pomodori a fette, fiordilatte, lattuga, antico salame rosa bolognese, casatella artigianale

BURRATA E SALMONE

€ 12,00

Crema di zucchine, burrata pugliese, salmone affumicato, carciofini alla crudaiola e cannella

SPECK ANARCHICO

€ 12,00

polpa di pomodoro, fiordilatte, zucchine, casatella artigianale e speck

BACCALÀ INDÚ

€ 12,00

Pomodori a fette, olive taggiasche, baccalà mantecato e Garam Masala (mix di spezie di origine Indiana)

WELGAN VEGAN WELCOME

SOLE IN BOCCA

€ 9,50

Crema di zucchine, pomodori a fette, dadolata di peperone e sedano crudi, mandorle trite e olio al basilico

LASCIATEMI CANTARE

€ 10,00

Polpa di pomodoro, melanzane, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, cipolla ripassata e pomodorini soleggiati pugliesi

TUTTO IL NOSTRO ORTO (SINERGICO)

€ 10,50

Crema di zucchine, tutto il nostro orto, mayonese veg fatta in casa, pangrattato alle erbe aromatiche

NO FRONTIERE

€ 10,50

Focaccia al Garam Masala (mix di spezie di origine Indiana) con Gazpacho (crema di pane, pomodori e cetrioli) e pesto di Anacardi

MADE IN CAPRI

REGINA € 7,50

Pomodoro, mozzarella di bufala,
olio extravergine al basilico della casa

REGINA TARTUFATA € 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto di Parma 24
mesi, olio al tartufo

CALABRA € 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, 'nduja calabra, olive
taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi

MAESTRO NICOLA € 10,00

mozzarella di bufala, pancetta arrotolata piacentina,
pecorino romano, olio evo al basilico e pepe

LA PREFERITA € 10,00

Pomodoro, burrata pugliese, pomodorini soleggiati,
prosciutto di Parma 24 mesi

CLASSICO D'AUTORE € 9,50

Pomodoro, fiordilatte, cipolla ripassata, Brie de Meaux
a latte crudo, salame piccante «Edoardo Gamba»

SETTE RE € 9,50

Arrotolata con carciofini alla crudaiola, pecorino
romano DOP, porchetta trevigiana, casatella
artigianale

LUNA CALANTE € 9,50

Tasca di pizza con verdure di stagione e burrata
pugliese

PI(A)ZZA DEI SIGNORI € 9,50

Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, porchetta
trevigiana, pomodorini soleggiati, pecorino romano

I CLASSICI

MARINARA	€ 5,00
Pomodoro, olio extravergine all'aglio, origano	
MARGHERITA	€ 6,00
Pomodoro e mozzarella fiordilatte	
NAPOLI	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi, acciughe di Cetara	
DIAVOLA	€ 7,00
Pomodoro, fiordilatte, salamino artigianale «E. Gamba»	
CAPRICCIOSA	€ 8,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto naturale, champignon, carciofini	
FORMAGGI	€ 8,00
Pomodoro, fiordilatte, Brie de Meaux originale, gorgonzola, scaglie di Grana	
VERDURE DI STAGIONE	€ 7,50
Pomodoro, fiordilatte, verdure di stagione secondo disponibilità dei contadini	
TONNO & CIPOLLA	€ 8,00
Pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla	
CALZONE	€ 7,50
Fiordilatte, prosciutto cotto naturale, ricotta artigianale nostrana	
CARBONARA	€ 9,00
Pomodoro, fiordilatte, cipolla, ovetto, pancetta arrotolata piacentina, Grana	

PIATTI UNICI E INSALATONE

PIATTO DI BURRATA PUGLIESE

€ 13,00

Con Prosciutto crudo di Parma 20 mesi e pomodorini semi secchi fatti in casa

CAPRESE A MODO NOSTRO

€ 9,00

Con bufala campana e i pomodori del nostro orto sinergico di Eraclea

INSALATA DELUXE

€ 13,00

Verdure in foglia di stagione, rucola, carote, cetrioli, peperoni, sedano, pomodorini, salmone, bufala e taggiasche

INSALATA GOURMET

€ 13,00

Con verdura in foglia di stagione, cuor di bue, cetrioli, seppia cruda, cumino e olio al profumo di limone

TARTARE DI TONNO CRUDO

€ 15,00

Con verdura in foglia di stagione, burrata pugliese e citronette all'arancia



INSALATONA WELGAN

€ 10,00

Verdura in foglia di stagione, pomodorini semi-secchi fatti in casa, carciofi alla crudeola, olive taggiasche, pesto di anacardi e semi oleosi misti