

Antipasti Appetizers

Insalata di Mare alla Griglia € 23,00

Classic mixed seafood salad

Polpo alla Griglia € 21,00

Fresh local octopus grilled and served on a bed of baby leaves and lightly dressed

Marinato Misto di Mare € 22,00

Mix marinated Anchovies, Salmon and Swordfish

Tartare di Salmone € 23,00

Salmon Tartare

Prosciutto e Melone o Fichi € 16,00

Exclusive cured Parma ham "Doppia Corona" served with fresh melon or figs

Prosciutto di Parma € 14,00

Exclusive cured Parma ham "Doppia Corona"

Burrata di Bufala al Tris di Pomodori € 16,00

Burrata Bufala whit tris tomatoes

Insalata Caprese € 16,00

Famous Capri salad

Insalata Caesar con Gamberi € 22,00

Classic dressed leaves topped with fresh baby shrimps and croutons

Insalata Caesar con Pollo € 19,00

Classic dressed leaves topped with chicken and croutons

Rucola, Pomodorini e Scaglie € 12,00

Rocket and cherry tomato salad topped with parmesan shavings

Frittura alla Giorgio € 18,00

Typical fried delicacies like rice ball, croquets, etc.

Melanzane alla Parmigiana € 18,00

A twist on the famous eggplant parmesan, sliced eggplant battered and fried then layered with tomato, mozzarella and parmesan cheese.

Primi Piatti Starters

Spaghetti Sciuè Sciuè	€ 16,00
<i>Spaghetti tossed in a fresh cherry tomato, garlic and olive oil sauce</i>	
Spaghettoni ai tre pomodori con con scaglie Provolone del Monaco	€ 18,00
<i>Spaghetti with fresh , cherry tomatoes, garlic and olive oil</i>	
Gnocchi alla Sorrentina	€ 17,00
<i>Home made gnocchi (potato dumplings) served in a rich tomato and fresh basil sauce with melted mozzarella</i>	
Ravioli alla Moda Caprese	€ 18,00
<i>Famous ravioli caprese. Fresh pasta parcels, stuffed with local cheese and marjoram topped with a rich tomato sauce</i>	
Pennette Aumm Aumm	€ 18,00
<i>Penne tossed with eggplant, cherry tomatoes, mozzarella and fresh basil</i>	
Spaghetti alle Vongole	€ 22,00
<i>Spaghetti with local fresh clams, garlic and olive oil, optional "macchiati" a light cherry tomatoes sauce</i>	
Spaghetti alla Giorgio	€ 23,00
<i>Giorgio's famous spaghetti with fresh mixed seafood, baby octopus and shrimps tossed with garlic and cherry tomatoes</i>	
Linguine alla Puttanesca di Polipo	€ 21,00
<i>Linguini with fresh local squid and tomato sauce</i>	
Scialatielli ai Frutti di Mare	€ 23,00
<i>Home made pasta with mixed seafood "macchiati" with a light cherry tomato, garlic and olive oil sauce</i>	
Risotto alla Pescatora	€ 25,00
<i>Risotto with mixed seafood, local squid and shrimps, cherry tomatoes, garlic and parsley</i>	
Paccheri, Broccoli, Cozze e Pecorino	€ 22,00
<i>Homemade "Paccheri" with broccoli, mussels and pecorino cheese.</i>	
Paella alla Valenciana (2 persone solo su prenotazione)	€ 80,00
<i>Mamma Elvira's famous Paella alla Valenciana. An italian twist on our spanish neighbours paella Please ask to consult the recipe book</i>	

Secondi di Mare Fish

Zuppa di Cozze € 20,00

Fresh mussels soup with cherry tomatoes and garlic served with "crostini"

Soutè Misto € 25,00

Mixed seafood sautéed in white wine and garlic sauce

Frittura di Gamberi e Calamari € 23,00

Deep fried fresh shrimp and squid

Frittura Calamaretti Spillo € 22,00

Deep fried fresh shrimp and squid

Calamari alla Griglia € 25,00

Plain grilled squids

Cassuola Mista € 26,00

Squid, shrimp and mussel soup "macchiato" with cherry tomatoes

Grigliata Mista di Pesce € 35,00

Mixed grilled fish - please ask (selected daily due to availability)

Filetto di Pesce Maison € 30,00

Baked filet fish, cherry tomatoes and potatoes, black olive and caper

Pesce al Forno s.p.q.

Whole fish baked

Pesce all'Acqua Pazza s.p.q.

Whole fish cooked in "crazy water" a delicate tomato and garlic sauce

Pesce alla Griglia s.p.q.

