



# Trattoria CAPRESE

RISTORANTE · PIZZERIA · GRILL

*Non un semplice posto dove mangiare ma molto di più...*

*Ci siamo fatti in 2!!!*

**MILANO MARGHERA**

Via Marghera, 37

**MILANO ISOLA**

Via Ugo Bassi, 30

# Antipasti di Terra

<b>Fritto Misto alla Napoletana con Arancini, Crocchette, Zeppoline, Mozzarelline e Verdurine</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Fiori di Zucca Ripieni</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Mozzarella in Carrozza</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Prosciutto Crudo di San Daniele, Mozzarella di Bufala DOP e Pomodorini Datterini</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Bruschette con Pomodorini Datterini e Basilico (3 pezzi)</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>O' Buccaccio di Parmigiana di Melanzane</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Burrata Pugliese e Prosciutto Iberico</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Sfizio Caprese - Antipasto Misto dello Chef</b>	<b>€ 20,00</b>

# Antipasti di Mare

<b>Tris di Tartare (tonno, spada, salmone)</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Insalata di Mare con Polpo*, Calamari*, Gamberi*, Seppie*, Cozze e Vongole</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Polpo* alla Brace con Purea di Patate allo Zafferano e Olive di Gaeta Croccanti</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Polipetti* in Cassuola</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Sautè di Frutti di Mare</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Impepata di Cozze</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Zuppa di Cozze alla Partenopea con Gamberone* e Tarallo alle Mandorle</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>O' Cuoppo 'e Zi Nettuno</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Sfizio del Marinaio - Antipasto Misto dello Chef</b>	<b>€ 25,00</b>

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) n. 1169/2011, la Direzione comunica che gli alimenti somministrati potrebbero contenere allergeni. Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.

# Primi Piatti

Spaghetti con Pomodorini Datterini e Basilico	€ 10,00
Paccheri Pistacchio, Provola di Agerola e Salsiccia	€ 16,00
Bucatini alla Carbonara	€ 13,00
Ziti allo Scarpariello	€ 12,00
Gnocchi alla Sorrentina	€ 12,00
Pasta e Patate con Provola in Cialda di Formaggio	€ 12,00
Scialatielli ai Frutti di Mare	€ 18,00
Risotto alla Pescatora	€ 18,00
Bucatini Cacio, Pepe e Cozze	€ 15,00

# Insalatone

<b>Fantasia</b> (insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive)	€ 8,00
<b>Vegetariana</b> (misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico)	€ 10,00
<b>Marina Grande</b> (insalata lollo, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella)	€ 10,00
<b>Caprese</b> (pomodori all'insalata, mozzarella, origano e basilico)	€ 10,00
<b>Caesar</b> (insalata lattughino, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, parmigiano e salsa caesar)	€ 10,00
<b>Norvegese</b> (insalata lattughino, zucchine alla julienne, salmone grigliato, uva passa e avocado)	€ 16,00

# Contorni

Insalata Mista	€ 4,00
Patate Fritte*	€ 4,00
Patate Fritte Fresche	€ 5,00

# Secondi di Terra

Scaloppina al Limone con Patate Fresche	€ 14,00
Cotoletta di Pollo con Patate Fritte	€ 12,50
Costata di Scottona 5 Coste con Insalata Misticanza e Patate Fritte	€ 22,00
Tagliata di Black Angus con Rucola e Parmigiano Reggiano	€ 22,00
Salsiccia alla Brace con Friarielli e Patate Fresche	€ 14,00
Hamburger di Chianina 280 gr. con Uova, Bacon, Insalata Caesar e Patate Fritte	€ 18,00
Bistecca di Pollo con Verdure Grigliate	€ 16,50
Misto di Carne, Scamorza Filante e Fantasie di Contorni	€ 24,00
Scamorza alla Piastra con Friarielli e Patate Fritte	€ 12,50

# Secondi di Mare

Frittura di Gamberi* e Calamari* con Insalata Misticanza	€ 18,00
Pesce Fresco a Modo dello Chef	al kg. € 50,00
Tataki di Tonno in Crosta di Sesamo Nero e Cipolla Caramellata con Maionese al Wasabi	€ 24,00
Misto di Mare* alla Brace con Insalata e Verdure Grigliate	€ 24,00
Calamari* alla Brace con Insalata e Verdure Grigliate	€ 18,00
Pesce Spada alla Brace con Insalata e Verdure Grigliate	€ 20,00
Gamberoni* alla Brace con Insalata e Verdure Grigliate	€ 18,00

# Pizze Tradizionali

**Margherita** € 7,80  
(pomodoro, fior di latte, parmigiano, olio evo e basilico)

**Regina** € 9,20  
(pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano, olio evo e basilico)

**Donna Genuina** € 10,00  
(pomodorini, mozzarella di bufala, parmigiano, olio evo e basilico)

**Marinara** € 7,80  
(pomodoro, aglio, origano e olio evo)

**Margherita con Melanzane** € 8,60  
(pomodoro, melanzane, fior di latte, parmigiano, olio evo e basilico)

**Capricciosa** € 9,40  
(carciofini, fior di latte, funghi, olive, prosciutto cotto, pomodoro e parmigiano e olio evo)

**Napoli** € 8,40  
(pomodoro, fior di latte, acciughe e olio evo)

**Bianca con Würstel e Patate** € 9,20  
(fior di latte, würstel, patate fritte, parmigiano e olio evo)

**Margherita Cotto e Funghi** € 9,20  
(pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, parmigiano, olio evo e basilico)

