

ZIQÙ
restaurant

Sono Friulano ma qui a Capri mi sono innamorato, ho scelto l'isola o forse l'isola ha scelto me.

Capri accoglie o respinge, non conosce mezze misure.

*Mi sono sentito accolto dai profumi dei Gelsomini, delle Zagare in fiore, dal blu del cielo e del mare.
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.

*Vi invito a lasciarvi sorprendere con le mie proposte da Cinque portate (€ 120 p.p.)
e da Sette portate (€ 160 p.p.).*

Oppure Vi lascio divertire scegliendo à la carte cio' che piu' vi incuriosisce.

Buon Appetito
Manuele

I come from Friul but I feel in love here in south of Italy. I chose the island or maybe the island chose me.

Capri welcomes or rejects, doesn't know half measures.

*I felt welcomed by the scent of the Jasmine and the Lemon blossom, by the blu of the sky and the sea.
Capri is beautiful on sunny summer afternoons and in the lonely winters, it's mother, companion and lover, it's my Muse.*

My cuisine came to life on her rocky shores, a cuisine made of authentic gestures that come from the heart.

*I invite you to be surprised by my proposals of 5 Courses (€ 120 p.p.)
and 7 Courses (€ 160 p.p.) or I'll let you have fun by choosing from the a la carte menu what intrigues you more.*

Enjoy your meal
Manuele

Manuele Cattaruzza
Executive chef
Eduardo Apostolo
Restaurant Manager

coperto €5 iva inclusa
Cover charge €5 Vat included

ANTIPASTI STARTERS

- Pescatrice** (1,4,8) **32**
al Vapore, salsa di Carote, Camomilla e Caviale
Steamed Monkfish with Caviar, Carrot sauce and Chamomile flavour
- Mazzancolle** (1,3,4,5) **28**
in Salsa cocktail, Avocado e Rapa rossa
Tiger Prawn salad in Cocktail sauce, Beetroot and Avocado
- Le Alici** (1,2,4,7) **28**
alla Caprese e la Caprese alle Alici
Deep fried Anchovies with Tomatoes and Mozzarella
- Uovo** (1,4,6,7) **32**
in Camicia, fonduta di Caciocavallo,
Asparagi e Tartufo estivo
*Poached Egg with Caciocavallo fondue,
Asparagus and summer Truffle*
- Carpaccio** (1,5,5,7) **28**
di Bufalo in affumicatura leggera,
Mandorle e Agro di Lamponi
*Smoked Buffalo Carpaccio with Almond creamy sauce
and sour Raspberries*

PRIMI PIATTI PASTA DISHES

- Spaghettone** ^(1,2,8) **38**
di Gragnano Aglio, Olio e Peperoncino,
Scampi e Tarallo alle Mandorle
*Spaghettoni with Garlic, Oil and Chili Pepper, Langoustine
and Almond Tarallo*
- Riso** ^(1,2,4,7) **42**
Vialone nano riserva San Massimo,
Fave, Piselli e Astice arrosto
Risotto with fresh Peas, Broadbeans and Roasted Lobster
- Pasta** ^(1,7,14) **38**
e Patate, Ostriche alla piastra e Aria di Prezzemolo
Mixed Pasta with Potatoes, grilled Oysters and Parsley scent
- Fettuccine** ^(1,4) **36**
con Stracotto alla Napoletana
e Fonduta di Cacio e Pepe
Fettuccine Neapolitan style with Cacio e Pepe fondue
- I Capresi** ^(1,7) **32**
Traditional Caciotta cheese Ravioli

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Ricciola (1,4,14) Cotta e Cruda, Patata al Rafano, Emulsione di Pomodoro <i>Grilled and Tartare of Amberjack with Horseradish Potatoes and tomato emulsion</i>	42
Dentice (1,4) al Limone, Zucchine e i suoi Fiori <i>Poached red Snapper with Lemon, Courgettes sauce</i>	38
Ombrina (1,4,7,8) rossa, Scarola, Olive, Uvetta e Pinoli <i>Umbrine Fish Fillet, Prickly lettuce with Olives, Raisins and Pine nuts</i>	38
Black (1,4,14) Angus, Sedano bianco, Friarielli e Taurasi <i>Black Angus Beef Fillet, Celeriac sauce, Neapolitan broccoli, red wine jus</i>	42
Filetto (1,7) di Agnello, Noci di Macadamia e Melanzana affumicata <i>Lamb Fillet with Macadamia nuts and smoked Aubergines puree</i>	32

Il nostro pescato viene acquistato fresco e trattato con il freddo intenso (-20°) al fine di garantire la massima sicurezza per la tutela della salute dei nostri ospiti. Conforme le prescrizioni del regolamento (REG. CE 853/04).

Our catch is purchased fresh and treated with intense cold (-20 °) in order to guarantee maximum safety for the protection of the health of our guests.

Complies with the requirements of the regulation (REG. CE 853/04).

Gentile Ospite

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.

I nostri ospiti sono pregati di comunicare al personale di sala la necessità di consumare elementi privi di determinate sostanze allergeniche, quali:

ALLERGENI ALLERGENS

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