

Sono friulano, ma qui al Sud mi sono innamorato. A Capri.
Ho scelto l'isola o forse l'isola ha scelto me.
Capri accoglie o respinge, non conosce mezze misure.
Io mi sono sentito accolto dal profumo dei gelsomini, dalle zagare in fiore,
dal blu del cielo e del mare.
Ho scelto Capri.
È bella negli assolati meriggi estivi come negli inverni solitari.
È madre, compagna ed amante. È musa.
Qui nasce la mia cucina: semplice, di tradizione, fatta con il cuore.

*I'm from Friuli but in the South I fell in love. In Capri.
I chose the island, or perhaps she chose me.
Capri either embraces you or rejects you, there are no half measures
I was welcomed by the scent of jasmine and orange blossom,
by the blue of the sky and the blue of the sea.
I chose Capri.
She is beautiful in the shimmering summer afternoons,
as she is in the lonely winters.
Capri is Mother, Companion and Lover. She is a Muse.*

Chef Manuele Cattaruzza

Gentile Ospite,

Se ha delle allergie e/o delle intolleranze alimentari voglia informare il Maître d'Hotel.

Tutto il ns. personale di sala è preparato a fornire informazioni sul nostro cibo. I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni. Per cortesia verificate sulla relativa lista.

Dear Guest,

Guests with allergies to certain foods items are kindly advised to inform the Maître d'Hotel.

Our staff is well trained and will be happy to help you choose the best dish related to any specific allergy or intolerance issue. The numbers inserted by each dish indicates possible allergens. Please check on the relative list.



La nostra selezione di piatti vegetariani / *Our selection of vegetarian plates*



La nostra selezione di piatti tradizionali / *Our selection of traditional plates*

#

Il Nostro Pescato viene acquistato Fresco e trattato con il freddo intenso (-20°C) al fine di Garantire la Massima Sicurezza e Salubrità dei nostri Ospiti. Conforme le Prescrizioni del Regolamento (Reg. CE 853/04) / *Our Fish is purchased Fresh and treated with intense cold (-20 ° C) in order to guarantee the maximum safety and health of our guests. Complies with the Regulation Requirements (EC Reg. 853/04)*

CARTA BIANCA ALLO CHEF

Lasciati guidare dallo Chef scegliendo uno dei tre percorsi degustazione...
Indulge on the Chef suggestions, just choose one of our degustation path...

TRE

Menu Degustazione 3 portate

3 course Degustation Menu

€ 75 p.p.

CINQUE

Menu Degustazione 5 portate

5 course Degustation Menu

€ 85 p.p.

SETTE

Menu Degustazione 7 portate

7 course Degustation Menu

€ 95 p.p.

Il Menu Degustazione prescelto s'intende uguale per tutti i Commensali ed include il
"Benvenuto Ziqù" .

*Same Degustation Menu, at your choice, will be served to each Guest and includes the "Ziqù
Welcome".*

ANTIPASTI / APPETIZERS

Cappesante arrostite su granella di Pomodorini, Olive disidratate e aria di Mojito
Searred scallops with lime and extra vergin oil, tomatoes biscuits, dried black olives and Mojito foam

(1,4,6) #

€ 26

Crostatina salata con Stracciatella locale , Battuto di Fassona e Tuorlo fondente

“Stracciatella” cream cheese Tartelets with Beef tartare and crispy egg yolk

(1,3,5,7)

€ 24

Polpo Verace alla piastra, Cous Cous di Peperoni arrostiti e Guanciaie affumicato

Roasted Octopus with roasted peppers cous cous and smoked crispy “Guanciaie”

(1,14) #

€ 24

Insalatina tiepida di Farro, Verdurine Cotte e Crude, emulsione alla Rapa rossa 

Warm spelt salad with mixed vegetables from our garden and beetroot dressing

(1)

€ 24

Petto d’oca affumicato, il suo Fegato arrosto e Baba’ rustico alla Curcuma
*Roasted foie gras on a bed of smoked goose carpaccio and spring salad, with home made
Curcuma flavoured neapolitan Baba’*

(1)

€ 32

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghetti “il Mulino di Gragnano” Aglio, Olio e Peperoncino con Scampi e Crumble di Mandorle

Spaghetti pasta “Mulino di Gragnano” with garlic, oil and hot pepper with almonds, langoustine and breadcrumbs

(1,2,8) #

€ 28

Mischiato di Gragnano, Patate, Ricci di mare ed intingolo al Prezzemolo

Different types of pasta with Potatoes sauce, local Sea Ourchin and parsley infusion

(1,2,4,14) #

€ 26

Riso mantecato al Nero di Polpo con Zucchine alla Scapece e Calamari croccanti

“Vialone nano risotto rice” with black Octopus ink, seared Calamari and deep fried Zucchini

(5,6,7,14) #

Per almeno due persone / Minimum 2 person € 24 p.p.

Ravioli di Genovese di Vitello, salsa al Fior di latte affumicato e sentore di Limone 

Homemade Ravioli filled with white veal ragout, served with smoked mozzarella sauce and Lemon flavour

(1,3,7)

€ 26

Maccheroncelli con Salsiccia al Ragù classico Partenopeo 

“Maccheroncelli pasta” with Neapolitan traditional meat and sausages Ragout

(1,7,9)

€ 24

Fusilli di Gragnano in crema di Piselli, Provolone del Monaco e Pistacchio 

Fusilli pasta with Pea sauce and shaved “Provolone” cheese and Pistacho’s

(1,7,8)

€ 24

SECONDI / MAIN COURSES

PESCI / FISH

Triglietta cotta nel suo Brodo, Riso Venere, Verdurine Limone e Zenzero
Red Mullet cooked in Traditional broth, Venere rice, Ginger and Lemon vegetables


(2,4,9) #

€ 32

Scamponi alla Griglia in salsa Puttanesca, Patatine croccanti
Grilled Langostine with cherry tomatoes, Olives and capers sauce, crispy Potatoes


(1,2,5) #

€ 36

Trancia di Ombrina in crosta di Olive Taggiasche, Scarola ripassata, Uva passa e pinoli tostiti 
Baked fillet of local umbrine fish, wrapped in a black olive crust, neapolitan lettuce,
raisins and toasted pine nuts

(1,2,4,7,8,9) #

€ 30

Il Pescato di Oggi 
Ask for our fish of the day...

(2,4,9,14)

€ 34

CARNI / MEAT

Filetto di Maiale avvolto alla Pancetta, Mela annurca e Cipolline all'agro
Fillet of pork wrapped with Pork belly, "annurca" apple sauce and glazed baby onions

(7)

€ 30

Black Angus, crema di Sedano bianco, ristretto al Taurasi e Friarielli
Black Angus on celeriac sauce, Neapolitan broccoli and "Taurasi" red Wine sauce

(4,7)

€ 34

Sella d'Agnello arrosto con Patate, pomodorini e origano
Roasted Sirloin of Lamb with Potatoes in Cherry Tomatoes and Origano sauce

(7)

€ 32

...ALLERGENI...
...ALLERGENS...

-  1. Cereali / Cereals
-  2. Crostacei / Crustaceans
-  3. Uova / Eggs
-  4. Pesce / Fish
-  5. Arachidi / Peanuts
-  6. Soia / Soy
-  7. Latte / Milk
-  8. Frutta A Guscio / Nuts
-  9. Sedano / Celery
-  10. Senape / Mustard
-  11. Sesamo / Sesame
-  12. Solfiti / Sulphur
-  13. Lupini / Lupine
-  14. Molluschi / Mollusks