

# 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 (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

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



## 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

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



## Brontese

€19

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



## Papacella

€18

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



## Gamberetti innamorati €20

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



## Pugliese

€25

Stracciatella pehmea juustoa, San Daniele ilmakeivattua 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-mozzarella, San Daniele ilmakeivattua kinkkua, oliiveja ja punasia Corbara-tomaatteja, rucolaa  
Buffalo mozzarella, San Daniele cured ham, olives and red Corbara tomatoes, rucola



## Lemon Pizza

€23

Sitruunainen pizzataikina, mozzarella, 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) - cola zero - sitruuna - appelsiini - veriappelsiini - verigreippi- persikka tee - sitruuna tee - limonadi - Ginger Ale - Ginger-beer, (aperitiivi makuja) chinotto (Campari) - Ginger (Spritz)

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

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



Presidio Slow Food®



## 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



## KUOHUVIINIT - SPARKLING

### Otello di Ceci

100% Lambrusco, Emilia Romagna

Purple red sparkling wine, fresh, delightful, and smooth

12cl

37,5cl

75cl pullo

€18

€32

### Artesaani Prosecco

**Romolo (Valdobbiadene)** €9

€39

**Prosecco Tenuta Santomè (Treviso)**

**Extra Dry DOC** €8

€38

**Brut DOC** €8

€38

## SIIDERI - CIDER

**Angioletti Secco** 50cl €9

Vol. 5%



# VINI

## VINI BIANCHI

### Valkoviinit - White wines

	24cl	16cl	12cl	pullo
<b>Passerina del Frusinante IGP</b>	€11	€8	€7	€29
Passerina del Frusinante IGP, Lazio Bright, aromatic, elegant and dry				
<b>Incrocio Manzoni DOC</b>	€16	€11	€9	€43

## VINI ROSATI

### Roseviinit - Rose wines

	24cl	16cl	12cl	pullo
<b>Vigna Rignana Luomu IGP</b>	€17	€12	€10	€45
Toscana, Sangiovese. Intense fruity aroma and long lasting fruity aftertaste.				

## VINI ROSSI

### Punaviinit - Red wines

	24cl	16cl	12cl	pullo
<b>Cesanese del Piglio DOCG</b>	€12	€8	€7	€30
100% Cesanese del Affile, Lazio Red ruby and violet, aroma of cherries and berries, structured wine				
<b>Morellino di Scansano DOCG</b>	€13	€9	€8	€34
75% Sangiovese 25% Merlot, Maremma, Tuscany Red ruby with purple hues, aroma of red berries cherries. Warm, fresh and vibrant taste				
<b>Vecchia Torre DOP</b>				€42
Salice Salentino DOP Puglia Bright ruby red, fruity, velvety with a pleasantly bitter aftertaste				
<b>Bolla di Urbano DOCG Riserva</b>	€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				
<b>Primitivo Vecchio Ceppo</b>				€48
Salento, Puglia				
<b>Brunello di Montalcino 2013 DOCG</b>				€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
<b>Otello di Ceci Lambrusco DOCG</b>				37,5cl	75cl
100% Nero Lambrusco, Emilia Romagna Purple red sparkling wine, fresh, delightful, and smooth					
<b>Makea valkoviiniä - Sweet or dessert wines</b>					50cl
<b>Il Passito IGP 375cl</b>	€10	€8	€6		€40
Passerina del Frusinante IGP, Lazio Golden color, sweet, fresh and floral					