



BENVENUTI



Francesco Matrone vi accoglie in un luogo fatato,
in cui poter esplorare gli angoli pittoreschi
dell'isola più famosa al mondo,
miscelati con coloratissime esposizioni tipiche partenopee,
per farvi gustare la sua fantastica **autentica pizza napoletana**.



rivolgersi al personale di sala per eventuali intolleranze o allergie

GLI ANTIPASTI

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

*Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi e
Diamante di Bufala Campana D.O.P.*

8€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi e formaggi misti accompagnato da una Turca

15€

FRESELLA NAPOLETANA

*Fresella tipica Napoletana farcita con Pomodorini freschi e
Diamante di Bufala Campana D.O.P.*

7€

I FRITTI

O'CUOPPO (x 2 persone)

*2 Croccché, 2 Frittatine, 2 Triangoli di Polenta, 2 Polpette di Melanzane,
2 Arancini rossi, Bucatini e Verdure di stagione pastellate.*

13€

CROCCHETTONE DI PATATE

250 gr di Patate con ripieno di Salumi misti e Fior di latte di Agerola

7€

CROCCHETTONE CAPRI BLU

- Prosciutto crudo di Parma e Diamante di Bufala*
- Mortadella IGP di Bologna e Pistacchio di Bronte*

10€

FANTASIE CAPRESI

4 Calzoncini fritti misti

8€

MONTANARINE (5 pz)

con Ragù di pomodoro San Marzano DOP, Scaglie di Grana e Basilico.

8€

STRACCETTI DI PIZZA

Conditi con Pomodorini freschi, Rucola e Scaglie di Grana

7€

CHIPS DELLA CASA

3€

PATATINE FRITTE

4€



LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano D.O.P. , Fior di latte di Agerola, Basilico e olio EVO

5€

MARINARA

Pomodoro San Marzano D.O.P. , Aglio fresco, Origano di Pantelleria e Olio EVO

4,5€

NAPOLETANA

Pomodoro San Marzano D.O.P. , Aglio fresco, Olive nere Leccino, Alici di Cetara, Basilico e Olio EVO

5,5€

LA BUFALINA

Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala Campana D.O.P., Basilico e Olio EVO

6€

LA SCALINATELLA

Pomodoro San Marzano D.O.P. , Fior di latte di Agerola, Prosciutto cotto Castagna, Funghi champignons, Olive nere Leccino, Basilico e Olio EVO

6,5€

ANEMA E CORE

Salsiccia Nostrana, Friarielli Napoletani, Provola affumicata di Agerola, Basilico e Olio EVO

6,5€

LA PIAZZETTA

Würstel, Patate fritte a spicchi, Fior di latte di Agerola, Basilico e Olio EVO

5,5€

MONTE SOLARO

Prosciutto cotto Castagna, Funghi champignons, Panna, Provola affumicata di Agerola, Basilico e Olio EVO

6,5€



LE PIZZE GOURMET

CAPRI BLU

10€

Mezza luna al forno ripiena di Ricotta di Agerola, Provola affumicata di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi, rucola, Pomodorini, Scaglie di Grana e Olio EVO

CORBARÍ BLU

10€

Pomodorini di Corbara, Rucola, Scaglie di Grana, Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, Fior di latte di Agerola e Olio EVO

PIENNOLO D.O.P

10€

Datterini gialli e rossi del Vesuvio, Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi, Fior di latte di Agerola, Provolone del Monaco, Basilico e olio EVO

SAN MARZANO

8€

Filetto di pomodoro San Marzano, Nduja Calabrese di Spilinga, Pecorino Romano, Fior di latte di Agerola, Basilico e olio EVO

LA NOCELLA

9€

Crema di Noci, Fior di latte di Agerola, Funghi Champignon trifolati, Speck, Basilico e olio EVO

LA ZUCCONA

8€

Vellutata di zucca, Salsiccia Nostrana, Fior di latte di Agerola Provolone del Monaco, Basilico e olio EVO

LA STRACCIATA

10€

Focaccia con Pesto di Basilico in cottura, Pomodorini freschi, Basilico, in uscita Stracciata di Bufala Campana D.O.P. e Olio EVO

DEVA

9€

Crema di Noci, Gorgonzola, Fior di latte di Agerola, Provolone del Monaco, Gherigli di Noci, Basilico e olio EVO

LA PATANELLA

9€

Salsiccia Nostrana, Patate al forno, Fior di latte di Agerola, Basilico e olio EVO