**Salsiccia e Friarielli** € 10,00  
(salsiccia, friarielli, fior di latte e olio evo)

**Ripieno** € 10,00  
(ricotta, fior di latte, salame, pomodoro e olio evo)

**Diavola** € 10,00  
(pomodoro, provola, salame piccante, parmigiano, olio evo e basilico)

**Quattro Formaggi** € 9,00  
(fior di latte, gorgonzola, fontina, emmenthal, parmigiano, olio evo e basilico)

**Ortolana** € 9,80  
(fior di latte, verdure di stagione, parmigiano, olio evo e basilico)

Le pizze tradizionali possono essere richieste con **impasto senza glutine** o **integrale** con supplemento di € 2,50

# Pizze Contemporanee

**Del Monaco e San Daniele** € 13,50  
(fior di latte, prosciutto crudo di san daniele, scaglie di provolone del monaco, rucola e olio evo)

**Carciofi e Lardo di Colonnata** € 13,50  
(mozzarella di bufala campana, carciofi del cilento arrostiti, lardo di colonnata, scaglie di provolone del monaco, olio evo e basilico)

**Noci e Speck** € 13,50  
(mozzarella di bufala campana, crema di noci, speck sud tirolo, scaglie di parmigiano, olio evo e basilico)

**Integrale ai Tre Pomodorini** € 13,50  
(impasto di farina integrale, mozzarella di bufala campana, pomodorini gialli del vesuvio, pomodorini del piennolo, pomodorini di corbara, scaglie di parmigiano, olio evo e basilico)

**Burrata e Prosciutto Iberico** € 13,50  
(burrata pugliese, prosciutto iberico, scaglie di parmigiano e olio evo)

**'Nduja e Salsiccia** € 13,50  
(pomodoro san marzano, fior di latte, 'nduja di spilinga, salsiccia, parmigiano, olio evo e basilico)

Le pizze contemporanee possono essere richieste con impasto senza glutine o integrale con supplemento di € 2,50

**Pistacchio e Mortadella** € 13,50  
(fior di latte, crema di pistacchi di bronte, mortadella, granelle di pistacchi, parmigiano e olio evo)

**Fiori di Zucca e Guanciale di Sauris IGP** € 13,50  
(burrata pugliese, fiori di zucca, guanciale croccante, parmigiano e olio evo)

**Pescatora** € 13,50  
(pomodorini, aglio, calamari, polpo e frutti di mare)

**Kinder** € 15,00  
(pizza dolce del maestro pizzaiolo)

# Pizze Fritte

**O' Cazòne e Don Faustino** € 10,00  
(ricotta, provola e salame)

**O' Cazòne e Don Renato** € 10,00  
(provola e prosciutto cotto)

**O' Cazòne e Don Pinuccio** € 10,00  
(provola, friarielli e salsiccia)

**Ripassata** € 10,00  
(pomodoro di san marzano, mozzarella di bufala e parmigiano)

Le pizze fritte si possono richiedere anche al forno

# Dolci

Frutta di Stagione	€ 6,00
Dolce	€ 6,50
Sorbetto al Limone	€ 4,50
Misto di Dolci	€ 12,00

# Bevande

Acqua Minerale 1/2 lt	€ 2,00
Acqua Minerale 1 lt	€ 3,50
Coca Cola / Aranciata / Sprite 33 cl	€ 3,50
Caffè	€ 1,20
Spritz (Aperol, prosecco e seltz)	€ 6,00
Limoncello / Meloncello / Pistacchiello	€ 3,00
Grappa	€ 5,00
Vodka	€ 5,00
Amaro	€ 4,00
Whisky	€ 8,00

# Bevande alla Spina



STILE: LAGER  
GRADAZIONE: 4,6%  
ASPETTO: COLORE PAGLIERINO. SCHIUMA CANDIDA E COMPATTA.  
GUSTO: ATTACCO MALTATO SEGUITO DA UN SAPORE FINEMENTE AMARO. IL PRUFUMO DI MALTO D'ORZO È BILANCIATO DA NOTE FRESCHE E FLOREALI.

## Moretti Ricetta Originale

20 cl € 3,50  
40 cl € 5,50



STILE: BOCK  
GRADAZIONE: 7,2%  
ASPETTO: COLORE AMBRATO, SCHIUMA FINE, COMPATTA E PERSISTENTE.  
GUSTO: CORPO MORBIDO E ROTONDO CON NOTE FRUTTATE, FINALE PULITO E PERSISTENTE.

