

# 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, Corbari tomaatteja, tuoretta basilikaa ja luomu ekstra-neitsytoliiviöljyä  
Buffalo mozzarella, Corbari tomato, 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 (tonnikalaa, 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 tuna, 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.

## Garibaldi salaatti



€ 12.-

Vihreää salaattia, Friulin Speck, mozzarellaa, Tropean makea sipulia, keltaisia ja punaisia Piennolo-tomaatteja, Caiazzane oliiveja, sitruunalla maustettuja ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Green salad, Friuli Speck, mozzarella, Tropea sweet onions, Piennolo red gold tomatoes, Caiazzane olives, Lemon infused olive oil.

# 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

## 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

## Capricciosa €17

San Marzano -tomaatteja, mozzarellaa, artisokkaa, kinkkua, tatteja ja oliiveja  
San Marzano tomatoes, mozzarella, artichoke, natural ham, porcini mushrooms and olives



## Diavola Calabrese €14

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

## Caprese €16,50

Kypsentämätöntä mozzarellaa, Picadilli tuoretta kirsikkatomaatteja, oreganoa, valkosipulia, tuoretta basilikaa  
Fresh mozzarella, Picadilli fresh cherry tomatoes, oregano, garlic and fresh basil



## Taralli €17

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



## Capperi! €16,50

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



Vegetarian

(\*)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

## 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 balsamiviiniä.  
Mozzarella, gorgonzola, walnut pesto, cold smoked beef, shavings of parmigiano reggiano and balsamic vinegar



## 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



Vegetarian

## Brontese

€19

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



## Cotto a crudo

€18

Kypsentämätöntä mozzarellaa, Italialaista kinkkua, parmesaanilastuja, caiazzane oliivi  
Fresh mozzarella, italian natural ham, shavings of parmigiano reggiano, caiazzane olives



## Tonno e cipolla

€19

Kypsentämätöntä mozzarellaa, Cetaralaista tonnikalaa, Tropean makea sipulia, keltaisia ja punaisia tomaatteja  
Fresh mozzarella, mozzarella, Tuna from Cetara, sweet red onion from Tropea, golden and red tomatoes.



## Gamberetti innamorati €20

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



## Tirolese

€22

Mozzarellaa, speck, rucolaa, parmesaanilastuja, corbari-tomaatteja sirapissa, savustettua scamorzzaa juustoa  
Mozzarella, speck, rucola, shavings of parmigiano, sweet Corbari tomatoes in syrup, smoked scamorza cheese



## Cascata di prosciutto €22

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



## Lemon Pizza

€23

Sitruunainen pizzataikina, mozzarellaa, kylmäsavulohta, katkarapuja, rucolaa, Sorrentolaista sitruunaa.  
Lemon pizza dough, mozzarella, cold smoked salmon, shrimps, rucola, lemon from Sorrento.



(\* )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

**Severino**

**€22**



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

Buffalo mozzarella, Piennolo red tomatoes, 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



**Chiacchiere Napoletane alla Nutella**

Friteerattuja taikinasuikaleita, tomusokeria ja Nutellaa

€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

## Galvanina €3,50

Luomu limuja Italiasta - Organic sodas from Italy

Bio-Cola (kafeiiniton) - sitruuna - appelsiini - veriappelsiini - verigreippi- persikka tee mandariini piikikäs päärynät— limonadi - Ginger-beer — (aperitiivi makuja) chinotto (Campari) - Ginger (Spritz)  
Bio-Cola without caffein - gassosa lemon - orange - blood orange - blood grapefruit-peach tea -mandarin-prickly pear - lemonade - Ginger-Beer (Aperitifs flavors) chinotto (Campari) - Ginger (Spritz)



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



# 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

Alkoholiton Olut 33cl €7



### 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



## PROSECCO

Artesaani Prosecco

Romolo (Valdobbiadene)

Tenuta Santomè Treviso

Extra Dry DOC

Brut DOC

12cl

€9

€8

€8

pullo

€39

€38

## SIIDERI

Angioletti Secco 33cl

Vol. 5%

€9



# VINI

VINI BIANCHI	24cl	16cl	12cl	pullo
Valkoviinit - White wines				
<b>Passerina del Frusinante IGP</b> Passerina del Frusinante IGP, Lazio Bright, aromatic, elegant and dry	€9,50	€7	€6	€29
<b>Incrocio Manzoni DOP</b> 100% Manzoni Bianco, Veneto balanced, sweet notes, sense of exotic fruits and moscato	€16	€11	€10	€43
VINO PASSITO - DOLCE				
Makea viiniä - Sweet or dessert wines				
<b>Il Passito IGP 375cl</b> Passerina del Frusinante IGP, Lazio Golden color, sweet, fresh and floral	€10	€8	€6	€40
VINI ROSATI				
Roseeviinit - Rose wines				
<b>Vigna Rignata Luomu IGP</b> Toscana, Sangiovese. Intense fruity aroma and long lasting fruity aftertaste.	€17	€12	€11	€45
VINI ROSSI				
Punaviinit - Red wines				
<b>Cesanese del Piglio DOCG</b> 100% Cesanese del Affile, Lazio Red ruby and violet, aroma of cherries and berries, structured wine	12	8	7	30
<b>Montepulciano</b> Red ruby and violet, aroma of strawberries and raspberries. Fruity and velvety taste	€14	€9	€8	€37
<b>Vecchia Torre DOP</b> Salice Salentino DOP Puglia Bright ruby red, fruity, velvety with a pleasantly bitter aftertaste				€42
<b>Vecchio Ceppo DOP</b> Primitivo - Salento, Puglia				€48
<b>Bolla di Urbano DOCG Riserva</b> 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	€16	€11	€10	€44