Grilled whole fish - (please ask)

Secondi di Carne Meat

Filetto ai Ferri

Grilled fillet steak

€ 32,00

Filetto al Pepe Verde o al Vino Rosso

Filett Steak served in a creamy green peppercorn sauce, Filett Steak served a velvety red wine sauce

€ 34,00

Tagliata di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana

Tagliata di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana

€ 30,00

Paillarde di Vitello

Grilled veal paillarde

€ 24,00

Piccata al Limone

Veal escalope served in a light lemon sauce

€ 22,00

Scaloppina ai Funghi

Veal escalope with fresh champignon mushrooms and white wine sauce

€ 23,00

Cotoletta alla Milanese

Veal escalope in bread crumbs

€ 22,00

Petto di Pollo alla Caprese

Grilled chicken breast Capri style

€ 22,00

Contorni Side dishes

Rucola e Pomodorini

Cherry tomatoes and rocket salad

€ 8,00

Insalata Mista

Mixed salad

€ 8,00

Insalata di Pomodori

Sliced tomato and basil salad dressed with olive oil

€ 8,00

Patate Fritte

Handcut Fries

€ 9,00

Verdura Cotta del Giorno

Vegetables of the day, (please ask)

€ 10,00

Verdure alla Griglia

Mixed grilled vegetables

€ 12,00

Pizza

Pizza Marinara Pomodoro, Origano, Aglio, Basilico e olio evo. <i>Topped with tomato sauce, origano and garlic (no cheese)</i>	€ 9,00
Pizza Margherita Fior di latte, Pomodoro, Basilico e olio evo. / <i>Tomato, mozzarella cheese and basil</i>	€ 11,00
Pizza Bufalina d.o.c. Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Basilico e olio evo. / <i>Margherita with bufalo mozzarella</i>	€ 14,00
Pizza Caprese Fior di latte, Pomodoro, Basilico e olio evo. / <i>Cooked with fresh cherry tomatoes and mozzarella</i>	€ 14,00
Pizza Diavola Fior di latte, Pomodoro, Spianata calabra, Basilico e olio evo. / <i>Margherita with Spice salame.</i>	€ 16,00
Pizza Napoli Pomodoro, Acciughe, Origano, Basilico e olio evo. / <i>Tomato, mozzarella cheese and anchoives</i>	€ 13,00
Pizza oro di Capri Salsa Pomodorini gialli, Fior di latte, Rucola, Scaglie di Parmigiano, e olio evo. <i>Yellow cherry tomato sauce, mozzarella, rocket, parmesan flakes, extra virgin olive oil.</i>	€ 15,00
Pizza Primavera Pizza bianca, Crudo, Rucola, Scaglie di Parmigiano e olio evo. <i>With the pizza topped with mozzarella cheese.</i>	€ 17,00
Pizza Carciofi e Pancetta Fior di latte, Cuore di Carciofi, Pancetta e olio evo. <i>Mozzarella cheese, Artichoke and Bacon heart, olive oil.</i>	€ 16,00
Pizza Prosciutto e Funghi Fior di latte, Prosciutto cotto, Funghi, Basilico e olio evo. <i>Margherita with cooked ham and mushrooms</i>	€ 14,50
Pizza al Prosciutto Crudo Margherita con Prosciutto di Parma e olio evo. <i>Margherita topped with exclusives Parma ham "Doppia Corona"</i>	€ 15,00
Pizza ai Quattro Formaggi Fior di latte, Misto di formaggi, basilico e olio evo. <i>White pizza topped with Asiago, Emmenthal, Mozzarella and Parmesan</i>	€ 15,00
Pizza Capricciosa Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto, Salame, Funghi, Olive nere, Basilico e olio evo. Tomato sauce, Mozzarella cheese, Cooked Ham, Salami, Mushroom, Black olive.	€ 16,00
Pizza Scarutella Fior di latte, Scarola riccia, Pomodorini, Alici, Capperi, Origano e olio evo. <i>Mozzarella cheese, Curly endive, Cherry Tomatoes, Anchovies, Caper and Oregano.</i>	€ 18,00
Focaccia Classic focaccia.	€ 7,00
Pizza Mediterranea Margherita con Fior di latte e verdure del giorno / <i>Margherita with mixed vegetables.</i>	€ 16,00
Calzone Ricotta, Salame Napoli, Mozzarella, Basilico e olio evo. <i>Folded pizza with tomato sauce, mozzarella and cooked ham</i>	€ 17,00

Coperto - Covercharge 4,00 €