## Moretti La Rossa

20 cl € 3,60  
40 cl € 6,00



STILE: WEISS ITALIANA  
GRADAZIONE: 5%  
ASPETTO: COLORE CHIARO, NATURALMENTE TORBIDO, SCHIUMA FINE E COMPATTA.  
GUSTO: RINFRESCANTE CON UNA NOTA PIACEVOLE DI ACIDITÀ.

## Moretti La Bianca

20 cl € 3,60  
40 cl € 6,00



## Vino della Casa (bianco, rosso)

1/4 l € 4,20  
1/2 l € 7,00  
1 l € 12,00

# Birre in Bottiglia



STILE: LAGER  
GRADAZIONE: 5,0%  
ASPETTO: COLORE ORO BRILLANTE, SCHIUMA CANDIDA, FINE, COMPATTA E PERSISTENTE.  
GUSTO: CORPO LEGGERO, GRADEVOLLE FRIZZANTEZZA. FINALE PULITO, MODERATAMENTE LUPPOLATO.

## Heineken

66 cl € 5,00



STILE: LAGER  
GRADAZIONE: 5,0%  
ASPETTO: COLORE DORATO, LUMINOSO E LEGGERMENTE OPALESCENTE.  
GUSTO: UNA BUONA BEVIBILITÀ, È MORBIDA, CORPOSA ED EQUILIBRATA: LA NOTA AMARA, IN CHIUSURA, È LIEVE E MODERATA.

## Ichnusa non Filtrata

50 cl € 6,00



STILE: PALE ALE  
GRADAZIONE: 4,7%  
ASPETTO: COLORE CHIARO.  
GUSTO: PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE, AD ALTA FERMENTAZIONE, NON È FILTRATA E NEPPURE PASTORIZZATA, AL NASO EMANA SENTORI AGRUMATI. FRESCA E DI FACILE BEVA AL PALATO.

## IOI Senza Glutine

33 cl € 5,00



LAGER ITALIANA  
ANALCOLICA 0,0%

## Moretti Zero

33 cl € 4,00

# La Cantina dei Rossi

<b>Rubrato Aglianico DOC</b> Feudi di San Gregorio	Bicchiere € 7,50 Bottiglia 0,375 lt € 12,00 Bottiglia 0,75 lt € 22,00
<b>Lacryma Christi Rosso</b> Feudi di San Gregorio	Bottiglia 0,75 lt € 20,00
<b>Chianti Superiore DOCG</b> Banfi	Bottiglia 0,75 lt € 22,00
<b>Morellino di Scansano DOCG</b> Fattoria le Pupille	Bottiglia 0,75 lt € 24,00
<b>Valpolicella Classico DOC</b> Allegrini	Bottiglia 0,75 lt € 24,00
<b>Plumbago Nero d'Avola DOC</b> Planeta	Bottiglia 0,75 lt € 24,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> Banfi	Bottiglia 0,75 lt € 50,00

## Vini Rosé

<b>Lagrein Rosé</b> J. Hofstätter	Bottiglia 0,75 lt € 24,00
<b>Dubl Rosato</b> Feudi di San Gregorio	Bottiglia 0,75 lt € 30,00

# La Cantina dei Bianchi

<b>Serrocielo Falanghina DOC</b> Feudi di San Gregorio	Bicchiere € 7,50 Bottiglia 0,375 lt € 12,00 Bottiglia 0,75 lt € 22,00
<b>Lacryma Christi Bianco</b> Feudi di San Gregorio	Bottiglia 0,75 lt € 20,00
<b>Pietracalda Fiano di Avellino DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Bottiglia 0,75 lt € 24,00
<b>Cutizzi Greco di Tufo DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Bottiglia 0,75 lt € 24,00
<b>Costamolino Vermentino di Sardegna DOC</b> Argiolas	Bottiglia 0,75 lt € 25,00
<b>Gewürztraminer Alto Adige DOC</b> J. Hofstätter	Bottiglia 0,75 lt € 28,00
<b>Blangè Langhe DOC Arneis</b> Ceretto	Bottiglia 0,75 lt € 28,00
<b>Chardonnay</b> Jermann	Bottiglia 0,75 lt € 30,00

## Bollicine

<b>Prosecco DOC</b> Victoria	Bicchiere € 7,00 Bottiglia 0,75 lt € 22,00
<b>Cuvée Prestige Franciacorta</b> Ca' del Bosco	Bottiglia 0,75 lt € 45,00



## L'Isola.

È grande solo dieci chilometri quadrati, lunga poco più di sei. I Fenici la chiamarono Caprain, i Greci Kapros, i Romani Caprae. Oggi è chiamata Capri. L'isola decantata e cantata da poeti e scrittori. Dipinta e narrata da artisti di ogni nazione, conosce il fascino di sirena incantatrice sdraiata nel mezzo del più bel golfo del mondo e continua da secoli ad attrarre naviganti che appena scendono a terra cadono nell'incanto della sua magia.

### MILANO MARGHERA

Via Marghera, 37  
tel +39 02 4818724

### MILANO ISOLA

Via Ugo Bassi, 30  
tel +39 02 66823439

## Trattoria CAPRESE

RISTORANTE · PIZZERIA · GRILL