



ANTIPASTI

I fritti Blu

- Montanarine 6 PZ**   **7**
3 classiche con pomodoro San Marzano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 mesi
3 fantasia dello chef con prodotti di stagione
- Frittatina tipica napoletana**   **2,5**
Bucatini trafileti al bronzo, besciamella fatta in casa, macinato di carne, piselli,
provola affumicata "Fior d'Agerola 1840", Grana Padano D.O.P. e pepe nero
macinato
- Arancino**   **2**
Pomodoro San Marzano D.O.P., macinato di carne, piselli,
Grana Padano D.O.P., pepe nero macinato
- Polpetta di melanzane**   **1**
Al profumo di basilico, con melanzane fritte e Pecorino Romano
D.O.P.
- Crocchè**   **1,5**
Patate campane dell'Agro Nocerino-Sarnese, provola "Fior d'Agerola 1840",
Pecorino Romano D.O.P. e pepe nero macinato
- Crocchettone classico da 300 g**   **6,5**
Patate campane dell'Agro Nocerino-Sarnese, provola "Fior d'Agerola 1840",
Pecorino Romano D.O.P. e pepe nero macinato
- Crocchettone al pistacchio da 300 g**    **8**
Mortadella Bologna I.G.P., provola "Fior d'Agerola 1840", Pecorino Romano D.O.P.
e Pesto di Pistacchio di Bronte.
- I Ciccilli 3 PZ**   **4**
Rollé di provola "Fior d'Agerola 1840" con ortaggi di stagione con impanatura
cornflakes.
- Il cuoppo Blu**   **10**
1 Frittatina, 1 Arancino, 1 Crocchè, 1 Polpetta di melanzane,
Zeppoline dello Chef e Chips.
- Patatine Fritte** **3,5**
Tipo Dippers
- Chips fatte in casa** **4**
Patate fresche olandesi taglio chips



I taglieri di Capri Blu

Tagliere di salumi x2 **10**

Prosciutto crudo di Parma D.O.P., capocollo di Martina Franca, Salame Napoli, Pancetta Artigianale, Bresaola punta d'anca I.G.P.

Tagliere di formaggi x2 **10**

Selezione di 4 formaggi misti tipici campani D.O.P. accompagnati da miele e marmellate

Taglieri di salumi e formaggi D.O.P. x2 **20**

Prosciutto e mozzarella x2 **8**

Boccone di mozzarella di Bufala campana D.O.P. e fiocchi di prosciutto crudo di Parma D.O.P. accompagnati da focaccia della casa

Le insalate blu

Caesar **9**

Pollo grigliato, misticanza di verdure, carote, scaglie di grana, crostini, pomodorini, salsa caesar

Caponata **7**

Fresella di grano, filetti di tonno di Cetara, melanzane sott'olio, filetti di alici di Cetara, pomodorini e sedano

Insalata Campana **8**

Misticanza di verdure, carote, pomodorini, bresaola punta d'anca I.G.P., fiocchi di ricotta "Fior d'Agerola 1840", crostini di grano



Pizze Classiche

Margherita 	5
Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte "Fior d'Agerola 1840", olio evo del Cilento (disponibile senza glutine + 2€)	
Marinara	4
Pomodoro San Marzano DOP, origano campano, aglio fresco dell'Ufita presidio Slow Food, olio evo del Cilento (disponibile senza glutine +2€)	
Napoletana 	5,5
Pomodoro San Marzano D.O.P., olive caiazzane presidio Slow Food, alici di Cetara, origano campano, aglio fresco dell'Ufita presidio Slow Food, olio evo del Cilento (disponibile senza glutine +2€)	
Bufalina 	7
Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P., olio evo del Cilento (disponibile senza glutine +2€)	
La scalinatella 	7
Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte "Fior d'Agerola 1840", prosciutto cotto, funghi champignon, olive caiazzane presidio Slow Food, cuori di carciofini, olio evo del Cilento.	
Ortolana 	6,5
Zucchine, melanzane e peperoni spadellati, fior di latte "Fior d'Agerola 1840", olio evo del Cilento.	
Faraglione 	7
Ripieno classico al forno con ricotta fresca e fior di latte "Fior d'Agerola 1840", prosciutto cotto, salame napoli, macchiato esternamente con pomodoro San Marzano D.O.P. e pepe nero macinato	
Diavola 	6,5
Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte "Fior d'Agerola 1840", spianata piccante calabrese, olio evo del Cilento (disponibile senza glutine +2€)	
La piazzetta 	6,5
Patatine fritte, wurstel di suino, fior di latte "Fior d'Agerola 1840".	
La croccante 	7
Fior di latte "Fior d'Agerola 1840", prosciutto cotto, panna, crocchette di patate dell'Agro Nocerino-Sarnese	



