



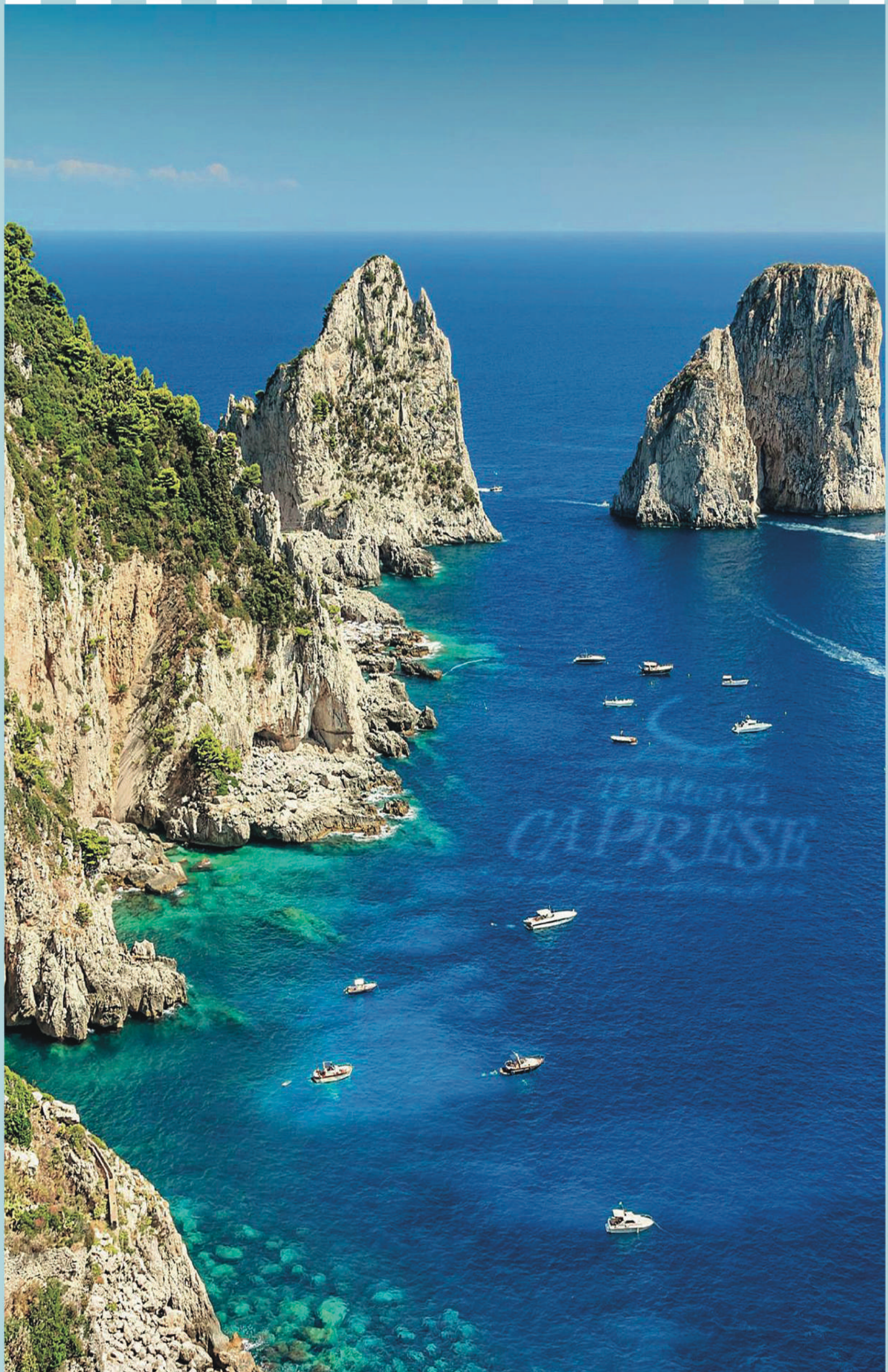
Menù



Trattoria
CAPRESE

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







ANTIPASTI - APPETIZERS

Cùoppo è zi Filippo (1,7) 16
(crocchette, arancini, montanara, zeppoline, verdure in pastella, e frittatine di pasta)
(potato croquettes, ricecroquettes, bread-dough fritters, batter-fried vegetables, pasta omelettes)