LE PIZZE #ONLYCAPRIBLU

CASTELLAMMARE DI STABIA

LA CARCIOFINA

Fior di latte di Agerola, Carciofi arrostiti di Schito, Pancia Magra, Provolone del Monaco, Basilico e olio EVO

10€

PEPE GIALLA

Pomodorini gialli del Piennolo, Cacio, Pepe, Bufala Campana D.O.P. e olio EVO

8€

LUCARIELLO

Pomodorini gialli del Piennolo, Fior di latte di Agerola, Provolone del Monaco, Pancia Magra, Basilico e olio EVO

10€

ISOLA BLU

Filetto di Tonno Nostrano, Cipolla di Tropea, Olive nere di Gaeta, Fior di latte di Agerola, Basilico e olio EVO

10€

ARICCIA

Porchetta di Ariccìa, Patate al forno, Fior di latte di Agerola, Basilico e olio EVO

10€

BOLOGNA

Crema di Pistacchio, Mortadella di Bologna, Fior di latte di Agerola, Granella di pistacchio, Basilico e olio EVO

10€

LA SCAROLINA

Scarole cotte, Provola affumicata di Agerola, Noci sgusciate, Fior di latte di Agerola, Basilico e olio EVO

10€

PIZZA DEL MESE

Chiedi pure a noi!

10€



LE PIZZE FRITTE

MONTANARA CLASSICA

*Ragù di Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
Scaglie di Grana, Basilico e olio EVO*

7€

RIPIENO CLASSICO

Ricotta e Fior di latte di Agerola, Cicciole Napoletane e Pepe

7€

RIPIENO AL SALAME

Ricotta e Fior di latte di Agerola, Salame Napoli e Pepe

7€

RIPIENO DI SCAROLE

Scarole cotte, Olive nere di Gaeta, Fior di latte di Agerola

7€

CAPPIELL D'O PREVT

*Doppia pizza ripiena di Ricotta e Fior di latte di Agerola,
Cicciole Napoletane e Pepe*

14€

LE INSALATE

INSALATA DEL CONTADINO

Insalata mista, Pomodorini freschi e rucola

6€

INSALATA CAPRI BLU

*Insalata mista, Pomodorini freschi, Mais, Rucola, Olive verdi, Filetto di Tonno,
Diamante di Bufala Campana D.O.P.*

9€





LE BIRRE

ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO 20cl / 40cl	3/6€
PERONI GRAN RISERVA BIANCA 20cl / 40cl	3/6€
PERONI GRAN RISERVA ROSSA 20cl / 40cl	3/6€

IN BOTTIGLIA

STELLA ARTOIS <i>Belgian beer</i> 33cl Alc. 5%	3,5€
BUD <i>Lager americana</i> 33cl Alc. 5%	3,5€
BOMBARDINA <i>Bionda</i> 33cl Alc. 9%	4€
ICHNUSA <i>Sarda non filtrata</i> 33cl Alc. 5%	4€
TOURTEL <i>Alcool free</i> 33cl	4€

LE ARTIGIANALI

LEFFE BLONDE <i>Bionda</i> 33cl Alc. 6,6%	6€
LEFFE ROUGE <i>Rossa</i> 33cl Alc. 6,6%	6€
VIOLA BIONDA LAGER 35cl Alc. 5,6%	7€
VIOLA RED ALE 35cl Alc. 6, 6%	7€
VIOLA ANNIVERSARY 75cl Alc. 5,7%	15€
BIANCAFILANDA <i>Bionda</i> 33cl Alc. 4,8%	4€
CONTEGRIFFO <i>Ambrata</i> 33cl Alc. 6%	4€
BIRRA CAPRI BLU <i>Bionda o rossa</i> 50cl Alc. 8,5%	7€

GLUTEN FREE

#BEEFFREE GOLDEN-ALE <i>Bionda</i> 33cl Alc. 5%	5€
#BEEFFREE RED-ALE <i>Rossa</i> 33cl Alc. 5%	5€

BIBITE

Acqua naturale 75cl

Coca cola 30cl

Coca cola Zero 33cl

Fanta 33cl

2€

2€

2€

2€

DOLCI

Dolce del giorno

Straccetti alla nutella

Graffa alla nutella

5€

7€

10€

FINE PASTO

Amaro

2€

coperto: 2€

WI-FI

User: CAPRI BLU OSPITI

Password: Capri2021

CI TROVI ANCHE



PIZZERIA

Corso Umberto Primo 221
Torre Annunziata
tel. 0818702556



CAFFÈ

Corso Garibaldi, 72
Castellammare di Stabia