Pizze fritte



Montanara classica

Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. a crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P., 24 mesi, olio evo del Cilento

7

Ripieno classico Napoletano

Ricotta e fior di latte "Fior d'Agerola 1840", ciccioi napoletani, pepe nero macinato

7

Ripieno al pomodoro

Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte "Fior d'Agerola 1840"

6

Ripieno al salame

Ricotta e fior di latte "Fior d'Agerola 1840", salame Napoli, pepe nero macinato

7

fritte al forno



Margherita

Pizza fritta aperta ripassata al forno con pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte "Fior d'Agerola 1840"

7,5

Napoletana

Pizza fritta aperta ripassata al forno con pomodoro San Marzano D.O.P., olive caiazzane presidio Slow Food, alici di Cetara, origano campano, aglio fresco dell'Ufita presidio Slow Food

7,5



Pizze Gourmet



Corbarì blu 8

Fior di latte “Fior d’Agerola 1840”, pomodorino di Corbara, rucola, scaglie di grana, prosciutto crudo di Parma D.O.P., olio evo del Cilento

Capri blu 8

Ripieno al forno con ricotta e provola affumicata “Fior d’Agerola 1840”, farcita all’uscita con pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 mesi

Patanella 8

Provola affumicata “Fior d’Agerola 1840”, salsiccia artigianale di suino a punta di coltello, patata campana dell’Agro Nocerino-Sarnese al forno, olio evo del Cilento.

La campanella 8

Peperoncini verdi di fiume, pomodorini del Piennolo del Vesuvio spadellati, salsiccia artigianale di suino a punta di coltello, fior di latte “Fior d’Agerola 1840”

Bologna 9

Stracciata di bufala campana D.O.P., mortadella Bologna I.G.P., pesto di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio

Nerano 8

Vellutata di zucchine e basilico, provolone del Monaco D.O.P., fior di latte “Fior d’Agerola 1840”, zucchine spadellate croccanti, marmellata di limone sfusato d’Amalfi.

La Norma 8

Melanzane fritte, pomodorini del Piennolo del Vesuvio spadellati, salsiccia artigianale di suino a punta di coltello, provola affumicata “Fior d’Agerola 1840”, scaglie di caciocotta del Cilento presidio Slow Food



Pizze dello Chef

(queste pizze rispettano la stagionalità e il territorio)

Caprese



8

Focaccia con mozzarella di bufala campana D.O.P. a crudo, pomodori di Sorrento a fette, patè di olive nere, origano, olio evo “Frantoio Dellorusso”

Ciurella



9

Fiori di zucca, filetti di alici di Cetara, ricotta di bufala campana, pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio, fior di latte “Fior d’Agerola 1840”, olio evo “Frantoio Dellorusso”

La rossa di Castelpoto



9,5

Pomodoro San Marzano D.O.P., salsiccia rossa di Castelpoto della “Fattoria Muccio” (BN) presidio Slow Food, stracciatella di bufala campana D.O.P., olio evo “Frantoio Dellorusso”

Marina Grande



9

Filetti di tonno di Cetara, pomodorini di Corbara a crudo, patè di olive nere, mozzarella di bufala campana D.O.P., olio evo “Frantoio Dellorusso”

La Straniera



9,5

Stracchino, salmone affumicato norvegese Premium Quality, rucola, zeste di lime, pepe rosa e olio evo “Frantoio Dellorusso”



Bibite

Acqua naturale Natia cl 0,75	2
Acqua minerale Ferrarelle cl 0,75	2
Coca-cola in bottiglia cl 0,33	2
Coca-cola zero in bottiglia cl 0,33	2
Sprite in bottiglia cl 0,33	2
Fanta in bottiglia cl 0,33	2
Coca-cola alla spina cl30	2
Coca-cola alla spina cl50	3,5
Luna Blu 50cl 	6
Birra ad Alta Fermentazione, stile Belgian Strong Golden Ale, dal colore dorato e dalla schiuma densa e generosa, al naso regala profumi dolci, con una nota speziata e frizzante. Il gusto è pieno e morbido. Alc.7%	
Luna Rossa 50cl 	6
Birra ad Alta Fermentazione si ispira alle English Ale, dal colore rosso rubino e dalla schiuma generosa, è un vero incendio di aromi e sapori, molto apprezzata dagli intenditori per la sua complessità ed il suo gusto equilibrato ma non usuale. Alc. 4,7%	
Luna Argento 50cl 	6
Birra a Bassa Fermentazione, una vera rarità, una Doppelbock ispirata all'antica tradizione bavarese, ambrata, dalla schiuma densa e fine, il suo aroma intenso di malto lascia poi spazio al fruttato di prugna ed uva passa. Molto interessante il retrogusto finale di liquirizia, poco invadente e ricco di sfumature. Alc. 8,5%	



