

Ristorante Pizzeria

Panorama

Capri

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

For the information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances ask the staff

- Materie prime / Prodotti abbattuti in loco
Alcuni prodotti freschi così come i prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04
Flash frozen
- Prodotti congelati o surgelati all'origine
Frozen or deep frozen product

Coperto - Cover Charge € 4

No Service Charge

Antipasti di Mare

Starters from the Sea

- Prosciutto di pesce spada** ◦ € 20
su erbe del nostro orto e sidro di pomodoro
Swordfish carpaccio with herbs and tomato cider
- Tartara di tonno rosso** ◦ € 26
con avocado e julienne di daikon
Tuna tartare served with avocado and daikon julienne
- Ostriche Gillardeau** each € 6
Fresh Gillardeau oysters
- Polpo croccante** € 22
su tegola di porro stufato e maionese di polpo
Grilled octopus served with stew leek and octopus mayonnaise
- Frittura di calamaretti “spillo”** € 22
con verdure croccanti e salsa tartara
Deep fried baby calamari served with crispy fried vegetables and tartar sauce
- Gamberoni e polpo in tempura** € 24
con salsa allo yogurt e riflessi di curry rosso
Shrimps and octopus tempura with yogurt sauce and curry
- Soutè di frutti di mare** € 24
al profumo di finocchietto selvatico e crostini integrali
Mixed seafood sautéed in a wild fennel aroma and brown bread croutons

Antipasti di Terra

Starters from the Land

- Cuor di caprese** € 16
Mozzarella cheese, sliced tomato and basil
- Burrata con rucola e pomodorini** € 16
Burrata cheese with rucola and cherry tomatoes
- Mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma** € 18
con pomodori secchi e biscotto integrale
Buffalo mozzarella and cured Parma ham with brown biscuit soaked in the water and dry tomatoes
- Insalata di carciofi, rucola selvatica e riflessi di provolone del monaco** € 20
Artichokes and rucola salad with provolone del monaco cheese
- Carpaccio di manzo** € 24
su rucola, scaglie di parmigiano e confettura di fragole
Beef carpaccio with rucola, shaved parmesan and strawberry jam
- “a parmigian e mulignan”** € 16
Eggplant parmigiana
- Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta e fior di latte** € 18
su salsa di pomodorini del Vesuvio e pesto di olive e capperi
Fried zucchini flower stuffed with ricotta cheese and mozzarella cheese served with cherry tomato sauce and capers and olive pesto

Primi Piatti

First Course

- Scialatielli alla maggiorana con frutti di mare** € 24
"macchiati" con pomodorini del piennolo
Homemade marjoram scented pasta with mixed shelled seafood in a light cherry tomato, garlic and olive oil sauce
- Linguine con ricciola, pomodorini gialli, crudo di peperoncini verdi e pecorino al pepe nero** € 26
Linguini with amberjack, yellow cherry tomatoes, sweet chillies and black pepper pecorino cheese
- Risotto con gamberi, pesto di basilico e stracciatella di bufala** € 28
Risotto with shrimp, basil pesto and stracciatella cheese
- Mezzelune ripiene di astice e mozzarella di bufala** € 30
in guazzetto di vongole e crudo di pomodoro
Homemade pasta parcels stuffed with lobster and buffalo mozzarella tossed with clams and raw tomato
- Spaghettoni di Gragnano con pomodorini del Vesuvio** € 16
Spaghetti with cherry tomatoes, garlic and olive oil sauce
- Gnocchi di patate alla sorrentina** € 18
Homemade gnocchi (potato dumplings) served in a rich tomato sauce, melted mozzarella cheese and basil
- Ravioli di pasta cotta alla caprese** € 20
Fresh pasta parcels stuffed with caciotta cheese and marjoram topped with tomato sauce
- Tagliolini con tartufo nero estivo** € 28
Tagliolini with shaved black truffle

Pesce

Fish

- Calamari alla griglia** € 28
su crema di zucchine e sale nero
Grilled squid with creamy zucchini and black salt
- Tonno scottato in crosta di sale Maldon ed erbe** ° € 30
con caponatina di verdure alla siciliana
*Seared tuna in Maldon salt and aromatic herbs with
sicilian vegetables stew*
- Filetto di spigola di lenza in crosta di pane saporito** € 32
su salsa di finocchi e arance
*Sea bass fillet baked in the oven in aromatic crunchy bread served
with fennel and orange sauce*
- Ricciola alla brace** ° € 32
con involtino di porro ripieno di scarole e pomodori secchi
Grilled amberjack with escaroles and dry tomatoes leek roll
- Gamberoni al vapore** € 36
con misticanza di Montuori e agrumi
Steamed shrimp with wild salad ad citrus fruit

Vetrina dei pesci

The fish counter

- Spigola, Orata, Scorfano** al kg € 90
Sea bass, sea bream, scorpion fish
- Pezzogna** al kg € 120
Local fish
- Astice** al kg € 120
Main lobster
- Aragosta o Cicala** al kg € 180
Spiny lobster or rock lobster

