

The background is a deep blue color. On the left and right sides, there are vertical borders of bright yellow lemons with green leaves. In the center, there are stylized, light blue flame-like shapes. A red heart is positioned above the main text, and a yellow sun with orange flames is to the right of it. The text is written in a white, elegant cursive font.

*Casa Caprese*

*...la casa del buon cibo*

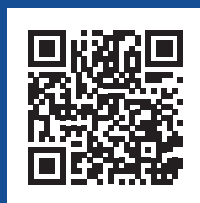
*Ristorante | Pizzeria*



*Condividi anche tu  
sui nostri social  
le emozioni  
di Casa Caprese*



*instagram*



*TikTok*

*È nà manat...*

## Antipasti di Mare

Tartare di Tonno - <i>prodotto crudo sottoposto ad abbattimento</i>	€ 16,00
*Polipetti alla Luciana con Crostini	€ 16,00
*Bruschetta con Stracciatella di Bufala e Tartare di Gamberi Marinata al Lime, Menta e Pepe Rosa (3 pezzi)	€ 16,00
Impepata di Cozze	€ 18,00
*Polpo all'insalata	€ 20,00
*Carpacci Marinati (branzino, spada, tonno, polpo)	€ 20,00
*Insalata di Mare (polpo, seppie, gamberetti e frutti di mare)	€ 21,00
Sauté di Mare	€ 22,00
Tris di Tartare - <i>prodotto crudo sottoposto ad abbattimento</i> (salmone, tonno e gambero)	€ 22,00
Zuppa di Cozze con Polpo, Gamberone, Pomodoro, Lupini e Tarallo Napoletano	€ 25,00
Crudités di Mare su prenotazione - per 2 persone (ostriche, gamberi, tartare, carpaccio, scampi, frutti di mare)	€ 50,00

## Antipasti di Terra

Bruschetta con Pomodorino Datterino	€ 7,00
Polpette della nonna al Ragù Napoletano	€ 8,50
Fiori di Zucca Ripieni (3 pezzi ripieni di ricotta e prosciutto cotto dop)	€ 10,00
Frittura Napoletana (zeppoline, montanara, croquette, frittatina di pasta, arancini, calzoncino ripieno di ricotta e prosciutto)	€ 13,50
Prosciutto Crudo di Parma DOP con Mozzarella di Bufala DOP 250gr	€ 18,00

\*alcuni ingredienti potrebbero essere congelati

## Insalatone

- Caprese 🍷  
(pomodoro ramato e mozzarella di bufala dop 250gr) € 14,50
- Marina Piccola "Caesar Salad" 🌾 🍷 🍷  
(insalata verde, petto di pollo, crostini di pane, grana, yogurt greco, salsa worcestershire) € 15,00
- Marina Grande 🍷 🍷  
(insalata mista, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella di bufala dop 125gr) € 15,00

## Primi Piatti di Mare

- \*Tonnarelli all'Uovo Cacio e Pepe, Tartare di Gamberi Marinata con Pepe Rosa Lime e Menta 🌾 🍷 🍷 🍷  
€ 18,50
- Spaghetti alle Vongole 🌾 🍷  
€ 19,00
- Spaghetti o Scialatielli ai Frutti di Mare 🌾 🍷 🍷 🍷  
€ 21,00
- Fusilloni o Scialatielli con Crema di Pistacchio, Vongole e Tarallo Sbriciolato 🌾 🍷 🍷 🍷  
€ 22,00
- \*Ravioli ripieni di Burrata con Ragù d'Astice e Crema di Pomodorini Rossi e Gialli 🌾 🍷 🍷  
€ 22,00
- \*Risotto alla Pescatora 🍷 🍷 🍷 🍷  
(calamari, polpo, seppie, frutti di mare, gamberone) € 23,00
- Scialatielli all'Astice 🌾 🍷  
€ 25,00

