

CAPPERI ANTIPASTI

Straccetti Napoletani



€10



€18

Friteerattuja pizzasuikaleita, Piennolo tomaatteja, Calabrian salamia, mozzarella ja tuoretta basilikaa
Fried pizza squares, Piennolo tomatoes, Calabrian salami, mozzarella and fresh basil

Tagliere Caprese



€ 6.-



€ 10.-

Bufala-mozzarellaa, tuoretta kirsikkatomaatteja, tuoretta basilikaa ja luomu ekstra-neitsytoliiviöljyä
Buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes, fresh basil and organic extra-virgin olive oil.

Tagliere Capperi



€24.-

Pizzasuikaleiden kanssa Bufala-mozzarellaa, gorgonzolaa ja Ubriaco juustoa (punaviinissä maustettua juustoa), San Daniele ilmakeivattua kinkkua, Bolognan mortadellaa Calabrian salamia, N' duja ja täytettyä munakoisoa (kapriksia ja aurinkokuivattu tomaatteja)

Pizza bread with Chef's selection of Buffalo-mozzarella, gorgonzola and Ubriaco cheese (traditional Friulin cheese kept inside red wine for aging). San Daniele prosciutto, Mortadella from Bologna, Calabrian salami, N' duja, stuffed eggplant with capers and sun-dried tomatoes in extra virgin olive oil)

INSALATE

4 tomaatteja salaatti



€ 10.-

Vihreää salaattia, bufala-mozzarellaa, Corbari tomaatteja, keltaisia ja punaisia Piennolo tomaatteja, vihreitä tomaatteja, tuoretta basilikaa ja luomu ekstra-neitsytoliiviöljyä

Green salad, buffalo mozzarella, Corbari tomatoes, golden and red Piennolo tomatoes, green tomatoes, fresh basil and organic extra-virgin olive oil.

Cetarese salaatti



€ 12.-

Vihreää salaattia, tonnikalaa Cetarasta, mozzarellaa, Corbari tomaatteja, Caiazzane oliiveja ja kapriksia.
Green salad, tuna filets from Cetara, mozzarella, Corbari tomatoes, Caiazzane olives and capris.

PIZZE GOURMET

Pizzat tarjoillaan ekstra-neitsyoliiviöljyn ja tuoreen basilikan kanssa
All Pizzas are served with extra virgin olive oil and fresh basil

Pizzat on saatavilla lisähintaan gluteenittomana €2 (*) ja/tai laktoosittomana €1
All pizzas can be made gluten free for an extra charge of €2 (*) and/or lactose free for €1

Margherita DOP €10,50

Tomaattikastiketta San Marzano-tomaateista, mozzarella ja tuoretta basilikaa
San Marzano tomato sauce, mozzarella and fresh basil



Bufalina DOP €13

Tomaattikastiketta San Marzano-tomaateista, bufala-mozzarellaa ja tuoretta basilikaa
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil



Marinara Napoletana €10,50

Tomaattikastiketta San Marzano-tomaateista, tuoretta valkosipulia, oreganoa
San Marzano tomato sauce, fresh garlic, oregano



Del Vesuvio €16

Tomaattikastiketta San Marzano-tomaateista, Piennolo punaisia tomaatteja, kaprista, oliiveja, tuoretta basilikaa, valkosipulia ja oreganoa
San Marzano tomato sauce, Piennolo red tomatoes, capers, olives, fresh basil, garlic and oregano



Capricciosa €17

Tomaattikastiketta San Marzano-tomaateista, mozzarellaa, artisokkaa, kinkkua, tatteja ja oliiveja
San Marzano tomato sauce, mozzarella, artichoke, natural ham, porcini mushrooms and olives



Diavola Calabrese €14

Tomaattikastiketta San Marzano-tomaateista, mozzarellaa, Calabrian soppressata-salamia, N'duja tulista ja mausteista salamilevitettä
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Calabrian salami, N'duja a hot & spicy salami spread.