Carne

Meat

**Scaloppine di vitello al limone sorrentino
e capperi di Salina** € 24

Veal escalope served in a light lemon sauce and capers

Costoletta di vitello alla milanese € 35
con insalata di rucola selvatica e pomodorini

Veal chop milanese with rucola and cherry tomato salad

Rib eye ai ferri € 30

con patate novelle al rosmarino su salsa di cipolle

*Grilled rib eye with rosemary roasted potatoes
and smoked onion sauce*

Morbido di manzo al pepe verde € 32

con purea di patate al profumo di tartufo

*Beef medallions in a creamy green peppercorn sauce
served with mashed truffle potatoes*

Filetto di marchigiana al taurasi € 35

con croccante di patate

Beef fillet in taurasi wine sauce served with fried potato skins

Contorni

Side dishes

| | |
|---|------|
| Insalata mista <i>Mixed salad</i> | € 8 |
| Insalata di pomodori <i>Sliced tomato, origan and basil salad</i> | € 8 |
| Rucola e pomodorini <i>Rucola and cherry tomatoes salad</i> | € 8 |
| Patate fresche fritte <i>French fries</i> | € 8 |
| Patate novelle al forno <i>Roasted potatoes</i> | € 10 |
| Melanzane a funghetto <i>Pan fried diced eggplant tossed with cherry tomatoes, garlic and olive oil</i> | € 10 |
| Scarola olive e capperi <i>Escaroles tossed with olives and capers</i> | € 10 |
| Verdure alla griglia <i>Mixed grilled vegetables</i> | € 13 |

Pizze

| | |
|---|------|
| Marinara | € 10 |
| Pomodoro, origano, aglio e basilico <i>Tomato sauce, organ, garlic and basil</i> | |
| Margherita | € 12 |
| Pomodoro, fiordilatte, parmigano e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i> | |
| Bufalina | € 14 |
| Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese and basil</i> | |
| Napoletana | € 14 |
| Pomodoro, pomodorini a pacchetelle, acciughe, olive nere, aglio e basilico <i>Tomato sauce, cherry tomatoes anchovies, black olives, garlic and basil (no cheese)</i> | |
| Salamino | € 14 |
| Pomodoro, fiordilatte, salame paesano e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, local salami and basil</i> | |
| Carciofini | € 14 |
| Pomodoro, fiordilatte, carciofini sott'olio e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes in oil and basil</i> | |
| Capricciosa | € 16 |
| Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, olive nere e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, black olives and basil</i> | |

Pizze 2.0

| | |
|--|------|
| Caprese Fiordilatte, pomodorini del piennolo e basilico <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil</i> | € 16 |
| Quattro formaggi Fiordilatte, asiago, emmental, gorgonzola e basilico <i>Four cheese pizza</i> | € 18 |
| Burrata e crudo Burrata, prosciutto crudo di Parma e basilico <i>Burrata cheese, cured Parma ham and basil</i> | € 18 |
| Panorama Focaccia condita all'uscita dal forno con fiordilatte, pomodorini e basilico <i>Focaccia seasoned out of the oven with mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil</i> | € 20 |
| Sfilatino con parmigiana di melanzane e provola <i>Folded pizza with eggplant parmigiana and provola cheese</i> | € 20 |
| Tartufo Mozzarella di bufala, tartufo nero estivo e olio al tartufo <i>Buffalo mozzarella cheese, black truffle and truffle oil</i> | € 26 |

Frutta e Dessert

| | |
|--|------|
| Profiteroles al limone sorrentino <i>Lemon profiteroles</i> | € 10 |
| Tiramisù <i>Classic recipe: Savoiardi dipped in coffee, mascarpone cream and chocolate chip</i> | € 10 |
| Cheesecake con ricotta di bufala e salsa di fragole e menta <i>Buffalo ricotta cheesecake with strawberries and mint sauce</i> | € 10 |
| Torta caprese con gelato alla vaniglia <i>Flourless cake with almond and chocolate served with vanilla ice cream</i> | € 10 |
| Millefoglie con crema chantilly, amarene e scaglie di cioccolato <i>Millefeuille with chantilly cream, sour cherries and chocolate chip</i> | € 10 |
| Bigné ripieno di gelato alla vaniglia con salsa calda al cioccolato <i>Eclair stuffed with vanilla ice cream topped with hot chocolate sauce</i> | € 10 |
| Semifreddo al torroncino <i>Nougat and chocolate chip semifreddo</i> | € 10 |
| Cannoli ripieni di ricotta e gocce di cioccolato su salsa al pistacchio di Bronte e profumo di arancia <i>Cannoli stuffed with ricotta cheese and chocolate chip served with pistachio cream and orange smell</i> | € 10 |
| Tagliata di frutta <i>Mixed sliced fresh fruit</i> | € 12 |