Tagliere Caprese (1,7) 25
(affettato misto, gnocco fritto, parmigiana, burratina)
(mix of cold cuts, fried gnocco, aubergine parmigiana, burratina cheese)

Parmigiana di melanzane (1,7) 10
(melanzane, pomodoro, provola, parmigiano e basilico)
(eggplant, tomato, provolone cheese, permesan and basil)

Mozzarella di Bufala Campana d.o.p. 12
(porz. 250 gr.)
(mozzarella di bufala d.o.p. con olive e pomodorini)
(buffalo mozzarella with olives and cherry tomatoes)

Montanare 4 pz (7,1) 15
(Mortadella, genovese, nerano, classica)
(Montanara-style bread dipped in Neapolitan ragù)

Cuoppo di Zio Net tuno (1,14,2) 18
(Frittura di paranza con calamarelli e verdure in pastella)
(Mixed fried seafood cone with small squid and battere dvegetables)

Scarpetta (7,1) 15
(montanara ripassata e ragù napoletano)
(Montanara-style bread dipped in Neapolitan ragù)

Crocchè ripieno (7,1,3) 8
(mortadella/parmigiana di melanzane)
(mortadella/eggplant parmigiana)

Bruschette miste 5 pz (1) 10
(scarola, friarielli, peperoni, zucchine, pomodorini)
(escarole, friarielli greens, peppers, zucchini, cherry tomatoes)

Frittatine miste (1,7) 12
(pasta e patate, classica e nerano)
(pasta e potatoes, classic flavor and nerano)

Tacos di calamari (1,7,18,8) 16
(tagliolini di calamari ai ferri con noci e maionese al datterino)
(grilled calamari tagliolini with walnuts and datterino cherry tomato mayonnaise)

Burrata in crosta di pane (7,1) 12
(burrata di Andria impanata, servita con salsa si pomodoro San Marzano)
(breaded Andria burrata mozzarella, served with San Marzano tomato sauce)

Fiori di zucca (7,1,3) 8
(Ripieni di ricotta e salame napoletano)
(Filled with ricotta cheese and Neapolitan salami)



PRIMI - FIRST COURSES

Pasta patate e provola (1, 7, 9) 14
(pasta mista di Gragnano con patate e provola di Agerola)
(mixed Gragnano pasta with potatoes and Agerola provola cheese)

Ravioli Capresi (1, 7) 16
(scrigni ripieni di burrata con pomodoro datterino, parmigiano e straciatella di bufala)
(filled baskets with burrata cheese, datterino cherry tomato, Parmesan cheese and buffalo straciatella cheese)

Mezzi paccheri cacio pepe e salmone (1, 7) 18
(paccheri di Gragnano con crema cacio e pepe con tartare di salmone)
(Gragnano paccheri with cream of pecorino cheese and black pepper cream and salmon tartare)

Spaghettoni al datterino arrostito (1) 14
(spaghettoni con datterino arrostito e emulsione di basilico)
(spaghettoni with roasted datterino tomatoes and basil emulsion)

Spaghetti Ammollicati (1, 4) 15
(Aglio, olio acciughe e pane profumato)
(garlic, oil, anchovies, and toasted fragrant bread crumbs)

Paccheri Aumm Aumm (1, 9, 7) 16
(ragù napoletano, melanzane e provola)
(Neapolitan ragout, aubergines and provola cheese)

Spaghetti alle vongole (1, 4) 18
(Spaghetti with clams)

Scialatielli ai frutti di mare* (1, 4, 14) 20
(pasta fresca con cozze, vongole e misto di mare)
(fresh pasta with mussels, clams and mixed seafood)

Spaghettone alla Nerano (1, 7) 14
(spaghettoni con zucchini basilico e provolone del Monaco)
(spaghettoni with zucchini, basil and del Monaco provolone cheese)

Gnocchi al tegamino (1, 7) 14
(Pomodoro, mozzarella di bufala, grana serviti in tegamino di terracotta)
(Fresh gnocchi baked in a clay dish with tomato sauce, buffalo mozzarella, and shaved Grana Padano)

Risotto alla pescatora (4, 14) 20
(risotto con frutti di mare e crostacei)
(risotto with seafood and shellfish)

* Materia prima congelata o surgelata all'origine
* Raw material frozen or deep frozen at the origin



SECONDI - SECOND COURSES

Polpette della nonna (1, 9)
(polpette di manzo con contorno di melanzane a funghetto)
(beef meatballs with sautéed eggplant on the side)

