

# Pizzas ITALIENNES

MARGHERITA - Sauce tomate, mozzarella di bufala, pesto, origan - 11,50€

SALSICCIA PICCANTE (Pepperoni) - Sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne épicée, pesto, parmesan - 13,50€

PROSCIUTTO E AGLIO - Mozzarella di bufala, jambon italien, ail - 13,50€

STELLA PARMIGIANO - Sauce tomate, tomates fraîches, salade, oignons rouges, pesto, parmesan - 13,50 €

STELLA AL TARTUFO - Sauce tomate, tomates fraîches, salade, huile de truffe, truffe, jambon italien, parmesan - 15,50€

PIZZA AL METRO - (1 mètre de pizza pour 2 à 3 pers.) assortiments de pizzas - 28,00€

CŒUR DE CAPRI - Sauce tomate, mozzarella di bufala, jambon italien, pesto - 13,50€

BIANCA ALLE VERDURE - Mozzarella, salade, tomates, courgettes, oignons rouges, pesto, parmesan - 13,50€

BIANCA AL TONNO - Mozzarella, thon, tomates fraîches, ail, persil frais - 13,50€

BIANCA AL SALMONE - Mozzarella, saumon, courgette, salade, tomates, crème fraîche - 13,50€

PANZEROTTI (Pizza frita) - Ricotta, mozzarella, saumon, tomate, pesto, salade - 13,50€

VU[e] sur

## PIZZA FRITE/ PIZZA FRITTA

### L'AUTRE PIZZA NAPOLITAINE

La cuisine napolitaine fait la part belle aux plats frits et tout particulièrement à la pizza frita.

Cela remonte à la période de l'après seconde guerre mondiale ; la ville se trouva en crise et les matériaux, ingrédients nécessaires à la pizza - mozzarella et bois pour les fours - devinrent un luxe. La pizza frite, une alternative moins chère surnommée « la pizza du peuple », a été, alors, remplie d'ingrédients moins coûteux comme le craquelin de porc et la ricotta. Les ménagères la vendaient dans la rue pour arrondir les fins de mois. En ces temps difficiles, les clients

pouvaient même obtenir une pizza frita à crédit: appelée pizza à huit, « pizza a otto » car elle était consommée sur place mais payée huit jours plus tard.



VU[e] sur

## Petite histoire de la MARGHERITA

### La Reine des pizzas

La pizza Margherita existe depuis 1889. À l'occasion d'une visite à Naples de Marguerite de Savoie et de son époux Umberto 1er, un pizzaiolo du nom de Raffaele Esposito servit à la reine cette tarte aux couleurs du drapeau italien, basilic pour le vert, mozzarella pour le blanc et tomates pour le rouge. La souveraine l'apprécia tant que le cuisinier appela la pizza MARGHERITA en son honneur.



# Pizzas

## FRUITS & LÉGUMES

**CHAMPIGNONS CRÈME - 13,50€**  
Crème fraîche, mozzarella, champignons, beurre ail-persil, tomates confites, jambon italien

**NOIX GORGONZOLA - 13,50€**  
Crème fraîche, mozzarella, noix, gorgonzola, champignons, jambon italien

**POMMES DE TERRE BEURRE AIL-PERSIL - 13,50€**  
Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, reblochon, oignons, beurre ail-persil, jambon italien

**ANANAS POULET TANDOORI - 13,50€**  
Sauce tomate, mozzarella, ananas, poulet tandoori, persil frais

**POIRES GORGONZOLA - 13,50€**  
Sauce tomate, mozzarella, poires, gorgonzola, jambon italien

**PÊCHES MAGRETS DE CANARD - 13,50€**  
Sauce tomate, mozzarella, pêches, magrets de canard, gésiers, oignons rouges

**TARTARE DE TOMATES ROQUETTE - 13,50€**  
Sauce tomate, fior di latte, bufala, roquette

# Pizzas DE TRADITION

- REINE - Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons - 10,00€
- CALABRAISE - Sauce tomate, mozzarella, chorizo, champignons, poivrons, œuf - 13,00€
- ORIENTALE - Sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons, œuf - 12,90€
- SAVOYARDE - Sauce tomate, mozzarella, raclette, pommes de terre, lardons - 13,20€
- REBLOCHONE - Sauce tomate, mozzarella, reblochon, pommes de terre, lardons, oignons - 13,20€
- 4 FROMAGES - Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, raclette - 12,40€
- 4 SAISONS - Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, câpres, anchois, artichauts - 13,30€
- NAPOLITAINE - Sauce tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois - 12,50€

