

Le Menzù

C A P R I

Swimming Pool & Bar

MENU

Pranzo / Lunch

12:30 - 17:30

INSALATE

Salads

Pergola

Rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano, tonno fresco scottato (variabile con pollo)
Rocket, cherry tomatoes, Parmesan cheese flakes, seared fresh tuna (variable with chicken)

Euro 28,00

Healthy Salad

Germogli di spinaci, quinoa, cetriolo, rapa rossa, avocado
salmone affumicato, dressing al sesamo
*Spinach sprouts, quinoa, cucumber, beetroot, avocado
smoked salmon and sesame dressing*

Euro 28,00

Ceasar

Lattuga, crostini di pane, bacon croccante, scaglie, acciughe, pollo
Lettuce, croutons, crispy bacon, parmigiano cheese, anchovies, chicken

Euro 26,00

Chef's

Lattuga, spinacini crudi, avocado, finocchi, mela annurca, noci, pollo e yogurt bianco
Lettuce, raw spinach, avocado, fennel, annurca apple, walnuts, chicken and plain yogurt

Euro 24,00

SNACKS

Snacks

Maxi Toast Caprese

Toast, pomodoro cuore di bue, fior di latte e basilico

Toast, tomato, fiordilatte and basil

Euro 26,00

Burger

Panino fatto in casa, hamburger di manzo, Cheddar, maionese alla cipolla, insalata di pomodoro e cetrioli

Home-made bun, beef burger, Cheddar, onion mayonnaise salad, tomato, cucumber

Euro 35,00

Club Sandwich

Toast, maionese, lattuga, pomodoro, uova sode, pollo e bacon croccante

Toast, mayonnaise, lettuce, tomato, eggs, chicken and crispy bacon

Euro 30,00

Tutti gli snack sono serviti con patate fritte o insalata aromatica mista

All snacks are served with fries or mixed aromatic salad

ANTIPASTI

Starters

Sauté di frutti di mare con cozze e vongole veraci
Seafood sauté with mussels and clams

Euro 26,00

Polipetto alla Luciana, pomodorini, capperi e olive
Baby Octopus "Luciana" style, Cherry tomatoes, capers and olives

Euro 28,00

Insalata Caprese, pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala e basilico
Tomato, buffalo mozzarella and basil

Euro 24,00

Tartare di ricciola locale aromatizzata agli agrumi e aneto
Amberjack tartare flavoured with citrus fruits and dill

Euro 32,00

Carpaccio di gamberi, burrata, bergamotto e insalatina croccante
Prawns Carpaccio, burrata cheese, bergamot and crispy salad

Euro 32,00

Parmigiana di melanzane, salsa al pomodoro, mozzarella, basilico e parmigiano
Eggplant parmigiana, tomato sauce, mozzarella, basil and Parmesan cheese

Euro 24,00

PRIMI PIATTI

Pasta

Ravioli Capresi

Ravioli ripieni di caciotta di latte vaccino e maggiorana, salsa al pomodoro
Ravioli stuffed with caciotta cheese and marjoram, tomato sauce

Euro 26,00

"Spaghet a Vongol"

Spaghetti, vongole veraci, servito in bianco
Spaghetti with clams (with tomatoes on request)

Euro 30,00

Scialatielli Mare

Scialatielli fatti in casa con sugo
di pesce e crostacei
Home made Scialatielli with fish and shellfish sauce

Euro 32,00

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi di patate gratinati con salsa al pomodoro e mozzarella
Potato gnocchi gratinated with tomato sauce and mozzarella

Euro 26,00

Spaghetino

Con salsa al pomodoro classico Campano e basilico
With classic tomato sauce and basil

Euro 24,00

SECONDI PIATTI

Main courses

Diavoletto Piastrato, scarola
maritata e pomodori secchi

*Grilled Diavoletto cheese,
"Maritata" style escarole and
sundried tomatoes*

Euro 28,00

La Tagliata

Tagliata di manzo scottata e patate al forno aromatizzate
Beef "Tagliata" and flavoured baked potatoes

Euro 38,00

Cotoletta

Cotoletta di vitello con osso, insalata di rucola pomodorini e scaglie
Veal cutlet with bone, rocket salad, cherry tomatoes and Parmesan cheese

Euro 28,00

Pescato all'acqua pazza

Trancio di pescato del giorno servito in guazzetto di pomodorini, olio, aglio e basilico
slice of freshly caught fish served in stewed tomatoes, oil, garlic and basil

Euro 35,00

Grigliata

Calamaro e Gamberi rossi di Sicilia ai ferri
Squid and grilled red Sicilian prawns

Euro 36,00

Pescato intero

Cotto intero con verdure di stagione ai ferri o all'acqua pazza
Whole cooked fish of the day with seasonal vegetables, grilled or acqua pazza style

Euro 13,00 per etto

DESSERTS

Éclairé al Caramello, Ganache al
cioccolato caramellato e
caramello morbido
*Caramel Éclairé, Chocolate and
caramel ganache and soft caramel*

Euro 18,00

Torta Caprese con gelato alla vaniglia
Caprese cake with vanilla ice cream

Euro 18,00

Babà Esotico
con caramello esotico e ganache montata al limone
*Exotic Babà
With exotic Caramel and mounted lemon ganache*

Euro 18,00

Tagliata di frutta fresca di stagione
Sliced fresh seasonal fruit

Euro 18,00

Tiramisù

Euro 18,00

Le Monzù

C A P R I

Le pietanze del Menu "Le Monzù" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa.

Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze. Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg. CE 11169/20011 e Reg CE 852/04).

Informiamo i gentili ospiti che, in caso di avverse condizioni climatiche, la mancata reperibilità della materia prima potrebbe portare all'utilizzo di prodotti mantenuti in intenso freddo.

All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs, peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood.

Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.

Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (Reg. CE 11169/20011 e Reg CE 852/04).

We inform our guests that in case of adverse weather conditions, seasonal products may not be available and substituted with products kept in intense cold.