14

Angus ai ferri con patate al forno
(bistecca di Angus (300gr) accompagnata da patate)
(Angus steak (300gr) served with new potatoes)

22

Cotoletta Milanese (1)
(cotoletta di vitello servito con patate al forno)
(breaded veal cutlet served with roast potatoes)

20

Tagliata di manzo (7)
(tagliata ai ferri con rucola pomodorini e scaglie di grana)
(grilled cut steak with arugula, cherry tomatoes and grana cheese flakes)

20

Grigliata di pesce (4)

(polpo, salmone, calamari, gamberoni)
(octopus, salmon, squid, prawns)

24

Salmone in salsa teriyaki (4, 6)

(salmone scottato in salsa teriyaki e giardiniera)
(seared salmon in teriyaki sauce and giardiniera)

18

Frittura di pesce* (1, 4)

(misto di pesce)
(mixed fish)

22

Polpo piastrato (1, 7, 14)

(polpo, stracciata di bufala, friarielli)
(octopus, buffalo stracciata, friarielli greens)

20

Moscardini alla Luciana (1, 14)

(moscardini in guazzetto di pomodoro con crostini di pane)
(octopus in tomato sauce, served with bread crostini)

16

Tagliata di Calamari (14)

(Calamari alla julienne con cipolla caramellata e pomodori arrosto)
(Juliened calamari sautéed with caramelized onion and roasted cherry tomatoes)

16

* Materia prima congelata o surgelata all'origine.
* Raw material frozen or deep frozen at the origin



CONTORNI - SIDE DISHES

Patate fritte*
(fresh fries*)

Patate al forno
(roast potatoes)

Zucchine alla scapece
(fritte con aceto e menta)
(fried zucchini with vinegar and mint)

Melanzane al funcitello
(pomodoro e basilico)
(eggplant, tomato and basil)

Peperoni
(in padella con olive nere)
(peppers in a pan with black olives)

Friarielli
(verdura Napoletana saltata con peperoncino)
(Neapolitan vegetable green sautéed with Chili)

Scarola stufata
(olive nere, pinoli e uva passa)
(stewed endive with black olives, pine nuts and raisins)

Verdure grigliate
(verdure miste di stagione (melanzane, peperoni, zucchine)
(seasonal mixed vegetables (eggplants, peppers, zucchini))

Mo vec io
(poker di verdure di stagione)
(seasonal vegetables poker)

5 Sorrento (7) 10
(ins. mista, mozzarella, iceberg, pomodorini, mais, olive)
(mixed salad, mozzarella, iceberg lettuce, cherry tomatoes sweet-com and olives)

5 Ortisei (7) 10
(rucola, bresaola, scaglie di parmigiano, pomodorini)
(arugula, bresaola beef, flakes of parmesan and cherry tomatoes)

5 Grotta Azzurra 10
(ins. mista, pomodorini, tonno, acciughe, olive)
(mixed salad, cherry tomatoes, tuna, anchovies and olives)

5 Caprese (7) 12
(mozzarella di bufala, pomodori all'insalata e basilico)
(buffalo mozzarella, tomatoes salad and basil)

6 Mediterranea (7,14) 12
(Ins. mista, polpo, pomodori secchi e stracciata di bufala)
(mixed salad, octopus, sun dried tomatoes and buffalo stracciata mozzarella)

* Materia prima congelata o surgelata all'origine
* Raw material frozen or deep frozen at the origin



le MONTANARE

Tramontana (1, 7) 15
 (mozzarella di bufala, crudo, pomodorino, datterino e basilico)
 (buffalo mozzarella, cured ham, cherry tomato, datterino
 cherry tomato and basil)

Maestrale (1, 7, 4) 15
 (salmone affumicato, burrata d'Andria, crema avocado)
 (smoked salmon, Andria burrata cheese, cream of avocado)

Libeccio (1, 7, 4) 15
 (stracciata di bufala, acciughe e pomodori secchi)
 (buffalo stracciata cheese, anchovies and sun dried tomatoes)

le BACIATE

Zingara (1, 7, 3) 15
 (fior di latte, pomodoro ramato, prosciutto crudo, maionese)
 (Fior di latte mozzarella, vine-ripened tomato, cured Italian ham,
 mayonnaise)

