

Välkommen till
Ristorante Capri

EN PRISBELÖNT ITALIENSK UTPOST

*Vi finns även på Internet,
www.ristorantecapri.se*

PROBABLY THE BEST
ITALIAN RESTAURANT
IN THE TOWN - SURE
THE MOST TRADITIONAL



Antipasti

PANE AGLIO	75
Vitlöksbröd serveras två sorters dipp olivcreme och tryffelcreme.	
BRUSCHETTA DI PARMA	115
Enkelt och gott; den ursprungliga bruschettan på grillad bondbröds-skiva välsmord med vitlök, mogna tomater, örtsalt, basilika och prima olivolja samt prosciutto di parma.	
CRUDITA DI SALMONE	121
Tunna skivor av färsk minutgravad lax i citron med en droppe balsamvinäger, kallpressad olivolja, svartpeppar, kapris och persilja.	
LARDO DI COLONNATA	121
Tunna skivor av örtgravad späck med fintärnade körsbärs tomater, ruccola, droppar av balsamvinäger och kallpressad jungfruolja samt grovmalen rosépeppar.	
MOZZARELLA ALLA CAPRESE	121
Prima buffelmozzarella med fullmogna kvisttomater, basilika, oregano och kallpressade jungfruolja.	
CARPACCIO	129
Citronmarinerad färsk, rå och lätt utbankad oxfile med bitar av parmesanost, jungfruolja och ruccola. Kort sagt en delikatess.	
ANTIPASTO ASSORTITO	169
En väl sorterad antipasto, med olika prima italienska charkuterier och delikatesser (Prociutto San Daniele, coppa di parma, lardo di colonnata, salami finocchio, olive nostralini, kronärtskocka, marinerad paprika, olive gigante, grillade marinerde cocktail tomater och buffelmozzarella samt varmt tunnbröd.	
CAESAR SALLAD	175
En riktig klassiker. Grillad majskycklingfile, romansallad, knaperstekt bacon, brödkrutonger och hyvlad parmigiano reggiano samt cesar dressing.	



Pasta, Minestre e risotti

- MINISTRONE ALLA GENOVESE** **147**
 Toskans grönsakssoppa på tärnad grönsaker, borlotti bönor, bresaula och pasta ringar.
 Serveras med en sked pesto som man rör ner i och grillat bondbröd.
- RISOTTO AI FINOCCHIO É SCAMPI** **189**
 Risrätt på arborioris som sjudit långsamt i fisk och fänkåls buljong, rostad vitlök, pepparfrukt och vitt vin. Serveras med frästa tigerräkor.
- SPAGHETTI ALLA TRAPANESE (HEMGJORD FÄRSK ÄGGPASTA)** **159**
 Pasta med tärnade färska kvisttomater, basilika, smulad Siciliansk fårost, vitlök, kallpressad jungfruolja och nymalen svartpeppar.
- PENNE ARRABBIATA** **159**
 Pasta med med färska cocktail tomater, vitlök, basilika och rikligt med pepparfrukt. (piccante).
- LASAGNE CON SPINACI (HEMGJORD FÄRSK ÄGGPASTA)** **167**
 Ugnsbakad lasagne varvad med köttfärs, parmesan, hel spenat, fontinaost i olika lager.
- DELIZIE EMILIANE (HEMGJORD FÄRSK ÄGGPASTA)** **167**
 Annorlunda hemgjord pasta. Parmesangratinerade färska pastarullader med skinka och zucchini.
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE (HEMGJORD FÄRSK ÄGGPASTA)** **177**
 Pasta med hela färska venusmusslor, pepparfrukt, vitlök vitt vin och en klick smör.
- PENNE AL TARTUFO** **172**
 Pasta med tryffel och strimlat kalkonbröst, vitt vin, en aning grädde och parmesan.
- PAPPADELLE CON SALSICCIA E POMODORI (HEMGJORD FÄRSK ÄGGPASTA)** **172**
 Pasta med sås på tomat, italiensk färsk korv (salsiccia), lök, vitlök, basilika och riven fårost.
- BIGOLI ALLE MARINARA (HEMGJORD FÄRSK ÄGGPASTA)** **177**
 Pasta med grönamusslor, calamari, havskräftor, bläckfisk, scampi, vitlök och pepparfrukt samt vitt vin.
- SEDANINI VALDOSTANA** **177**
 Pasta med oxfile, champinjoner, purjolök, körsbärstomater och en skvätt grädde (vitlök och peppar).
- SÄLLSKAPSPASTA (MINST 3 PERSONER)** **157**
 Om minst 3 personer beställer samma pasta kan vi servera er Pastan upplagd på ett stort gemensamt upplägningsfat direkt på bordet. Gemytligt, trivsamt och Italienskt
 - var och en tar så mycket han/hon vill ha och dessutom blir portionspriset lägre.
- PASTA DI MAJS (GLUTENFRI)****
 Pasta av hög kvalitet på 100% majsmjöl, fri från kolesterol, färgämnen och konserverings-medel.
 Välj alternativ från ovanstående anrättningar.