Diavola Bianca €15,50

Mozzarellaa, Calabrian soppressata-salamia, N'duja tulista ja mausteista salamilevitettä napolilaista vihreä chiliä
Mozzarella, Calabrian salami, N'duja a hot & spicy salami spread, neapolitan green chilies.



Taralli €17

Parsakaalin lehtiä (friarielli), savustettua provolaa juustoa, calabrialaista soppressata, punaisia Piennolo-tomaatteja, napolilaista tarallia keksia.
Broccoli leaves (friarielli), smoked provola cheese, Calabrian salami, red Piennolo tomatoes and Neapolitan taralli biscuits



Monte Faito €18

Mozzarellaa, saksanpähkinä-pestoa, Del Monaco provolone juustoa, viikunoita siirapissa, chilirihmaa
Mozzarella, walnut pesto, Del Monaco provolone cheese, caramelized figs and filaments of chili



Capperi! €16,50

Bufala-mozzarellaa, keltaisia ja punaisia Piennolo-tomaatteja, kaprista ja oliiveja
Buffalo mozzarella, Piennolo red gold tomatoes, capers and olives



(*While Capperi is proud to offer pizzas with gluten-free ingredients, Capperi's kitchen is not gluten-free environment. Due to the handcrafted nature of our menu items and ingredients, and the use of shared cooking and preparation areas, we cannot assure you that our restaurant environment or any menu item will be completely free of gluten.

Del Casaro

€14,50

Neljä juustoa: Mozzarella, parmesaania, gorgonzolaa ja fontinaa
Four cheeses: Mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola and fontina



Vegetarian

Papacella

€18

Mozzarellaa, villisian tuoremakkaraa, uunin jälkeen papacelle (Napolilaista paprikoita)
Mozzarella, fresh wild boar sausage, after the oven papacelle (Neapolitan paprika)



Menaica

€18

Keltaisia, vihreitä ja punaisia Piennolo-tomaatteja, Menaicalaista anjovista, valkosipulia, oreganoa.
Piennolo red, gold and green tomatoes, anchovies from Menaica, garlic and oregano



Bella Donna

€18

Mozzarellaa, gorgonzolaa, saksanpähkinä-pestoa, kylmäsavustettua naudanlihaa, parmesaanilastuja ja balsamiviinietikkaa
Mozzarella, gorgonzola, walnut pesto, cold smoked beef, shavings of parmigiano reggiano and balsamic vinegar



Cinghialotta

€16

Parsakaalin lehtiä (friarielli), mozzarellaa ja villisian tuoremakkaraa
Broccoli leaves (friarielli), mozzarella and fresh wild boar sausage.



Monti

€17,50

Mozzarellaa, tuoreita sieniä, villisian tuoremakkaraa, tuoretta rosmariinia
Mozzarella, fresh forest mushrooms, fresh wild boar sausage and fresh rosemary



Brontese

€19

Pistaasipestoa, mozzarellaa, Bolognan mortadellaa ja sitruunankuorta
Pistachio pesto, mozzarella, italian sausage from Bologna and lemon zest.



Gamberetti innamorati €20

Bufala-mozzarellaa, sitruunalla maustettuja katkarapuja, artisokkaa, chilirihmaa
Buffalo mozzarella, flavored shrimps with lemons from Sorrento, artichokes, filaments of chili



Pugliese

€25

Stracciatella pehmeää juustoa, San Daniele ilmakuivattua kinkkua, rucolaa, punaisia Piennolo-tomaatteja, kokonainen burrata juustoa

Stracciatella soft and creamy cheese, San Daniele cured ham, rucola, Piennolo red tomatoes, whole burrata cheese



Cascata di prosciutto €22

Bufala-mozzarellaa, San Daniele ilmakuivattua kinkkua, oliiveja ja punasia Corbara-tomaatteja, rucolaa
Buffalo mozzarella, San Daniele cured ham, olives and red Corbara tomatoes, rucola



(*)While Capperi is proud to offer pizzas with gluten-free ingredients, Capperi's kitchen is not gluten-free environment. Due to the handcrafted nature of our menu items and ingredients, and the use of shared cooking and preparation areas, we cannot assure you that our restaurant environment or any menu item will be completely free of gluten.