Porchetta (1, 7) 15
 (provola, porchetta, patate arrosto)
 (Smoked provola cheese, roasted porchetta, roasted potatoes)

Contadina (1, 7) 15
 (salsiccia, provola, melanzane a funghetto)
 (Sausage, smoked provola cheese, sautéed eggplant)



le SPECIALI - THE SPECIALS

'Nduja (1, 7, 13)

13

(focaccia all'ombra di pomodoro, 'nduja mantecata, stracciatella di bufala D.O.P, basilico e olio essenza a crudo)
(focaccia with a hint of tomato, cream of 'nduja, buffalo stracciatella cheese P.D.O., basil and oil essence)

Burrata (1, 7)

13

(burratina, acciughe, ombra di pomodoro)
(burratina cheese, anchovies, light tomato topping)

San Marzano (1, 7)

13

(fior di latte di Agerola, filetti di pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino D.O.P. conditi, basilico e olio essenza)
(Agerola fior di latte, San Marzano Agro Sarnese Nocerino P.D.O. tomato fillets with dressing, basil and oil essence)

Cacio e pepe (1, 7)

13

(fior di latte, crema cacio e pepe e guanciale croccante)
(fior di latte mozzarella, cream of pecorino cheese and black pepper, crunchy bacon)

Polpetta (1, 7, 3)

13

(pomodoro San Marzano, provola, polpettine di manzo, scaglie di grana)
(San Marzano tomato, smoked provola cheese, beef meatballs, shaved Grana Padano)

Datterina (1, 7, 4)

13

(datterino giallo, datterino rosso, bufala, acciughe)
(Yellow date tomatoes, red date tomatoes, buffalo mozzarella, anchovies)





7

PIZZE

Mortadella (1, 7, 8)

(fiordilatte di Agerola, mortadella, ricotta di Bufala, pistacchio, Olio Evo e pepe)

(cow milk mozzarella from Agerola, mortadella, buffalo milk ricotta, pistachio nuts, extra virgin olive oil and pepper)

10

Dop (1, 7)

(fiordilatte di Agerola, pomodoro San Marzano, Olio Evo)

(cow milk mozzarella from Agerola, San Marzano tomatoes, Evo oil)

10

Filetto (1, 7)

(pomodorini, mozzarella e basilico)

(cherry tomatoes, mozzarella and basil)

8

Focaccia Caprese (1)

(pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano e olio extra vergine di oliva)

(flat-bread with cherry tomatoes, arugula, flakers of parmesan and extra-vergin olive oil)

9

Regina Maria Giovanna (1, 7)

(pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)

(tomato, buffalo mozzarella and basil)

10

Regina Margherita (1, 7)

(pomodoro, mozzarella e basilico)

(tomato, mozzarella and basil)

7

Re Francischiello (1)

(pomodoro, basilico, aglio, origano)

(tomato, basil, garlic and oregano)

7

Donna Bettina (1, 7, 12)

(pomodoro, provola, salame piccante e basilico)

(tomato, provolone cheese, spici salami and basil)

9

Donna Lisetta (1, 7)

(mozzarella, gorgonzola, emmental, parmigiano e basilico)

(mozzarella, gorgonzola cheese, emmental cheese, parmesan and basil)

9

Donna Peppa (1, 7)

(mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana)

(mozzarella, raw prosciutto ham, arugula and flakes of parmesan)

10

Donna Genuina (1, 7)

(pomodorini, mozzarella di bufala, olio extravergine a crudo, basilico e prosciutto crudo)

(cherry tomatoes, buffalo mozzarella, rawextra-vergin olive oil, basil and raw ham)

10

Donna Maria (1, 7)

(salsiccia, friarielli e provola)

(sausage, vegetablegreens and provolone cheese)

12

Re Gioacchino (1, 7, 8)

(pomodoro, carciofini, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto e basilico)

(tomato, artichokes, mozzarella, mushrooms, olives, hamsteak and basil)

10

Re Giorgione (1, 7, 4)

(pomodoro, mozzarella e acciughe)

(tomato, mozzarella and anchovies)

9

PIZZE

Re Ferdinando IV (1, 7) 9
(pomodoro, melanzane, mozzarella e basilico)
(tomato, eggplant, mozzarella and basil)

Re Poseidone (1, 7, 4) 10
(pomodorini, mozzarella, basilico, tonno e cipolla)
(cherry tomatoes, mozzarella, basil, tuna and onion)