# Pizzas

## FRUITS DE MER & SAUMON

**THON AU CURRY CHORIZO - 14,40€**

Crème fraîche, mozzarella, thon, chorizo, curry

**THON BUFALA - 14,40€**

Sauce tomate, mozzarella, thon, bufala, oignons rouges

**SAUMON CRÈME FRAÎCHE - 14,40€**

Crème fraîche, mozzarella, saumon, champignons, tomates fraîches

**SAUMON CRÈME DE POIREAUX - 14,40€**

Crème de poireaux, mozzarella, saumon, tomates fraîches

**SAUMON CITRON - 14,40€**

Sauce tomate, mozzarella, saumon, persil frais, citron

**GAMBAS BEURRE AIL-PERSIL - 14,40€**

Sauce tomate, mozzarella, gambas, lardons, champignons, beurre ail-persil

**GAMBAS ET SAINT-JACQUES POIREAUX - 15,20€**

Crème de poireaux, mozzarella, gambas, Saint-Jacques

**SAINT-JACQUES BEURRE AIL-PERSIL - 14,40€**

Sauce tomate, mozzarella, Saint-Jacques, lardons, champignons, beurre ail-persil

**SAINT-JACQUES CRÈME - 14,40€**

Crème fraîche, mozzarella, Saint-Jacques, lardons, champignons, beurre ail-persil

**SAINT-JACQUES CHORIZO - 14,40€**

Crème fraîche, mozzarella, Saint-Jacques, chorizo, champignons

**SAINT-JACQUES ANDOUILLE - 14,40€**

Sauce tomate, mozzarella, Saint-Jacques, andouille, champignons

**SAUMON / GAMBAS ET SAINT-JACQUES CRÈME - 16,20€**

Crème fraîche, mozzarella, saumon, gambas, Saint-Jacques, champignons, beurre ail-persil

VU[e] sur

### **CAPRI : « L'ÎLE BLEUE » DE LA MÉDITERRANÉE**

«Capri», comme on l'a longtemps cru ne viendrait pas du latin Caprae (chèvres) mais du grec Kapros (sangliers). Les nombreux restes fossiles de ces animaux, qui y ont été découverts, attestent que c'était bien l'île des sangliers et non des chèvres.

Habitée dès l'âge paléolithique, l'île fut d'abord grecque puis romaine. En visitant Capri en 29 av. J.-C., César Auguste fut frappé par son incomparable beauté et l'acheta à la ville de Naples en échange de l'île voisine d'Ischia, plus vaste et plus riche.

Son successeur, Tibère, y demeura de 27 à 36 ap. J.-C. ; il y fit construire 12 villas consacrées aux divinités de l'Olympe. C'est de la plus imposante de celles-ci, Villa Jovis, qu'il gouverna l'empire romain. D'autres empereurs séjournèrent à Capri après Tibère et celle-ci fut visitée et habitée jusqu'au IV<sup>ème</sup> siècle ap. J.-C. par des nobles romains.

Passée de nouveau sous le duché de Naples, l'île allait subir du VI<sup>ème</sup> au VII<sup>ème</sup> siècle les incursions sarrasines, puis la domination des Lombards, des Normands (1200), des Angevins (1300), des Aragonais (1400), des Espagnols (1500), des Autrichiens (1600), des Français (1700) et des Anglais (1800).

C'est à partir de 1800 que commencent à y affluer des artistes, des écrivains, des poètes attirés par sa beauté harmonieuse et par son climat agréable presque tout au long de l'année. Capri possède une flore des plus intéressantes qui, sur une superficie très réduite (environ 10 Km<sup>2</sup>), compte 850 espèces et 133 variétés.

Son climat, le charme de ses paysages avec ses falaises dolomitiques qui surplombent la mer percées de merveilleuses grottes, sa gastronomie locale riche et savoureuse, liée aux traditions maritimes et paysannes, en font une destination de choix.





VU[e] sur  
**MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

Le mot « mozzarella » vient de l'italien « mozzare » qui veut dire « couper ». Ce fromage au lait de vache nommé joliment « Fleur de lait » - Fior di Latte – est le plus adapté pour toutes les cuissons : gratin, lasagne, pizzas ... Une fois le fromage coagulé, on le coupe à la main pour lui donner la forme et la taille souhaitée. On appelle ses petites billes « bocconcini » (bouchées). La treccia en forme de tresse est moins crémeuse et légèrement plus beige. Elle peut se déguster à l'apéro avec un filet d'huile d'olive et de la bonne charcuterie italienne... naturellement !



VU[e] sur  
**LA PETITE HISTOIRE du BASILIC**

Originaire d'Inde, le basilic était déjà considéré, il y a 4 millénaires, comme une herbe sacrée, offerte aux divinités Vishnou et Krishna. Il a ensuite conquis l'Asie et l'Égypte. Il entrainait d'ailleurs dans le processus de momification ; les Égyptiens lui découvrirent très tôt des propriétés antibactériennes et de conservation. Par la suite, il est arrivé en Grèce et à Rome. Récolté par le basileus (souverain) selon des rites mystérieux, c'était une herbe royale et un symbole de fertilité. Puis, on se mit aussi à l'utiliser comme ornement, en cuisine mais surtout en pharmacopée. Le basilic, plante condimentaire aux feuilles vertes, rouges ou pourpres, est désormais le pilier des gastronomies méditerranéennes, notamment italiennes et provençales. Il en existe plus de 150 variétés.



