

ZIQUÙ

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 (€ 150 p.p.) e da Sette portate (€ 180 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 (€ 150 p.p.) and 7 Courses (€ 180 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	36
in salsa cocktail, chips , avocado e rapa rossa (1,2,3,5) #	
Prawn salad in cocktail sauce, chips, beetroot and avocado	
Pescatrice	38
cotta al vapore, salsa di carote, camomilla e caviale (1,4,7) #	
Steamed monkfish with caviar, carrot sauce and chamomile flavour	
L' 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	32
di manzo, peperoni dolci e carciofi, mandorle tostate e pan brioche (1,3,7)	
Beef tartare with sweet peppers, artichokes, toasted almond and pan brioche	
Millefoglie	28
di melanzane affumicata, pomodori canditi, crema di ricotta e pesto (1,7) 	
Eggplants millefeuille with tomato confit, creamy ricotta cheese and basil pesto	

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 30%

For the half portion there will be an extra charge of 30%

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	42
aglio, olio, peperoncino, scampi e tarallo alle mandorle (1,2,8) # 	
Spaghettoni with garlic, oil, chili pepper, langoustine and almond tarallo	
Gnocchetti	34
di semola all'alga spirulina, salsa di zucchine, provolone e basilico (1,7) 	
Traditional gnocchi with spirulina algae, pumpkin sauce, mint and tofu	
Risotto	36
Carnaroli riserva San Massimo, crema di piselli, gamberi e briciole di casatiello (1,2,4,7) #	
Risotto Carnaroli with fresh pea cream, prawns and casatiello crumbles	
Fettuccine	38
cacio e pepe, stracotto alla napoletana (1,3,7.9.13) 	
Homemade fettuccine, meat ragout with cacio e pepe fondue	

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 30%

For the half portion there will be an extra charge of 30%

Secondi Piatti

Main Courses

Baccalà	46
dorato e fritto, ceci, zenzero e quinoa (1,3,4,7,13) # 	
Breaded deep fried cod fish with chickpeas, ginger and quinoa	
Ombrina	42
al vapore, limone, zucchine e i suoi fiori (1,4,7,12) # 	
Poached umbrine with lemon and courgettes sauce	
Ricciola	44
cotta e cruda, patata al rafano ed emulsione di pomodoro (1,4,6) # 	
Grilled and tartare of amberjack, horseradish potatoes and tomato emulsion	
Black Angus	44
arrosto con purea di sedano bianco, friarielli e il suo fondo (1,7,9) #	
Black angus beef fillet with celeriac sauce and neapolitan broccoli	
Guancia di Vitello	42
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	

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 30%
For the half portion there will be an extra charge of 30%

Dolci Momenti

Sweet Time

Crostatina meringata ai limoni della Villa, frutti rossi e gelato al basilico (1,3,7,8) Lemon meringue tart with red berry sauce and basil ice cream	18
Biscotto ghiacciato di ricotta e pere, riso soffiato e chutney al mango (1,3,7,8) Ricotta and pear parfait, puffed rice and mango chutney	18
Per gli amanti del Cioccolato... (1,3,7,8) For Chocolate lover's	22
Baba' classico al rum, crema e Fragole (1,3,7) Neapolitan rum Baba', strawberry and Chantilly cream	22
Spuma al Mascarpone, Amaretti, pralinato di Nocciola e Gelato al Caffè (1,3,7) Amaretto biscuit, hazelnut praline, Mascarpone foam and coffee ice cream	18

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 30%
For the half portion there will be an extra charge of 30%

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIATTI DELLA TRADIZIONE
OUR SELECTION OF TRADITION 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