OBS! Pastarätter innehållande fisk eller skaldjur bör ej kryddas med parmesanost.

* lardo di colonnata: salt och örtgravad späck (se sista sidan)

** Godkänd av Foundation Cardiovascular Research



Le Pizze

CAPRI	117
Tomat, mozzarella, skinka, färskas champinjoner och räkor.	
CAPRICCIOSA	117
CACCIATORA	117
Tomat, mozzarella, salami och oliver.	
MARGHERITA	117
Färskas tomater, mozzarellaost, basilika, svartpeppar och örtsalt.	
SORRENTO	117
Tomat, mozzarella, räkor, skinka och sparris.	
NAPOLETANA	117
Tomat, mozzarella, sardeller, kapris och oliver.	
CALZONE	117
Inbakad med tomater, mozzarella och skinka.	
HAWAIANA	117
Tomat, mozzarella, ananas och skinka.	
VEGETARIANA	117
Tomat, mozzarella, stekta zucchini, lök och grillad paprika.	
QUATTRO STAGIONI	127
Tomat, mozzarella, skinka, färskas champinjoner, räkor, musslor och oliver.	

Della Casa

PEPPERONI	123
”Very hot pizza!” med tomat, mozzarella och ”peperoni” (Amerikansk benämning på het syditaliensk korv).	
CONTADINA	126
Tomat, mozzarella, knaperstekt bacon, rå lök, fårost och rå äggula.	
PIZZA RUSTICA	126
Mozzarella, saltorkadetomater, vitlök, persilja och ruccolasallad.	
PAESANA	126
Mozzarella, färskas champinjoner och äkta parmaskinka (med eller utan tomat).	
TOSCANA	133
Tomat, mozzarella, hemgjord salsiccia (grovmalet välkryddat fläskkött) och ostronskivlingar.	
AI QUATTRO FORMAGGI	133
4 sorters ostar (mozzarella, gorgonzola, taleggio och parmesan) med tomat och färsk basilika.	
FRUTTI DI MARE	136
Tomat, mozzarella, vitvinsauterade skaldjur (scampi, musslor, små bläck fisk, timjan, vitlök).	



Le Carni

POLLO ALLA DIAVOLA	245
Grillad majsckyklingfile (ca 215 gr), marinerad på citron, prima olivolja och pepparfrukter. Fyllad med saltorkade tomater och taleggio. Serveras med ugnsbakad potais och tryffelolja.	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	252
Kalvnoisetter sauterade i vitvin med parmaskinka och färsk salvia.	
GRILGIATA MISTA (GRILL)	349
Mix på ett urval av grillat kött (salsiccia, oxfilé, entrecôte). Serveras på enklaste möjligaste sätt med lite olivolja ringlad över, en citrunklyfta och ordentligt med salt och peppar (för riktiga köttälskare).	
COSTATA DI MANZO	319
Välhängd och saftig grillad Entrecôte (300 gr.) kryddad med örter, vitlök och pepparfrukt.	
FILETTO IN PIU MODI	325
Capri's mest berömda råvara – Svensk färsk oxfilé av högsta kvalitet! Välj mellan dessa alternativ:	
1. Al Rosmarino. Oxfilé med rosmarinsky, lardo di colonnata och gorgonzola gratinerad polenta.	
2. Naturell (Grill) med smörstekta ostronskivlingar, citron och klyft potatis.	
3. Provencale (Helstekt) med råstekt potatis och vitlökssmör (minst 2 pers), en klassiker.	
CONTORNI (VALFRIA TILLBEHÖR)	
Parmesan potatis, gorgonzola gratinerad polenta, klyft eller råstekt potatis, hemmervete.	

Le Cose di Mare

SALMONE ALLA GRIGLIA	245
Halstrad färsk lax med en len citrondressing och blancherad spenat.	
GAMBERONI AL ZIMINO	277
Snabbhalstrade tigerräkor i eget skal med kryddor som framhäver havsaromen (vitlök, pepparfrukt, timjan, vittvin samt tärnad köksbärs tomater). Serveras med ört risotto.	
CODA DI ROSPO AL CAPPERI	286
Smörstekta marulks medaljonger med säs på körsbärs tomater, kapis, vitlök och vittvin.	
CASSEROULA ALLE GENOVESE	288
En mustig, färgstark medelhavs fiskpanna med scampi, marulk, hälleflundra, calamari och grönamusslor. Smaksatt med vitlök, saffran, spansk peppar, vitt vin och tomater. Serveras med lättrostade brödkrutonger.	
GRIGLIATA MISTA (GRILL)	319
Mix på grillad färsk fisk, skaldjur (scampi, Hälleflundra, marulk, lax) citron och lite basilikasäs (vitlök).	



