

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.

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

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 & N'duja a 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

Capricciosa €17

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



Tropea €16,50

Mozzarellaa, Tropean makeaa sipulia, Calabrialaista chiliä, chilioliiviöljyä, vilisian tuoremakkaralla
Mozzarella, sweet onion from Tropea, Calabrian chili, chili olive oil, wild boar fresh sausage



Capperi! €16,50

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



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



(*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.

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

Monte Faito

€18



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

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

Gamberetti innamorati

€20



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

Vegetarianissima

€17



Mozzarellaa, kuullotettua bataattia, porkkanaa, palsternakkaa, inkivääriä, kurkumaata, parmesaanilastuja chiliä
Mozzarella, sautéed sweet potatoes, carrots, parsnip, fresh ginger and turmeric, shaving of parmigiana, chili.

Tirolese

€22



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

Cascata di prosciutto

€22



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

Lemon Pizza

€25



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

CALZONE

Severino

€22



Bufala-mozzarellaa, punaisia Piennolo-tomaatteja, San Danielen ilmakeivattua 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

2 pallo €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

sitruuna tee - limonadi - Ginger-beer — (aperitiivi makuja) chinotto (Campari) - Ginger (Spritz)

Bio-Cola without caffein - gassosa lemon - orange - blood orange - blood grapefruit-

peach tea - Lemon tea - 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

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

Marecchiaro 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

12cl

pullo

Artesaani Prosecco

Romolo (Valdobbiadene)

€9

€39

Tenuta Santomè Treviso

Extra Dry DOC

€8

Brut DOC

€8

€38

VINI

VINI BIANCHI

Valkoviinit - White wines

Fiorile DOC 1,5l €7 16cl €5 12cl €4,5 pullo €30

Grecanico, Trapani, Sicilia

Fresh and mineral balance, aromatic with dry ending

Passerina del Frusinante IGP €9,50 €7 €6 €29

Passerina del Frusinante IGP, Lazio

Bright, aromatic, elegant and dry

Incrocio Manzoni DOP €43

100% Manzoni Bianco, Veneto

balanced, sweet notes, sense of exotic fruits and moscato

VINO PASSITO - DOLCE

Makea viiniä - Sweet or dessert wines

Il Passito IGP 375cl €10 8cl €8 4cl €6 pullo €40

Passerina del Frusinante IGP, Lazio

Golden color, sweet, fresh and floral

VINI ROSATI

Roseeviinit - Rose wines

Caterina IGP € € € €

Intense fruity aroma and longlasting fruity aftertaste.

VINI ROSSI

Punaviinit - Red wines

Cesanese del Piglio DOCG €12 16cl €8 12cl €7 pullo €30

100% Cesanese del Affile, Lazio

Red ruby and violet, aroma of cherries and berries, structured wine

Montepulciano D'Abruzzo DOP €37

Red ruby and violet, aroma of strawberries and raspberries. Fruity and velvety taste

Vecchia Torre DOP €42

Salice Salentino DOP Puglia

Bright ruby red, fruity, velvety with a pleasantly bitter aftertaste

Vecchio Ceppo DOP €48

Primitivo - Salento, Puglia

Bolla di Urbano DOCG Riserva €16 €11 €10 €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