Re Carluccio (1, 7) 9
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)
(tomato, provolone cheese ham and mushrooms)

La Preferita di Totò (1, 7) 8
(pomodoro, parmigiano, pepe, basilico e pomodorini)
(tomato, parmesan, pepper, basil and cherry tomatoes)

Re Nettuno (1, 7, 4) 12
(pomodorini, gamberetti, calamari, frutti di mare, aglio e origano)
(cherry tomatoes, shrimp, squid, seafood, garlic and oregano)

Parmigianella (1, 7) 12
(fior di latte di Agerola D.O.P, parmigiana di melanzana, basilico e olio essenza)
(fior di latte from Agerola D.O.P, eggplant parmigiana, basil and essence oil)

Donna Fabrizia (1, 7, 12) 10
(mozzarella, wurstel e patate)
(mozzarella, frankfurters and potatoes)

Donna Titina (1, 7) 9
(provola, zucchine, scaglie di parmigiano e pepe nero)
(provolone cheese, zucchini, flakes of parmesan and black pepper)

Donna Assunta (1, 7, 12) 10
(provola, bresaola, ricotta e scaglie di grana)
(provolone cheese, bresaola beef, ricotta cheese and flakes of parmesan)

Donna Ortolana (1, 7) 10
(pomodoro, mozzarella e verdure di stagione)
(tomato, mozzarella and seasonal vegetables)

Pizza senza glutine (7) 10
(gluten free pizza)



CALZONI fritti o al forno fried or baked CALZONI

Don Raffaele (1, 7) 10
(mozzarella, pomodoro e pepe)
(mozzarella, tomato and pepper)

Don Antonio (1, 7) 12
(scarola, olive, pinoli, uva passa e mozzarella)
(endive, olives, pine nuts, raisins and mozzarella)

Don Renato (1, 7, 13) 12
(provola e prosciutto cotto)
(provolone cheese and ham steak)

Don Pinuccio (1, 7, 13) 12
(provola, salsiccia e friarielli)
(provolone cheese, sausage and vegetable green)

Masaniello (1, 7, 13) 12
(ricotta, provola e salame)
(ricotta cheese, provolone cheese and salami)

i CALZONI

* Tutte le variazioni aggiunte comportano un aumento del costo a seconda del prodotto richiesto 1 euro

* Depending on the requested product, there will be a surcharge of 1 euro for any extra variation

* Materia prima congelata o surgelata all'origine

* Raw material frozen or deep frozen at the origin

SPINA - DRAFT

Birra Moretti Ricetta Originale

Stile Birrario Lager - Tipologia colore Chiaro
Grado Alcolico 4,8% Vol.

(0,20 piccola)

(0,40 media)

Birra Moretti La Rossa

Orzo Puro maltato con un «colpo di fuoco» a 105°C

Stile Birrario Bock - Tipologia colore Ambrata
Grado Alcolico 7,2% Vol.

(0,20 piccola)

(0,40 media)

Birra Moretti La Bianca

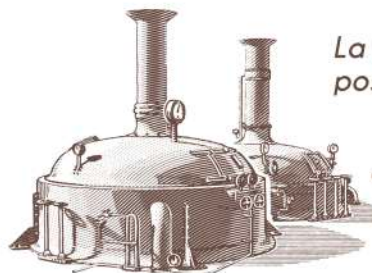
50% malto d'orzo 50% malto di frumento

Stile Birraio Weiss - Tipologia colore Torbida
Grado Alcolico 5% Vol.

(0,20 piccola)

(0,40 media)

4
6



La birra è come il pane: il suo posto è al centro del tavolo!

Luigi Moretti

4
6



4
6

BOTTIGLIA - BOTTLE

Birra Moretti cl. 33

4

Con malti primaverili italiani ottenuti da orzo nobile

Stile Birrario Lager
Tipologia colore Oro Vivo
Grado Alcolico 4,8% Vol.

Messina cl. 33

5

Nasce dall'ispirazione dei Mastri Birrai che hanno selezionato un ingrediente speciale: i cristalli di sale Siciliani

Stile Birraio Lager non filtrata
Tipologia colore Dorato - opalescente
Grado Alcolico 5% Vol.

Ichnusa cl. 33

4

Una birra dal colore luminoso e con un gusto dalle note piacevolmente amare

Stile Birraio Lager
Tipologia colore Dorato
Grado Alcolico 4,7% Vol.