Dolce

Scazzuoppoli fritti 🌿	4
Nutella o crema al pistacchio	
Dolci della casa 🌿	4
Semifreddi Capri Blu	4

Bollicine

Spumante Brut	12
Ca' del Bosco	50
Bellavista	50

Fine Pasto

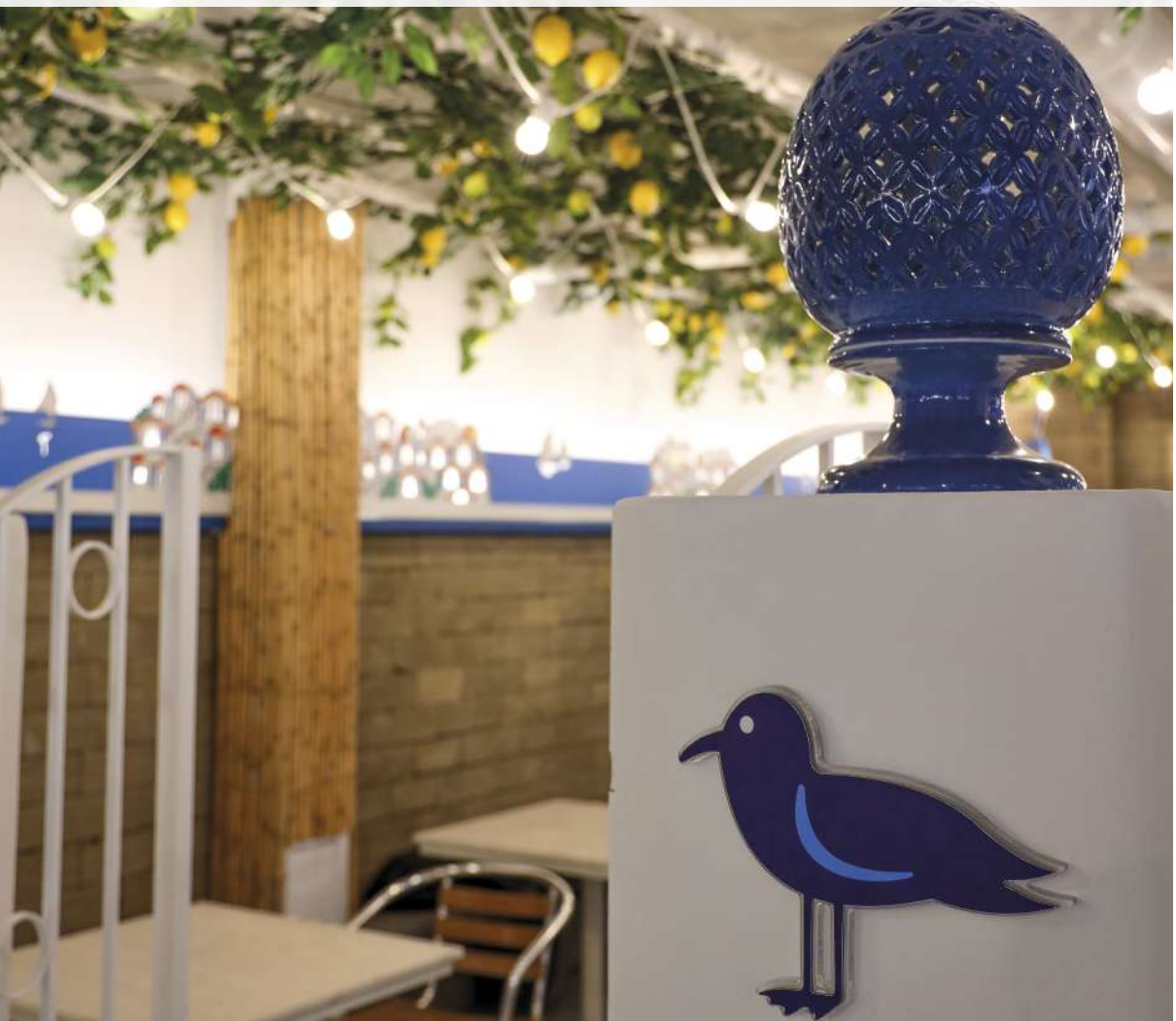
Caffè espresso	1
Liquori	2
Limoncello, liquirizia, meloncello, mela annurca, finocchietto	
Amari	3
Jagermeister, Fernet, Averna, Amaro del Capo, Montenegro	
Grappe	3
Bianca o barricata	
Coperto	1,5




081 1877 7960

Seguici su:
 Capri Blu - Torre Annunziata

 Capriblu_torreannunziata



Allergeni:



GLUTINE



ARACHIDI



NOCI



SEDANO



MOSTARDA



UOVA



CROSTACEI



LATTE



SESAMO



PESCE



SOIA



SOLFITI



LUPINI



MOLLUSCHI