## Primi Piatti di Terra












- Spaghetti alla Nerano 🌾 🍷  
(crema di zucchine e formaggi con chips di zucchine) € 13,50
- Bucatini alla Carbonara 🌾 🍷  
€ 15,00
- Gnocchi alla Sorrentina a Modo Nostro 🌾 🍷 🍷  
(mozzarella di bufala dop 125 gr ripiena di gnocchi alla sorrentina con ragù) € 15,00
- Pasta e Patate con Guanciale in Cialda di Formaggio 🌾 🍷  
€ 16,00
- Spaghetti con Pomodorini Freschi, Burrata Pugliese e Crema di Pistacchio 🌾 🍷 🍷  
€ 17,00

\*alcuni ingredienti potrebbero essere congelati












## Secondi di Mare

Pesce Fresco all'etto 	€ 5,50
*Frittura di Calamarelle   	€ 15,00
*Frittura del Golfo ( <i>calamari e gamberi</i> )   	€ 20,00
*Polpo alla Brace con Purea di Patate allo Zafferano e Olive di Gaeta Croccanti  	€ 21,00
*Calamaro alla Brace con Insalata 	€ 24,00
*Gran Fritto Imperiale     ( <i>gamberi, calamari, alici, calamarelle, merluzzetti e triglie</i> )	€ 26,00
*Misto Mare alla Griglia    ( <i>pesce spada, calamaro, gamberoni, filetto di branzino con caponata di verdure</i> )	€ 35,00

## Secondi di Terra

Salsiccia Napoli a punta di coltello con Friarielli saltati in padella Piccanti 	€ 15,00
Scaloppina al Limone con Chips al Pepe Rosa  	€ 15,00
Orecchia di Elefante con Patatine e Maionese alla Paprica    	€ 25,00
Bistecca di Vitello con Patate al Rosmarino	€ 25,00
Filetto di Manzo alla Griglia / al Pepe Verde / al Barolo  	€ 26,00
Tagliata di Manzo con Rucola, Pomodorini Pachino IGP e scaglie di Grana Padano DOP	€ 28,00
Misto di Carne alla Brace   ( <i>lonza, salsiccia napoli a punta di coltello, filetto di manzo, bistecca di pollo, scamorza, friarielli saltati in padella con peperoncino e chips di patate</i> )	€ 45,00

## Contorni

Focaccia 	€ 3,50
*Patine Fritte  	€ 5,50
Chips Fresche  	€ 6,50
Patate al Forno	€ 6,50
Insalata Mista	€ 6,50
Friarielli saltati in padella leggermente piccanti 	€ 7,00
Zucchine alla Scapece 	€ 7,50
Scarole con Olive, Capperi e Pinoli 	€ 8,00
Verdure Grigliate	€ 8,00
Melanzane di "Zio Gianni" ( <i>con pomodorini e parmigiano reggiano dop</i> ) 	€ 8,00
Caponata di Verdure	€ 8,50
Parmigiana di Melanzane  	€ 9,50