Ichnusa Non Filtrata cl. 33

5

Morbida, corposa ed equilibrata con i lieviti in sospensione

Stile Birraio Non Filtrata
Tipologia colore Dorato e Luminoso
Grado Alcolico 5% Vol.





BOLLICINE - SPARKLING WINE

<i>Merotto Valdobbiadene docg superiore brut Bareta</i>	24
<i>Le Vedute Franciacorta brut</i>	30
<i>Soligo Prosecco doc millesimato extra dry</i>	20

VINI BIANCHI - WHITE WINES

<i>Vermentino di Sardegna doc</i> Audarya	20
<i>Greco di Tufo docg</i> Mito Lincanto	24
<i>Falanghina</i> San Salvatore 1988	26
<i>Pecorino Superiore doc</i> Spinelli stagioni	25
<i>Ribolla Gialla igp</i> Vigna del Lauro	22
<i>Palinure</i> Blend di greco, falanghina, fiano San Salvatore	28
<i>Gorgo Bianco custoza</i> San Michelin	23
<i>Sauvignon doc</i> Von Blumen	30



VINI ROSSI - RED WINES

<i>Negroamaro lgt</i> A Mano	20
<i>Chianti</i> Buccia nera - Sassocupo	20
<i>Valpolicella doc</i> Ripasso	28
<i>Taurasi docg</i> Mito Amato	45
<i>Aglanico</i> San Salvatore 1988	30
<i>Montepulciano</i> Spinelli stagioni	26

ROSATI - ROSE' WINE

<i>Susumaniello rosè</i> Tenuta Vallone	22
<i>Vetere</i> San Salvatore	30
<i>Merotto</i> Grani di nero	28
<i>Gioi</i> San Salvatore	50



BEVANDE - BEVERAGE

A' giarra

(rosso e bianco della casa - 1/4 di lt.)

(Red and white house wine - 1/4 di lt.)

4

(rosso e bianco della casa - 1/2 di lt.)

(Red and white house wine - 1/2 di lt.)

8

(rosso e bianco della casa - 1 lt.)

(Red and white house wine - 1 lt.)

10

Acqua minerale (0,75 lt.)

3

Coca Cola (Vetro)

4

Aranciata (Lattina 0,33 lt.)

4

Sprite (Lattina 0,33 lt.)

4

Caffè

1,5



DOLCI - DESSERTS

Selezione di dolci artigianali 7



Coperto

2,5

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

SI AVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

HACCP SELF-CONTROL PLAN FOR FOOD SAFETY

INFORMATION FOR CUSTOMERS RELATING TO THE PRESENCE IN FOODS OF INGREDIENTS OR TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR OF THEIR DERIVATIVES.

NOTICE TO CUSTOMERS: THE FOOD AND BEVERAGES PREPARED IN THESE PREMISES MIGHT CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED AS ALLERGENS

List of allergenic ingredients used on these premises listed in Annex II of EU Reg. no. 1169/2011 - "substances or products that cause allergies or intolerances"

1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) Cereals containing gluten and products thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)	8 Frutta a guscio e suoi prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pegan, del Brasile, pistacchi, noci macademia) Shell fruit and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	9 Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof
3 Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	10 Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof
4 Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo Sesame seeds and products thereof
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg Sulfites in concentrations greater than 10 mg/Kg
6 Soia e prodotti a base di soia Soy and products thereof	13 Lupini e prodotti a base di lupini Lupin beans or products thereof
7 Latte e prodotti a base di latte Milk and products thereof	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L' ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLA MATERIE PRIME.

A DEDICATED MEMBER OF STAFF IS AVAILABLE TO SUPPLY CUSTOMERS WITH EVERY KIND OF SUPPORT AND ADDITIONAL INFORMATION, EVEN PROVIDING DOCUMENTATION SUCH AS OPERATIONAL INSTRUCTIONS, RECIPES, ORIGINAL LABELS OF RAW MATERIALS.

La Direzione - The Management



*Via Roma angolo Via Don Giovanni Bosco - Caserta
tel +39 0823 354831*

*Via Solferino, 3, Busto Arsizio - Varese
tel +39 0331 072450*

*Piazza della Loggia, 11 - Brescia
tel +39 030 293018*

*Viale Cassala, 59 - Milano
tel +39 02 8372740*



Seguici su
Instagram

Trattoria Caprese 2.0