

ZIQÙ

restaurant

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

Served every day from 7:30 pm to 10:30 pm

Sono Friulano ma a Capri mi sono innamorato, ho scelto l'isola o forse l'isola ha scelto me.

Capri accoglie o respinge e non conosce mezze misure.

Mi sono sentito avvolto dai profumi dei gelsomini, delle zagare in fiore, dall'azzurro del cielo al blu del mare.

E' 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

CARTA BIANCA ALLO CHEF

Lasciati guidare dal nostro Chef, scegliendo uno dei tre percorsi...

Choose your preferred tasting menu...

Menù Degustazione Vegetariano 3 portate € 90
3 Courses Vegetarian Menu

Per completare ed esaltare l'esperienza di degustazione il sommelier propone un percorso di wine pairing € 50

To complete and enhance the tasting experience, the sommelier proposes a wine pairing journey

Menù Degustazione 3 portate € 110
3 Courses Menu

Per completare ed esaltare l'esperienza di degustazione il sommelier propone un percorso di wine pairing € 50

To complete and enhance the tasting experience, the sommelier proposes a wine pairing journey

Menù Degustazione 5 portate € 130
5 Courses Menu

Per completare ed esaltare l'esperienza di degustazione il sommelier propone un percorso di wine pairing € 70

To complete and enhance the tasting experience, the sommelier proposes a wine pairing journey

I menù vengono serviti per l'intero tavolo ed includono il benvenuto "Ziqù".

Our suggestions are served for the whole table and are inclusive of "Ziqù" welcome.

Manuele Cattaruzza

Executive Chef

Rita Estatico

Restaurant Manager


ANTIPASTI
STARTERS



- Mazzancolle** (1,2,3,5) € 36
in salsa cocktail, chips, avocado e rapa rossa
Prawn salad in cocktail sauce, chips, beetroot and avocado
- Pescatrice** (1,4) # € 36
cotta al vapore, salsa puttanesca e pane croccante all'olio ex vergine
Steamed monkfish in cherry tomatoes, olives, capers and basil sauce
with olive oil croutons
- L' uovo** (1,3,7)  € 28
morbido, fonduta di caciocavallo, asparagi e tartufo nero
Poached egg with caciocavallo cheese fondue, asparagus and
summer truffle
- Tartare** (1,4,7) € 32
di manzo, burrata e pan brioche tostato
Beef tartare with burrata cheese and toasted pan brioche
- Millefoglie** (1,7)  € 28
di melanzana affumicata, pomodori canditi, crema di ricotta e pesto
leggero
Eggplant millefeuille with tomato confit, creamy burrata cheese and
basil pesto

PRIMI PIATTI
PASTA DISHES



- Mezzo pacchero integrale** (1,4,7,12) # € 36
con polipetti in guazzetto alla Luciana
Gragnano's wholemeal pasta with baby octopus cooked in
Mediterranean way
- Spaghettoni** (1,2,8) # € 42
aglio, olio e peperoncino con scampi e tarallo alle mandorle
Spaghettoni with garlic, oil, chili pepper, langoustine and
almond tarallo
- I miei Ravioli** (1,3,7)  € 32
di caciotta e maggiorana, burro, salvia e limone
Homemade caciotta cheese ravioli with butter, sage and lemon
- Tagliolino** (1,2,3,4) # € 46
al granchio reale e datterino giallo
Tagliolini with king crab, garlic, chili pepper and yellow cherry
tomatoes
- Fettuccine** (1,3,7,9,12) € 36
cacio e pepe su stracotto alla napoletana
Homemade fettuccine, meat ragout with cacio e pepe fondue

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES



- Rombo chiodato** (4,7) # € 42
in salsa mugnaia, limone, zucchine e i suoi fiori
Tourbot fish with lemon, butter and courgette sauce
- Pesce del giorno alla griglia, piccola misticanza** (1,3,4) (per due pers.) € 92
Local fish of the day cooked on the grill, mixed baby salad (for two people)
- Baccalà** (1,4,7) # € 44
al vapore, in bianco, ceci, zenzero e riso venere croccante
Steamed cod fish with chickpeas, crspsy venere rice and ginger
- Filetto di Ombrina** (1,4,7) # € 38
con patate servito in guazzetto all'acquapazza
Roasted umbrine fish cooked in Mediterranean way with cherry tomatoes, olives and capers
- Black Angus** (1,7,9) € 44
arrosto con purea di sedano bianco, friarielli e il suo fondo
Black angus beef fillet with celeriac sauce and Neapolitan broccoli

ZIQÙ

restaurant

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIATTI VEGETARIANI 
OUR SELECTION OF VEGETARIAN PLATES

IL NOSTRO PESCATO VIENE ACQUISTATO FRESCO E TRATTATO CON IL FREDDO INTENSO (-20° C)
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° C)
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 menù.
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
SULPHITES



13. LUPINI
LUPINS



14. MOLLUSCHI
MOLLUSCS