

ZIQÙ

restaurant

Capri

Servito tutti i giorni dalle 12:30 alle 14:30

Served every day from 12:30 to 14:30

Per iniziare

Starters

Carpaccio	38
di gamberi rossi di Mazara, avocado, arancia e finocchio	
Red prawn carpaccio in extra virgin olive oil, avocado, orange and fennel salad	
Insalata Caprese 	26
con mozzarella di bufala, rucola, pomodorini e basilico.	
Buffalo mozzarella, wild rocket salad, cherry tomatoes and basil	
Parmigiana 	28
di melanzane classica con provola affumicata, mozzarella, pomodoro e basilico	
Aubergine timball with smoked provola cheese, mozzarella, basil and tomato sauce	
Caponata anni 60 	28
con biscotto integrale, fior di latte, tonno, olive verdi, pomodoro e basilico	
Fresella with mozzarella, tomatoes, green olives, tuna fish and basil	
Manzo	32
marinato alle erbe, rucolletta, pomodorini, scaglie di caciocavallo e aceto invecchiato	
Herb marinated beef, rocket salad, cherry tomatoes, caciocavallo cheese and aged balsamic vinegar	

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 20%

For the half portion there will be an extra charge of 20%

Primi Piatti

Pasta Dishes

Tagliolino	46
al granchio con aglio, olio, peperoncino e datterino giallo	
Homemade Tagliolini, crab, garlic, chili pepper and yellow cherry tomatoes	
Gnocchetti	28
di farina cotta al gorgonzola	
Homemade Gnocchi and gorgonzola cheese	
Nerano 	32
Spaghettoni, courgettes, Provolone del Monaco cheese and basil	
Spaghettone Scarpariello 	28
Spaghettoni, tomatoes sauce, cheese and basil	
Bella Donna 	32
mezza manica integrale al pomodorino fresco, olive, capperi e basilico	
Whole meal pasta, cherry tomatoes, black olives, basil and capers	

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 20%

For the half portion there will be an extra charge of 20%

Secondi Piatti

Main Courses

Il filetto di pesce 	44
all'acqua pazza, patate, olive taggiasche e capperi Fish fillet, cherry tomato sauce, Taggiasche olives and capers	
Polpo	38
alla piastra con carciofi, riso venere, succo di prezzemolo e lime Grilled octopus, Venere rice, artichokes, parsley and lime dressing	
Fritturina 	42
mista di scoglio con patate croccanti, salsetta agrodolce allo zenzero. Deep fried fish , crispy potatoes, sweet and sour ginger sauce.	
Il Pescato 	110
alla griglia con insalatina fresca al limone (per due persone) Grilled catch of the day served with a mixed salad and lemon dressing (for two people)	
Vitello	44
da latte a lenta cottura, verdure dell' orto e salsa ai grani di senape Veal fillet , seasonal vegetables and mustard sauce	

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 20%

For the half portion there will be an extra charge of 20%

Per finire
At the end

Dolce del giorno 18
Dessert of the Day

Frutta fresca secondo Stagione 18
Seasonal fresh Fruit salad

Gelati e sorbetti 18
Vaniglia, cioccolato, pistacchio, caffè, limone, fragola
Sorbets and ice-creams
Vanilla, chocolate, pistacho, coffee, strawberry, lemon

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 20%
For the half portion there will be an extra charge of 20%

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