

ZIQÙ

restaurant

Servito tutti i giorni dalle 19:30 alle 22:30

Served every day from 19:30 to 22:30

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.
E' bella negli assolati meriggi estivi come negli inverni solitari.
E' madre, compagna ed amante, e' 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 blue 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

Antipasti Starters

- Mazzancolle** 34
in salsa cocktail, chips , avocado e rapa rossa (1,2,3,5) # 
Prawn salad in cocktail sauce, chips, beetroot and avocado
- Pescatrice** 34
cotta al vapore, salsa di carote, camomilla e caviale (1,4,7) #
Steamed monkfish with caviar, carrot sauce and chamomile flavour
- Uovo** 28
morbido a 65°, fonduta di caciocavallo, asparagi e tartufo nero (1,3,7) 
Poached egg with “caciocavallo” fondue, asparagus and summer truffle
- Tartare** 28
di fassona con crema di burrata, cipolla fondente e biscotto al rosmarino (1,3,7)
Fassona beef tartare with burrata, caramelized onion and rosemary biscuit
- Millefoglie** 26
di melanzane affumicata, pomodori canditi, salsa di provola e pesto (1,7) 
Eggplants millefeuille with tomato confit, provola sauce and basil pesto


Primi Piatti

Pasta Dishes

- Pasta 32
e cavolfiori, alici, lime e panko croccante (1,4,7)
Mixed pasta with cauliflower, anchovies, lime and crispy panko bread
- Spaghettoni 36
aglio, olio, peperoncino, scampi e tarallo alle mandorle (1,2,8) # 🍷
Spaghettoni with garlic, oil, chili pepper, langoustine and almond tarallo
- Gnocchetti 32
di farina cotta all'alga spirulina, salsa di zucca, menta e tofu (1) 🍃
Traditional gnocchi with spirulina algae, pumpkin sauce, mint and tofu
- Risotto 36
Carnaroli riserva San Massimo, piselli, seppie e il loro intingolo (1,2,4,7) #
Risotto Carnaroli with fresh peas, roasted cuttlefish and squid ink
- Fettuccine 34
cacio e pepe, stracotto alla napoletana (1,3,7.9.13)
Homemade fettuccine, meat ragout with cacio e pepe fondue

Secondi Piatti

Main Courses

Baccalà dorato e fritto, ceci, zenzero e quinoa (1,3,4,7,13) # Breaded deep fried cod fish with chickpeas, ginger and quinoa	42
Ombrina al vapore, limone, zucchine e i suoi fiori (1,4,7,12) # Poached umbrine with lemon and courgettes sauce	38
Ricciola cotta e cruda, patata, rafano ed emulsione di pomodoro (1,4,6) #  Grilled and tartare of amberjack, horseradish potatoes and tomato emulsion	42
Black Angus arrosto con purea di sedano bianco, friarielli il suo jus (1,7,9) # Black angus beef fillet with celeriac sauce and neapolitan broccoli	42
Guancia di Vitello al Taurasi con crema di patate e tartufo nero (1,7,9,13) # Soft cooked veal cheek, red wine sauce, potato cream and black truffle	42

Dolci Momenti



Sweet Time

Il soufflé alla vaniglia con salsa calda al cioccolato (25 min di attesa) (1,3,7) 22
Vanilla soufflé with warm chocolate sauce (waiting time 25 min)

Mousse al cioccolato e le sue sfumature (1,3,7,8) 22
Chocolate mousse

Biscotto morbido alla carota, vaniglia, gelato alla mandorla salata 18
e zenzero, infuso freddo alla mela Annurca (1,3,7,8)
Soft carrot biscuit, vanilla, salted almond and ginger ice cream,
local apple cold infusion

Financier al caffè, pralinato alla nocciola, spuma di mascarpone e 18
gelato al caffè bianco (1,3,7)
Coffe Financier, hazelnut praline, mascarpone foam and white coffee ice cream

Bavarese e gelato al cocco, tè verde, salsa al mango   18
e frutto della passione
Coconut ice cream and parfait, green thè, mango and passion fruit sauce

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIATTI SIGNATURE
OUR SELECTION OF SIGNATURE PLATES



LA NOSTRA SELEZIONE DI PIATTI VEGETARIANI
OUR SELECTION OF VEGETARIAN PLATES



#

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 FISH IS PURCHASED FRESH AND TREATED WITH INTENSE COLD (-20°)
IN ORDER TO GUARANTEE THE MAXIMUM SAFETY AND HEALTH OF OUR GUESTS.
COMPLIES WITH THE REGULATION REQUIREMENTS (EC REG. 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
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