Extra tillbehör

SPINACI ALLÁGRO DI LIMONE	75
Vitlöksslungad bladspenat med citrondressing, utmärkt till fisk.	
FUNGHI TRIFOLATI	75
Smörstekta ostronskivlingar stekta med vitlök och persilja.	
ASPARAGI ALLA PARMIGIANA	75
Ugnstekt grönsparis gratinerad med parmesanost.	
INSALATA FRESCA CON PECORINO	75
Roman sallad med färsk riven pecorino negro och prima olivolja.	
INSALATA DI FAGIOLI	75
Bönsallad på Borlotti bönor, tomat, chili och rucola.	
INSALATA DI POMODORI	75
Tomatsallad på mogna kvisttomater, rödlök, basilika och prima olivolja.	
OLIVE MISTA	75
En skål med vitlöks marinerade oliver (Tre sorters).	

I Dolci

GELATO MIX	87
Mix gräddglass.	
AFFOGATO	92
En kula vaniljglass som man häller en skvätt Amaretto på och sedan dränker i espresso.	
PANNA COTTA	95
Grädd- och vanilj pudding toppad med karamellsås och rostade pinje nötter.	
TIRAMI SU	97
En Italiensk efterrättsspecialitet med zabaione, mascarpone, cognac, espresso och savoiadekex.	
SORBETTO AL LIMONE	97
Cirtonsorbet, den perfekta avslutningen på en god middag, toppad med en skvätt Limoncello.	

I Formaggi

PECORINO SARDO	99
Fårost från Sardinien, är en väldigt eftertraktad ostsart på det Italienska fastlandet.	
TALEGGIO	99
Kittost från Lombardiet, Kan vara en fin avrundning på en god måltid.	
GORGONZOLA	99
En grönmögelost från Lombardiet, har sina rötter från 1000-talet.	
REGGIANO	109
Lagrad parmesan (24 månader) från Emilia-Romagna.	
OSTBRICKA	169
Med smakbitar från alla våra ostar. Severas med ett glas Tre Filer.	



I Vini

Rossi

I/I

- FEUDO ARANCIO NERO DÀVOLA** Sicilien, En smak av mörk frukt, kryddighet & toner av körsbärskärnor i eftersmak. Passar till grillad fisk, pasta & grillat nötkött. **380**
- GIANCARLO CECI MONTE ROSSO** Ekologisk, Apulien, Fruktig, lite kryddig smak av röda bär, violpastiller och lakris. Passar bra till charkuterier, lamm, ljust kött samt pasta med sås av kött eller svamp. **399**
- SURI BARBERA D`ASTI.** Piemonte, Härlig stor doft av barberadruvor, intensiv fruktig smak av röda körsbär kombinerat med toner av mörk choklad. Passar till charkuterier, pasta & ljust kött. **430**
- FRUDO ARANCIO SYRAH** Sicilien, Fylligt vin med inslag av svarta vinbär, björnbär & moreller. Passar bra till rätter av mörkt kött som vilt eller nötkött. **435**
- TRALCETTO MONTEPULCIANO D`ABRUZZO.** Abruzzo, Generös smak av svartpeppar & viol. Syran är saftig, tanninerna fruktiga. Underbart vin som man gärna tar till pasta eller rikt smaksatt pizza. **455**
- CASTELIONI CHIANTI FRESCOBALDI.** Toscana, Medelstor smak med riktigt frukt kryddigt inslag. Körsbär, björnbär & svartpeppar. Ska drickas till charkuterier men passar även till fågel och kalv.. **465**
- TORRE DEL FALASCO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE.** Veneto, Medelfylligt vin med smak av mörka frukt, choklad, fat örter & lite mandel. Passar bra till smakrika rätter av vilt, nöt eller grytor. **530**
- TORRE DEL FALESCO AMARONE DELLA VALPOLICELLA.** Veneto, Fylligt, rik, kombinerad smak av mörk frukt, plommon, moreller, choklad & fat. Passar till smakrika rätter av grillat kött & lagrad parmesan. **785**

ÖVRIGA VINER.

Fråga hovmästaren.

