

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 Friuli 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.

Buon Appetito!

Manuele

Manuele Cattaruzza

Executive Chef

Biagio Fanara

Restaurant Manager

CARTA BIANCA ALLO CHEF

Lasciati guidare dallo Chef scegliendo uno dei nostri percorsi degustazione...
Indulge on the Chef suggestions, just choose one of our unique path...

Menu Degustazione 3 Portate 130
3 Course Tasting Menu

Menu Degustazione 5 Portate 150
5 Course Tasting Menu

Il Menu Degustazione prescelto s'intende uguale per tutti i Commensali dell' intero Tavolo.
Degustation Menu, at your choice, will be served to each Guest at the same tables

Antipasti Starters

Mazzancolle	36
arrostite su insalatina di frutta e verdura, yogurt e gazpacho <i>Roasted king with seasonal fruit and vegetable salad, yogurt and gazpacho</i> (1,2,7)#	
Cappesante	34
alla piastra, tarallo al pomodoro, polvere di olive, aria di mojito <i>Grilled scallops, tomato-flavored tarallo, olive powder, mojito foam</i> (1,4,6)#	
La Fritturina Caprese  	30
polpetta di melanzane, fiore di zuccina farcito e ravioli di caciotta e maggiorana <i>Capri-style fried selection with eggplant croquette, stuffed, zucchini flower, caciotta cheese and marjoram ravioli</i> (1,3,5,7)	
Tartare	32
di manzo, alici di Cetara, ricotta di bufala e pan brioche <i>Beef tartare with anchovies from Cetara, buffalo ricotta cheese and pan brioche</i> (1,3,7)	
Millefoglie 	28
di melanzane affumicata, pomodori canditi, crema di burrata e pesto leggero <i>Eggplant millefeuille with tomatoes confit, burrata cheese cream and pesto sauce</i> (1,7)	

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 	36
di Gragnano con i polipetti in guazzetto alla Luciana <i>Candele pasta from Gragnano with baby octopus in a Luciana-style sauce</i> (1,4,7,12)	
Agnolotti	48
di crostacei alla puttanesca, astice arrosto ed aria di prezzemolo <i>Agnolotti filled with shellfish, puttanesca sauce, roasted lobster, and parsley foam</i> (1,3,4) #	
Tagliolino	48
al granchio reale, aglio, olio, peperoncino e datterino giallo <i>Homemade tagliolini pasta with king crab, garlic, chili pepper and yellow cherry tomatoes</i> (1,2,3,4) #	
Riso mantecato 	30
al pomodoro fresco, purea di basilico e stracciatella di bufala <i>Risotto with fresh tomatoes sauce, basil sauce and buffalo stracciata cheese</i> (7,12)	
Fettuccine 	36
Cacio e pepe su stracotto alla napoletana <i>Homemade fettuccine pasta with "Cacio&Pepe" fondue and traditional meat ragout</i> (1,3,7,9,12)	

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

Ombrina	44
in salsa alla mugnaia, limone, zucchine e i suoi fiori	
<i>Meagre fish with meunière sauce, lemon, zucchini and zucchini blossoms</i>	
(4,7) #	
Spigola 	110
in pasta di sale alle erbe, piccola misticanza olio e limone (2 pers.)	
<i>Sea bass baked in herb salt crust, baby mixed greens with lemon and olive oil (2 pers.)</i>	
(1,3,4)	
Scaloppa	46
di ricciola grigliata, patata schiacciata al wasabi ed emulsione di pomodoro	
<i>Grilled amberjack scallop, wasabi mashed potatoes and tomato emulsion</i>	
(4) #	
Petto d' Anatra	42
con purea di sedano bianco, carotine alla vaniglia, foie gras e jus ai frutti rossi	
<i>Roasted duck breast with celeriac purée, vanilla-glazed carrots, foie gras and red berry jus</i>	
(1,7,9,12) #	
Black Angus	46
arrosto con crema di patate, friggirelli e tartufo estivo	
<i>Roasted Black Angus beef fillet with potatoes cream, local “friggirelli” peppers and summer truffle</i>	
(7,12) #	

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