CALZONE

Calzone

€22



Bufala-mozzarellaa, San Marzano tomaattia "Sua Eccellenza", San Daniele ilmakuivattua kinkkua, rucolaa, parmesaanilastuja, ekstra-neitsytoliiviöljyä, tuoretta basilikaa .

Buffalo mozzarella, San Marzano tomato "Sua Eccellenza", San Daniele cured ham, rucola, shavings of parmigiano reggiano, fresh basil and extra virgin olive oil.

PIZZE PER BAMBINI

Lasten Margherita kinkulla €9

San Marzano-tomaatteja, mozzarellaa, italialaista kinkkua.
San Marzano tomato, mozzarella italian ham.

Lasten Margherita €8

San Marzano-tomaatteja, mozzarellaa
San Marzano tomato, mozzarella

DOLCI

Cannolo Siciliano



Ricotta-juustoa, suklaata, pistaasi-rouhetta, kuivattua aprikoosia, tomusokeria ja kanelia
Ricotta cheese, chocolate chips, pistachio, dry apricots, confectionary sugar and cinnamon

 € 7,5

Chiacchiere Napoletane alla Nutella



Friteerattuja taikinasuikaleita, tomusokeria ja Nutellaa
Fried small squares with confectionary sugar and Nutella

 €11

   €19

Gelato Bio Artigianale

1 pallo €5.00 2pallo €7,50

Vanilja – suklaa – mansikka– sitruunasorbet – pistaasi - hasselpähkinä
vanilla - chocolate -strawberries - lemon sorbet - pistachio - hazelnut (Nocciola)

PIZZE DOLCI

Pizza alla Nutella e crema di pistacchio

 €12

   €22



Nutella pizza, täytteenä Nutellaa, pistaasilevitettä ja murskattua hasselpähkinää
Nutella stuffed pizza with pistachio creme, sprinkled with chopped hazelnuts

BIBITE

Luomulimuja - Bibite BIO €3,50

Luomu limuja Italiasta - Organic sodas from Italy

Bio-Cola (kafeiiniton) - cola zero - sitruuna - appelsiini - veriappelsiini - verigreippi- persikka tee - sitruuna tee - limonadi - Ginger Ale - Ginger-beer, chinotto

Bio-Cola without caffein cola zero - gassosa lemon - orange - blood orange - blood grapefruit- peach tea - lemon tea - lemonade - Ginger Ale - Ginger-Ber, chinotto



Galvanina Acqua €3,50

Galvanina Sparkling and Still water



Luomu mehuja Frü.it €3,50

Luomu mehuja Italiasta - Organic centrifuged juice from Italy

Omena - appelsiini - persikka - aprikoosi - päärynä
Apple - orange - peach - apricot - pear



CAFFÈ E TÈ

| | |
|------------------|-------|
| Espresso | €2,30 |
| Macchiato | €2,30 |
| Caffè Doppio | €2,90 |
| Americano | €2,30 |
| Tee | €2,30 |
| Cappuccino-Latte | €3,50 |

Espressamente®



LIQUORI - LIKÖÖRIT

| | 4cl | 2cl |
|---------------------------------------|-----|-----|
| Vecchio Amaro del Capo (Yrttilikööri) | 10 | 7 |
| Limuni - Limoncello | 8 | 6 |
| Grappa Invecchiata - Oak aged | 10 | 7 |
| LiquorICE (Lakritsi likööri) | 10 | 7 |



BIRRE

BIRRA ANTONIANA

Marechiaro 33cl €7

Lager, Malt, herbal and floral hops aromas, Vol 5,2%

Timilia (Presidio Slow Food beer)

Ale. Barley malt, Slow food presidia Sicilian Timilia wheat and oats. Vol 4,5%

Biancoperla (Presidio Slow Food beer)