## Pizze Tradizionali

Anche con impasto senza glutine o integrale con supplemento di € 2,50

- Margherita di Casa Caprese**   € 14,00  
*(crema di pomodorini gialli, pomodorini datterino, fior di latte di agerola igp, all'uscita mozzarella di bufala dop e basilico)*
- Marinara**  € 8,50  
*(pomodoro san marzano dop, aglio, origano di pantelleria e olio evo)*
- Cosacca**   € 8,50  
*(pomodoro san marzano dop, parmigiano reggiano dop e pecorino romano dop cappatura nera, pepe e basilico)*
- Margherita**   € 9,50  
*(pomodoro san marzano dop, mozzarella dop, basilico e olio evo)*
- Margherita con Melanzane**   € 9,70  
*(pomodoro san marzano dop, mozzarella dop, melanzane a funghetto e olio evo)*
- Napoli**    € 10,00  
*(pomodoro san marzano dop, mozzarella dop, acciughe di cetara dop e olio evo)*
- Americana (rossa o bianca)**   € 10,50  
*(mozzarella dop, würstel e patatine\*)*
- Sei Formaggi**   € 14,00  
*(mozzarella dop, blu di bufala, emmenthal, parmigiano reggiano dop, ciuffi di ricotta di bufala dop e chips di grana padano dop)*
- Margherita Cotto e Funghi**   € 12,50  
*(pomodoro san marzano dop, mozzarella, prosciutto cotto dop, all'uscita champignon freschi e olio evo)*
- Diavola Gialla**   € 11,00  
*(crema di datterino giallo, mozzarella dop e salame piccante)*
- Capricciosa**   € 14,00  
*(pomodoro san marzano dop, mozzarella dop, prosciutto cotto dop, all'uscita olive taggiasche, funghi champignon freschi, carciofini arrostiti sott'olio e polvere di olive taggiasche)*
- Ripieno al forno**   € 12,00  
*(pomodoro san marzano dop, ricotta di bufala dop, mozzarella dop, salame napoli e olio evo)*
- Regina**   € 13,00  
*(pomodoro san marzano dop, mozzarella di bufala dop, basilico e olio evo)*
- Ortolana**   € 13,00  
*(mozzarella di bufala dop, peperoni, olive taggiasche, capperi di pantelleria igp, zucchine e melanzane saltate in padella con olio evo)*
- Salsiccia e Friarielli**    € 13,00  
*(provola affumicata di agerola dop, salsiccia napoli a punta di coltello e friarielli saltati in padella con peperoncino e olio evo)*
- Donna Peppa**   € 13,50  
*(mozzarella dop, all'uscita prosciutto crudo di parma dop, scaglie di grana padano dop e olio evo)*
- Donna Genuina**    € 13,50  
*(mozzarella dop, pomodorini pachino igp e olio evo)*

\*alcuni ingredienti potrebbero essere congelati

Pescatora    € 20,00  
(pomodorino pachino igp, aglio, seppie, polpo, frutti di mare, prezzemolo e olio evo)

## Pizze Contemporanee




Anche con impasto senza glutine o integrale con supplemento di € 2,50

McFratm    € 14,00  
(crema di datterino giallo, 'nduja, fiori di zucca, all'uscita mozzarella di bufala dop, fiore di zucca ripieno con ricotta di bufala dop e prosciutto cotto dop)



Ripassata   € 15,00  
(pomodoro san marzano dop, mozzarella di bufala dop, all'uscita scaglie di grana padano dop, basilico e olio evo)

Scarpariello (al forno o ripassata)    € 15,00  
(datterino saltato in padella, provola affumicata di agerola dop, pepe nero, all'uscita pecorino romano dop cappatura nera, olio evo e basilico)

'Nduja e Salsiccia   € 15,50  
(pomodoro san marzano dop, fior di latte di agerola igp, 'nduja di spilinga, salsiccia napoli a punta di coltello, parmigiano reggiano dop, peperoncino, olio evo e basilico)

Maradona    € 15,50  
(datterino saltato in padella con pecorino romano dop cappatura nera, salsiccia napoli a punta di coltello, grana padano dop, peperoncino, basilico e olio evo, provola affumicata di agerola dop, melanzane a funghetto, all'uscita stracciatella di bufala dop)

'O sole 'e Napule    € 15,50  
(fior di latte di agerola igp, salame napoli, fiori di zucca, all'uscita burrata, olio evo e basilico)

Masaniello    € 17,00  
(scarola saltata in padella con olive taggiasche, capperi di pantelleria igp, pinoli, provola affumicata di agerola dop, salsiccia napoli a punta di coltello, pepe nero e olio evo)

La Vesuvio   € 18,00  
(impasto integrale, crema di datterino giallo, all'uscita pomodorino pachino igp, prosciutto crudo di parma dop, mozzarella di bufala dop, basilico e olio evo)

