

# 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

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pescatrice                                                                                     | 38 |
| al vapore, salsa di carote, camomilla e caviale (1,4) #                                        |    |
| Steamed monkfish fillet with caviar, carrot sauce and chamomile flavour                        |    |
| Mazzancolle                                                                                    | 36 |
| in salsa cocktail, avocado, chips e rapa rossa (1,2,3,5) #                                     |    |
| Prawn salad in cocktail sauce, chips, beetroot and avocado                                     |    |
| Granchio                                                                                       | 38 |
| su insalatina tiepida di riso venere, centrifugato di prezzemolo e chips di lenticchie (1,2,8) |    |
| Warm crab salad with black rice, parsley jus and lentil chips                                  |    |
| Tartare                                                                                        | 34 |
| di fassona, uovo croccante, burrata, tartufo estivo e pan brioche (1,3,7)                      |    |
| Fassona beef tartare with crispy egg, burrata, summer truffle and pan brioche                  |    |
| Millefoglie                                                                                    | 28 |
| di melanzane affumicata, pomodori canditi, salsa di provola e pesto leggero (1,7)              |    |
| Aubergine millefeuille with tomato confit, provola sauce and basil light pesto                 |    |

## Primi Piatti

### Pasta Dishes

|                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Eliche                                                                                                                                     | 38 |
| all'aglio fermentato, carpaccio di gamberi rossi, lime e tarallo                                                                           |    |
| alle alici di Cetara (1,2,7) #                                                                                                             |    |
| Eliche pasta with black garlic sauce, red prawn carpaccio, lime and anchovy crumble                                                        |    |
| Linguine                                                                                                                                   | 44 |
| Del Mulino di Gragnano con astice e pomodorini (1,2) #  |    |
| Gragnano linguine pasta with lobster and cherry tomatoes                                                                                   |    |
| Risotto                                                                                                                                    | 36 |
| mantecato alla zucca, caciocavallo podolico, noci di Sorrento e                                                                            |    |
| guancia disidratato (7,8,12)                                                                                                               |    |
| Pumpkin Risotto, walnuts, caciocavallo cheese and dehydrated bacon                                                                         |    |
| Bottoni                                                                                                                                    | 38 |
| farciti di cacio ricotta e maggiorana, crema di funghi porcini e                                                                           |    |
| succo di peperone arrostito (1,3,7) #                                                                                                      |    |
| Homemade ravioli filled with caciotta cheese, porcini mushroom sauce and roasted pepper juice                                              |    |
| Fettuccine                                                                                                                                 | 36 |
| cacio e pepe su stracotto alla napoletana (1,3,7,9)                                                                                        |    |
| Homemade cacio e pepe fettuccine with traditional meat ragout                                                                              |    |

## Secondi Piatti

### Main Courses

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Baccalà                                                                                   | 42 |
| dorato e fritto, ceci, zenzero e quinoa (1,3,4,7,8) #                                     |    |
| Breaded deep fried cod fish with chickpeas, ginger and quinoa                             |    |
| Ombrina                                                                                   | 38 |
| in crosta di oliva taggiasca con le scarole ripassate alla napoletana (4,7,8,12) #        |    |
| Fillet of umbrine fish in black olive crust with escarole neapolitan style                |    |
| Fritturina                                                                                | 38 |
| di scoglio croccante, piccola misticanza e salsetta agrodolce (1,2,4,8)                   |    |
| Deep fried local fish and shellfish with mixed salad and sweet and sour sauce             |    |
| Black Angus                                                                               | 42 |
| arrosto su purea di sedano bianco, friarielli e jus al Taurasi (1,7,9)                    |    |
| Black angus fillet on celery puree, neapolitan broccoli and red wine juice                |    |
| Anatra                                                                                    | 38 |
| cotta dolcemente, patate schiacciate, cremoso di ricotta di bufala e mela annurca (1,7,8) |    |
| Pink duck breast with potatoes, warm buffalo ricotta and local red apple                  |    |

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*



8. FRUTTA A GUSCIO  
*NUTS*



2. CROSTACEI  
*CRUSTACEANS*



9. SEDANO  
*CELERY*



3. UOVA  
*EGGS*



10. SENAPE  
*MUSTARD*



4. PESCE  
*FISH*



11. SESAMO  
*SESAME*



5. ARACHIDI  
*PEANUTS*



12. SOLFITI  
*SULPHUR*



6. SOIA  
*SOY*



13. LUPINI  
*LUPINE*



7. LATTE  
*MILK*



14. MOLLUSCHI  
*MOLLUSKS*