Lager. Presidiosta Slow foodista Venetolasita maissi, Vol 5,6%

Alkoholiton Olut 33cl €5

BIRRA ARTIGIANALE

Artesaani olut Piemontesta

Isaak 33cl €10

Vehnäolut Vol. 5%

Nazionale 33cl €10

Ohra (Ale) Vol. 6,5%

PERONI NASTRO AZZURRO

ALLA SPINA - HANA

Piccola - Pieni 33cl €6

Media - Kesk. 40cl €7

Grande - Iso 50cl €8



Presidio Slow Food®



KUOHUVIINIT - SPARKLING

Otello di Ceci

100% Lambrusco, Emilia Romagna

Purple red sparkling wine, fresh, delightful, and smooth

Prosecco Tenuta Santomè (Treviso)

Extra Dry DOC

Brut DOC

12cl

37,5cl

75cl pullo

€8

€8

€18

€32

€38

€38

SIIDERI - CIDER

Angioletti Secco

50cl

€9

Vol. 5%



VERO SIDRO ITALIANO

VINI

VINI BIANCHI

Valkoviinit - White wines

| | 24cl | 16cl | 12cl | pullo |
|---|------|------|------|-------|
| Passerina del Frusinante IGP | €11 | €8 | €7 | €29 |
| Passerina del Frusinante IGP, Lazio Bright, aromatic, elegant and dry | | | | |
| Incrocio Manzoni DOC | €14 | €9 | €8 | €39 |
| Bertani Velante IGP | €16 | €12 | €9 | €44 |
| Pinot Grigio, Venezia Giulia IGP Fresh wine, elegant mineral sapid taste | | | | |

VINI ROSATI

Roseviinit - Rose wines

| | 24cl | 16cl | 12cl | pullo |
|--|------|------|------|-------|
| Caterina IGP | €12 | €8 | €7 | €29 |
| Intense fruity aroma and longlasting fruity aftertaste. | | | | |

VINI ROSSI

Punaviinit - Red wines

| | 24cl | 16cl | 12cl | pullo |
|---|------|------|------|-------|
| Cesanese del Piglio DOCG | €12 | €8 | €7 | €30 |
| 100% Cesanese del Affile, Lazio Red ruby and violet, aroma of cherries and berries, structured wine | | | | |
| Morellino di Scansano DOCG | €14 | €9,5 | €8,5 | €37 |
| 75% Sangiovese 25% Merlot, Maremma, Tuscany Red ruby with purple hues, aroma of red berries cherries. Warm, fresh and vibrant taste | | | | |
| Vecchia Torre DOP | | | | €42 |
| Salice Salentino DOP Puglia Bright ruby red, fruity, velvety with a pleasantly bitter aftertaste | | | | |
| Bolla di Urbano DOCG Riserva | €16 | €11 | €9 | €44 |
| 100% Cesanese del Affile, Lazio Intense red ruby and violet, concentrated fruit and long-lasting taste. Aged 24 m. in oak and 6 m. in bottle | | | | |
| Barbi Brunello di Montalcino 2013 DOCG | | | | €67 |
| 100% Sangiovese, Montalcino, Tuscany Produced since 1892. Bright ruby red, well balanced, good structure with aftertaste marked by red berries. | | | | |

ALTRI VINI

Punainen kuohuviiniä

| | 12cl | 8cl | 4cl | piccolo | pullo |
|---|------|-----|-----|---------|-------|
| Otello di Ceci Lambrusco DOCG | | | | 37,5cl | 75cl |
| 100% Nero Lambrusco, Emilia Romagna Purple red sparkling wine, fresh, delightful, and smooth | | | | | |
| Makea valkoviiniä - Sweet or dessert wines | | | | | 50cl |
| Il Passito IGP 375cl | €10 | €8 | €6 | | €40 |
| Passerina del Frusinante IGP, Lazio Golden color, sweet, fresh and floral | | | | | |