Bianchi

I/I

- FEUDO ARANCIO DOC GRILLO.** Sicilien, Bra balans med frisk syra samt kryddig & varm eftersmak. Ett utmärkt vin till lite lättare fiskrätter samt mild smaksatt pasta. **385**
- GIANCARLO CECI MONTE BIANCO.** Ekologisk Apulien, Intensiv, generös, fyllig med rena melontoner och balanserad ek i eftersmaken. Passar till fisk och skaldjursrätter, pasta, kyckling samt kalv.. **399**
- FEUDO ARANCIO CHARDONNAY.** Sicilien, Medelfylligt, välbalanserat vin med smak av melon & aprikos. Eldig avslutning med toner av fatlagring. Passar pastarätter med skaldjur & fisk kryddad med saffran. **430**
- GRECO DI TUFO.** Campanien, Stor, torr smak av koncentrerad frukt. Fräsch frisk syra med stor & frisk mineralig eftersmak. Gott vin till smakrika rätter av fisk, skaldjur, fågel & kalv. **555**

Champagne & Spumante

I/I

- PROSECCO** (GLAS) **85** **395**
- PHILIPPONNAT ROYAL ERESERVA BRUT.** (1/2) **390** **780**
- VEUVE CLIQUOT** **815**
- G.H.MUMM** **855**



Le Bevande

Le Birre

Fatöl 40 cl

CARLSBERG EXPORT 64

Flasköl 33 cl

LÄTTÖL 34

CARLSBERG HOF (MELLANÖL) 52

BUDWEISER 59

TURBORG GOLD (50CL) 69

PERONI NASTRO AZZURRO 59

STAROPRAMEN 60

STAROPRAMEN DARK 69

Vini della casa

Glas I/I

RÖTT 87 315

ROSE 87 315

VITT 87 315

ALKOHOLFRITT 55 200

Vini da Dessert

Glas I/I

TRE FILER 125 485

VINSANTO LIQUOROSO 125 485

Cider & RTD & Vatten

Flaska

RAMLÖSA 34

ACQUA MINERALE SAN PELEGRINO 37

SOMERSBY PEAR CIDER 54

Le Bebite

Kalla dryck 33 cl

SOLJUICE APELSIN 34

PEPSI COLA 34

PEPSI MAX 34

7 UP 34

ZINGO ORANGE 34

I Caffè

Kopp

ESPRESSO ENKEL 32 DUBBEL 36

CAFFÉ SVEDESE 32

CAPPUCCINO 38

CAFFÉ LATTE 38

ÖVRIGA KAFFEDRINKAR (4CL) 110

(Baileys, Irish, Strega, Sambuca, Cointreau m.m.)



Superalcolici

4 cl

GRAPPA (SE SPECIAL MENY)

GRÖNSEDTS MONOPOLE	70
LIMONCELLO 26%	74
COINTREAU, CITRUSLIKÖR	74
D.O.M. BENEDECTINE	74
GRAND-MARNIER ROUGE	74
STREGA, ÖRTLİKÖR	74
SKÅNE	74
ABSOLUT VODKA	78
SAMBUCA	74
CALVADOS	78
PERNOD	78
BAILEYS ORIGINAL	78
AMARETTO	78
FRANGELICO (HASSELNÖTSLIKÖR)	78
GALLIANO	78
RUM BACARDI	90
CAPTAIN MORGAN	78
HAVANA CLUB	86
BEEFEATER	90
FLAGG PUNCH	94
ÅHLBORG JUBILEUMS	98
GAMMEL DANSK	102
JOHNNY WALKER RED	80
JIM BEAM	80
REMY MARTIN	109
JACK DANIELS	98
LAGAVOULIN	129
LAPHROAIG	129
JOHNNY WALKER BLACK	94
CHIVAS REGAL (12 ÅR)	94

Digestivi (Bitter)

FERNET BRANCA	78
JÄGERMESITER	78
AMARO AVERNA	78
AMARO RAMAZZOTTI	78



Prosciutto di San Daniele

Med sin Prosciutto di San Daniele är Frulli en av de få regioner i Italien, som kan stoltsera med en skinka som har den eftertraktade kvalitetsbeteckningen DOC (Denominazione d'origine controllate), det vill säga en skinka vars ursprung är kontrollerat enligt lagstadgade föreskrifter. Enligt EU-bestämmelser innebär denna lagen.

Lardo di Colonnata

Lardo di Colonnata är gjord av späck och är ett omättat fett från grisen och därför lättsmält. Den tillverkas traditionsenligt i en liten by som heter Colonnata och som ligger i Apuyanerna i norra Toscana. Späck lagras i marmorkistor med grovsalt och diverse aromer (kryddor) som rosmarin och peppar. Den lagras i ca 3-5 månader, det beror på, därefter tvättas den och läggs åter i lager i några dagar. Marmorkistorna förvaras i svala källarutrymmen.

Nu är den en delikatess och kan förtäras med andra charkuterier som en förrätt med focacciabröd. Men förr, och fortfarande idag äts den av arbetarna som bryter den världskända Carraramarmorn. De åt lardo som ett huvudmål med bröd. Lardo di Colonnata kan bara tillverkas i ett begränsat område och producenterna handplockas av "Il Casale di Parma", ett familjeföretag som har funnits i nästan 100 år.

