

ZIQÙ

restaurant

Capri

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

Served every day from 19:30 to 22:30

Sono Friulano, 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 avvolto dai profumi dei Gelsomini, delle Zagare in Fiore,
dall'azzurro del cielo e dal blu del mare.

È madre, compagna ed amante: È musa.

Qui cresce la mia cucina semplice, di tradizione e fatta con il cuore.

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.

Enjoy your meal

Manuele

Manuele Cattaruzza

Executive Chef

Biagio Fanara

Restaurant Manager

Antipasti Starters

Mazzancolle	36
in salsa cocktail, chips, avocado e rapa rossa Prawns salad in cocktail sauce, chips, beetroot and avocado	
Pescatrice 	36
cotta al vapore, zuppetta puttanesca e pane croccante all' olio extra vergine di oliva Steamed monkfish in cherry tomatoes, olives, capers and basil sauce with toasted slice bread flavored to extra virgin olive oil	
L' uovo 	28
morbido, fonduta di caciocavallo, asparagi e tartufo nero Poached egg, caciocavallo cheese fondue, asparagus and summer truffle	
Tartare	32
di manzo, alici, ricotta di bufala e pan brioche Beef tartare with anchovies, ricotta cheese and pan brioche	
Millefoglie 	28
di melanzane affumicata, pomodori canditi, crema di burrata e pesto leggero Smoked aubergines mille-feuille, tomato confit, creamy burrata 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

Candele di Gragnano 	36
polipetti in Guazzetto alla Luciana Gragnano's candele pasta and octopus cooked in mediterranean dipping	
Spaghettoni 	42
aglio, olio, peperoncino con scampi e tarallo alle mandorle Spaghettoni, garlic, oil and chili pepper, langoustine and almond crumble tarallo	
I miei Ravioli  	32
di caciotta e maggiorana, burro, salvia e limone Homemade ravioli stuffed of caciotta cheese and butter, sage and lemon sauce	
Tagliolino	46
al granchio reale e datterino giallo Tagliolini, king crab, garlic, chili pepper and yellow cherry tomatoes	
Risotto 	32
Carnaroli riserva San Massimo, friarielli, pomodori infornati e chips di parmigiano Risotto Carnaroli, neapolitan broccoli, dry tomatoes and chips of parmesan cheese	
Fettuccine 	36
Cacio e pepe su stracotto alla napoletana Homemade fettuccine , Neapolitan meat ragout and 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

Cernia di fondale in salsa alla mugnaia, zucchine e i suoi fiori Filet of grouper fish with mugnaia suce and courgette	42
Pesce del giorno in crosta di sale alle erbe, piccola misticanza (2 pers.)  The catch of the day cooked in herbal crust salt and mixed baby salad (2 pers.)	110
Il Baccalà  al vapore, in bianco, ceci e zenzero Steamed cod fish, chickpeas and ginger	44
Petto d' Anatra arrostito con purea di sedano bianco, carotine, foie gras e jus ai frutti rossi Roasted duck breast, celeriac purée, baby carrots, foie gras and red berry juice	42
Guancia di Vitello cotta lentamente al Taurasi con crema di patate e tartufo nero Slowly cooked veal cheek, red wine sauce, potato cream and black truffle	42

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



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