

CAPPERI

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

San Marzano-tomaatteja, mozzarella ja tuoretta basilikaa

San Marzano tomatoes, mozzarella and fresh basil



Vegetarian

Bufalina DOP €13

San Marzano-tomaatteja, bufala-mozzarellaa ja tuoretta basilikaa

San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil



Vegetarian

Marinara Napoletana €10,50

San Marzano-tomaatteja, tuoretta valkosipulia, oreganoa

San Marzano tomatoes, fresh garlic, oregano



Vegan

Diavola Calabrese €14

San Marzano-tomaatteja, mozzarellaa, Calabrian soppressata-salamia, N'duja tulista ja mausteista salamilevitettä

San Marzano tomatoes, mozzarella, Calabrian salami, hot & spicy salami spread.

Del Vesuvio €16

San Marzano-tomaatteja, Piennolo punaisia tomaatteja, kaprista, oliiveja, tuoretta basilikaa, valkosipulia ja oreganoa

San Marzano tomatoes, Piennolo red tomatoes, capers, olives, fresh basil, garlic and oregano



Vegan

Monti €17,50

Mozzarellaa, tuoreita sieniä, villisian tuoremakkaraa, tuoretta rosmariinia

Mozzarella, fresh forest mushrooms, fresh wild boar sausage and fresh rosemary

Capricciosa €17

San Marzano -tomaatteja, mozzarellaa, artisokkaa, kinkkua, tatteja ja oliiveja

San Marzano tomatoes, mozzarella, artichoke, natural ham, porcini mushrooms and olives

Valentina €18

Herkullista kurpitsa levitettä, mozzarellaa, savustettua mozzarellaa, basilika pekonia, persiljää

Delicate pumpkin cream, mozzarella, smoked mozzarella, basil pancetta, parsley

Cinghialotta €15

Parsakaalin lehtiä (friarielli), mozzarellaa ja villisian tuoremakkaraa

Broccoli leaves (friarielli), mozzarella and fresh wild boar sausage.

(*)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.

Capperi! €16,50

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



Campagnola € 17

Mozzarellaa, paistettua paprikaa kaprista, oliiveja ja pinjansiemeniä, villisian tuoremakkaraa
Mozzarella, sautéed paprika with capers, olives & pine seeds, fresh wild boar sausage

Brontese €19

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

Del Casaro €14,50

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



Monaco €24

Mozzarellaa, Angus bresaolaa, Del Monaco provolone juustoa, rucolaa, balsamiviinietikkaa, sitruuna
Mozzarella, Angus bresaola, Del Monaco provolone cheese, rucola, balsamic glaze, slices of lemon.

Cascata di prosciutto €22

Bufala-mozzarellaa, San Daniele ilmakeivattua kinkkua, oliiveja ja punaisia Corbara-tomaatteja.
Buffalo mozzarella, San Daniele cured ham, olives and red Corbara tomatoes.

CALZONE

Severino €22

Bufala-mozzarellaa, punaisia Piennolo-tomaatteja, San Danielen ilmakeivattua kinkkua, rucolaa, parmesaanilastuja, ekstra-neitsytoliiviöljyä, tuoretta basilikaa .

Buffalo mozzarella, Piennolo red tomato, 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, mozzarella , italialainen kinkkua.
San Marzano tomato, mozzarella italian ham.

Lasten Margherita €8

San Marzano-tomaatteja, mozzarella
San Marzano tomato, mozzarella

PIZZE DOLCE

Pizza alla Nutella e crema di pistacchio



€12



€22

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

Gelato Bio Artigianale €7,50

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

BIBITE

Galvanina €3,50

Luomu limuja Italiasta - Organic sodas from Italy

Bio-Cola (kafeiiniton) - sitruuna - appelsiini - veriappelsiini - verigreippi- chinotto - persikka tee - sitruuna tee - limonadi

Bio-Cola without caffein - gassosa lemon - orange - blood orange - blood grapefruit- chinotto (bitter orange flavor soda)- Peach Tea - Lemon Tea - lemonade



Galvanina Acqua €3,50

Galvanina Sparkling and Still water



Galvanina 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	Cappuccino	€3,50
Macchiato	€2,30	Caffè Doppio	€2,90
Tee	€2,30	Americano	€2,30

LIQUORI

	4cl	2cl
Vecchio Amaro del Capo	10	7
Limuni - Limoncello	8	6
Grappa Invecchiata - Oak aged	10	7
LiquorICE - Lakritsi likööriä	10	7



BIRRE

BIRRA ANTONIANA

Marechiaro 33cl €6,50

PERONI NASTRO AZZURRO

33cl pullo €6,30

ALLA SPINA - HANA

Piccola - Pieni 33cl €5,90

Media - Kesk. 40cl €6,80

Grande - Iso 50cl €7,80



PROSECCO

Tenuta Santomè Treviso	12cl	pullo
Extra Dry DOC	€8	€38
Brut DOC	€8	€38

VINI

<u>VINI BIANCHI</u>	12cl	16cl	pullo
Valkoviinit - White wines			
Falerio DOC	€8	€9	€35
Marche			
Capo	€9	€10,50	€42
Grillo Zibibbo, Sicilia			
Falaghina	€10	€11,50	€48
Campania			
Santa Tresa Tiina lanca			€48
Grillo -Viognier, Sicilia (Vegaaninen +Luomu, Vegan +Organic)			

VINI ROSSI

Punaviinit - Red wines			
Santa Tresa Frappatto	€7	€8	€35
(Vegaaninen +Luomu, Vegan +Organic) Sicilia			
Montepulciano	€8	€9	€36
Abruzzo			
Miopasso	€8	€9	€36
Nero D'Avola, Sicilia			
Primitivo	€10	€11,5	€48
Salento, Puglia			
Brunone - Losi			€59
Chianti Classico, Toscana			