## Pizzas À LA VIANDE

**JAMBON ITALIEN - 13,80€**

Sauce tomate, fior di latte, jambon italien, parmesan, pesto

**POULET PESTO - 13,80€**

Pesto, fior di latte, poulet, tomates fraîches

**POULET CAMEMBERT - 13,80€**

Crème fraîche, mozzarella, poulet, camembert, lardons

**POULET MOUTARDE - 13,80€**

Crème moutarde, mozzarella, poulet, camembert, lardons

**POULET CHÈVRE - 14,40€**

Crème fraîche, mozzarella, poulet, chèvre, champignons, miel, poivre, parmesan

**POULET CURRY - 13,80€**

Sauce tomate, mozzarella, poulet, curry, poivrons, oignons, tomates

**ANDOUILLE CRÈME - 13,80€**

Crème fraîche, mozzarella, andouille, lardons, champignons, beurre ail-persil

**ANDOUILLE MOUTARDE - 13,80€**

Crème moutarde, mozzarella, andouille, lardons, champignons

**BŒUF LÉGUMES - 13,80€**

Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, oignons rouges, poivrons, tomates fraîches

**BŒUF CHÈVRE - 13,80€**

Crème fraîche, mozzarella, bœuf haché, chèvre, chorizo, lardons

**BŒUF CHORIZO MERGUEZ - 13,80€**

Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, chorizo, merguez, œuf

**BŒUF MOUTARDE - 13,80€**

Crème moutarde, mozzarella, bœuf haché, chèvre, chorizo, oignons

**GÉSIERS MAGRETS - 13,80€**

Sauce tomate, mozzarella, gésiers, magrets, lardons, oignons, œuf



# TUTO BOCCAS



## BOCCA CHÈVRE - 13,80 €

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, champignons, beurre ail-persil, jambon italien

## BOCCA SAUMON - 13,80 €

Crème fraîche, mozzarella, saumon, champignons, jambon italien

## BOCCA POULET PESTO - 13,80 €

Pesto, mozzarella, poulet, champignons, jambon italien

## BOCCA GORGONZOLA - 13,80 €

Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, champignons, noix, jambon italien

## BOCCA BŒUF MOUTARDE - 13,80 €

Crème moutarde, mozzarella, bœuf, champignons, jambon italien

## Boccas

UNE PIZZA REVISITÉE

*Pizza à mi-chemin entre la Calzone et la Pizza traditionnelle. Entre-ouverte après cuisson, elle est additionnée de jambon italien et de roquette de préférence. Croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, alternant le chaud et le froid.*

**Découvrez une autre façon de savourer une pizza.**

### NOTA BENE

Toutes nos pizzas en petit format : -1,50€  
Supplément ingrédients : +1,20€  
Supplément Gambas, Saumon ou Saint-Jacques : +3,00€  
Assiette de salade : +2,00€

La direction met à votre disposition la liste des produits allergènes susceptibles d'être contenus dans nos plats.

# TUTO ROTOLOS



## ROTOLO SAUMON - 14,40€

Crème fraîche, mozzarella, saumon, champignons

## ROTOLO CHORIZO - 14,40€

Crème fraîche, mozzarella, chorizo, champignons

## ROTOLO CHÈVRE - 14,40€

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, champignons, jambon italien

## ROTOLO AUBERGINE MENTHE - 14,40€

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, menthe, champignons, jambon italien

## ROTOLO REBLOCHON - 14,40€

Crème fraîche, mozzarella, champignons, reblochon, oignons, jambon italien

## ROTOLO BŒUF MOUTARDE - 14,40€

Crème moutarde, mozzarella, bœuf, chèvre, oignons, chorizo

## ROTOLO BŒUF CHÈVRE - 14,40€

Crème fraîche, mozzarella, bœuf, chèvre, chorizo

## ROTOLO CHAMPIGNONS - 14,40€

Crème fraîche, mozzarella, champignons, beurre ail-persil, jambon italien

## ROTOLO LÉGUMES - 14,40€

Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, courgettes, pesto



## Rotolos

LA PIZZA ROULÉE

*Pizza roulée, coupée, les rotolos sont les pizzas les plus prisées de la pizzeria Le Capri. Avec son tour croquant et son cœur ultra-tendre, tentez une nouvelle expérience culinaire italienne.*

# Calzone / Duo et moi... et moi...

Laissez réveiller le pizzaiolo qui sommeille en vous,  
imaginez la Calzone ou la Duo de votre choix,  
assemblez, couvrez ou non, la limite est votre imagination !  
Vous êtes pizzaiolo au Capri, c'est vous l'artiste...  
Et qui sait, sur la prochaine carte, votre pizza à la une ?



CALZONE CLASSICO - Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf - 12,50€  
CALZONE AL SALMONE - Crème de poireaux, mozzarella, saumon, champignons - 14,50€

DUO JAMBON ITALIEN / SAVOYARDE - 13,80€  
DUO SAUMON CRÈME / SAINT-JACQUES BACON - 14,40€  
DUO POMMES DE TERRE / BŒUF CHÈVRE - 13,80€