La Mortazza   € 16,00  
(fior di latte di agerola igp, all'uscita mortadella bologna dop, stracciatella di bufala dop, pesto di pistacchio di bronte dop e granella di pistacchio)

## Calzoni Ripieni Fritti o al Forno

O' Cazòne e Don Faustino    € 15,00  
(ricotta di bufala dop, provola affumicata di agerola, pepe nero dop e salame napoli)

O' Cazòne e Don Renato    € 15,00  
(provola affumicata di agerola dop, prosciutto cotto dop)

O' Cazòne e Don Pinuccio     € 15,00  
(provola affumicata di agerola dop, salsiccia napoli a punta di coltello, friarielli saltati in padella con peperoncino e olio evo)

O' Cazòne e Don Antonio    € 15,00  
(provola affumicata di agerola dop, scarole saltate in padella con olive taggiasche, capperi di pantelleria igp, pinoli e acciughe di cetara dop)

Aggiunta di Pomodoro San Marzano DOP € 1,00





## Bevande

Acqua Minerale	0,75 L	€ 2,20
Coca Cola / Aranciata / Sprite	33 cl	€ 3,50
Thé al Limone / Pesca	33 cl	€ 3,50
Succo di Arancia	33 cl	€ 4,00

## Caffè, Amari e Distillati

Caffè		€ 1,80
Caffè macchiato		€ 2,20
Caffè corretto		€ 2,50
Caffè decaffeinato		€ 2,00
Cappuccino		€ 3,00
Limoncello / Meloncello / Pistacchiello		€ 3,00
Amaro del Capo		€ 4,00
Jägermeister		€ 4,00
Montenegro		€ 4,00
Bayles		€ 4,00
Lucano - Averna - Braulio		€ 4,00
Vodka		€ 5,00
Jefferson		€ 6,00
Grappa		€ 6,00
Whisky		€ 7,00
Grappa Barrique		€ 8,00

## Birre alla Spina

Birra Nastro Azzurro - Premium Lager 5,1%	20 cl	€ 3,70
Birra Nastro Azzurro - Premium Lager 5,1%	40 cl	€ 5,70
Birra Raffo Lavorazione Grezza - Lager non filtrata 4,8%	20 cl	€ 4,20
Birra Raffo Lavorazione Grezza - Lager non filtrata 4,8%	40 cl	€ 6,20
Birra Peroni Gran Riserva Rossa - Red Ale 5,2%	20 cl	€ 4,70
Birra Peroni Gran Riserva Rossa - Red Ale 5,2%	40 cl	€ 6,70

## Birre in Bottiglia

Moretti Zero - Lager Italiana 0,0%	33 cl	€ 5,50
Estrella Galicia Senza Glutine - Lager 5,4%	33 cl	€ 6,50
Heineken - Lager 5,0%	66 cl	€ 6,80
Moretti Filtrata a Freddo - Lager 4,3%	55 cl	€ 6,80
Ichnusa Non Filtrata - Lager 5,0%	50 cl	€ 7,50
Brewdog Wingman - IPA 4,3%	33 cl	€ 5,50
Brewdog Punk - IPA 5,2%	33 cl	€ 6,00
Lagunitas - IPA 6,2%	35,5 cl	€ 7,00

## Vino della Casa

Vino della Casa (bianco o rosso)	1/4 l € 5,20	1/2 l € 12,00	1 l € 16,00
----------------------------------	-----------------	------------------	----------------

## Vini Rossi

### CAMPANIA

Aglianico IGP - <i>Fremondo</i>	CALICE € 7,50	BOTTIGLIA € 16,00
Aglianico Irpinia DOC - <i>Mastroberardino</i>		€ 27,00
Taurasi DOCG - <i>Mastroberardino</i>		€ 55,00

### VENETO

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - <i>Recchia</i>		€ 25,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG - <i>Recchia</i>		€ 80,00

### PIEMONTE

Nebbiolo d'Alba DOC Bio - <i>Vite Colte</i>		€ 35,00
Barbaresco DOCG 'La Casa in Collina' - <i>Vite Colte</i>		€ 65,00
Barolo DOCG 'Paesi Tuoi' - <i>Vite Colte</i>		€ 75,00

### TOSCANA

Chianti Classico DOCG - <i>Castagnoli</i>		€ 32,00
Brunello di Montalcino DOCG - <i>Visconti S.S.</i>		€ 70,00

### PUGLIA

Primitivo di Manduria DOP - <i>Varvaglione</i>		€ 25,00
--	--	---------

### SICILIA

Etna Rosso 'Vulkà' DOC - <i>Nicosia</i>		€ 32,00
Nero d'Avola DOC - <i>Nicosia</i>		€ 15,00





## Vini Bianchi

### CAMPANIA

	CALICE	BOTTIGLIA
Falanghina DOC - <i>Duca di Salaparuta</i>	€ 7,50	€ 16,00
Falanghina DOCG - <i>Mastroberardino</i>	€ 8,50	€ 25,00
Fiano di Avellino DOCG - <i>Mastroberardino</i>		€ 30,00
Greco di Tufo DOCG - <i>Mastroberardino</i>		€ 30,00

### LOMBARDIA

Lugana DOC - <i>Cà dei Frati</i>		€ 35,00
----------------------------------	--	---------

### PIEMONTE

Arneis Blangé DOC - <i>Ceretto</i>		€ 40,00
------------------------------------	--	---------

### MARCHE

Passerina Bio - <i>Cantina Offida</i>		€ 18,00
Pecorino "Il Montinaro" DOC - <i>Cantina Offida</i>		€ 22,00

### SARDEGNA

Vermentino di Gallura DOCG - <i>Cantina Gallura</i>		€ 24,00
---	--	---------

### SICILIA

Sicilia Grillo DOC Sensale BIO - <i>Sibilliana</i>		€ 18,00
--	--	---------

## Vini Rosè

### LOMBARDIA

Rosa dei Frati - <i>Cà dei Frati</i>		€ 30,00
--------------------------------------	--	---------

### PIEMONTE

Rosé "448" IGT - <i>Cantina Giralan</i>		€ 20,00
---	--	---------

## Bollicine

### VENETO

Spumante Cuvée 21 Extra Millesimato - <i>Decordi</i>		€ 20,00
Valdobbiadene DOCG Brut - <i>Brunei Tordera</i>		€ 26,00

### FRANCIACORTA

Franciacorta Brut DOCG - <i>Cantina Montedelma</i>		€ 45,00
Franciacorta Satèn DOCG - <i>Cantina Montedelma</i>		€ 48,00
Franciacorta Rosé DOCG - <i>Cantina Montedelma</i>		€ 60,00
















## CHAMPAGNE

Champagne Brut - <i>Ruinart</i>	€ 120,00
Champagne Blanc de Blancs - <i>Ruinart</i>	€ 130,00
Champagne Rosé - <i>Ruinart</i>	€ 150,00

Coperto	€ 3,00
---------	--------

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) n. 1169/2011, la Direzione comunica che gli alimenti somministrati potrebbero contenere allergeni. Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.

### LISTA POSITIVA DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

-  *Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*
-  *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
-  *Uova e prodotti a base di uova*
-  *Pesce e prodotti a base di pesce*
-  *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
-  *Soia e prodotti a base di soia*
-  *Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)*
-  *Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdaluscommunis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Caryaillinoiesis (Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati*
-  *Sedano e prodotti a base di sedano*
-  *Senape e prodotti a base di senape*
-  *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
-  *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2*
-  *Molluschi*
-  *Lupino*
-  *Piccante*



*Le cose che ci rendono  
davvero felici sono semplici:  
l'amore, il sesso ed il cibo...  
noi vi diamo un pezzo  
di felicità perché per noi  
cucinare è un atto  
d'amore...*



MONZA | PIAZZA ROMA 10