

MONTE SOLARO
CAPRI

RESTAURANT

LA CANZONE DEL CIELO



info@montesolarocapri.it



[montesolarocapri](https://www.facebook.com/montesolarocapri)



www.montesolarocapri.it



[montesolaro_capri](https://www.instagram.com/montesolaro_capri)

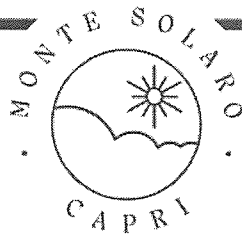
AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE: ALLERGENI

il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poichè in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche segnalate nell'apposita scheda messa a disposizione della clientela, ai sensi del Reg. UE 1169/11. I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

WARNINGS FOR THE CONSUMER: ALLERGENS

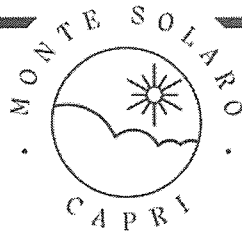
the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, as contamination cannot be ruled out in the kitchen during preparations. Therefore, our dishes may contain allergenic substances reported in the specific sheet made available to customers, pursuant to Reg. EU 1169 / 11. Dishes and / or ingredients marked with (*) are prepared with raw material that has been blast chilled and / or frozen at the origin to ensure quality and food safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853 / 04 and subsequent amendments or additions.

TABLE SERVICE - FREE WIFI - FREE TOILET
1,00 € for person



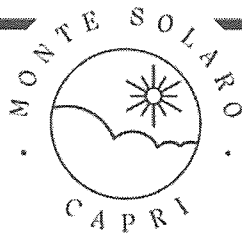
APPETIZER - ANTIPASTI

	€/euro
MONTE SOLARO APPETIZER <i>Mixed cured meats and cheese, honey and caramelized onions</i> <i>Misto di salumi e formaggi, miele e cipolle caramellate</i>	20,00
FARAGLIONI APPETIZER <i>Octopus, salmon, anchovy and shrimp</i> <i>Polpo, salmone, alicie e gamberi</i>	20,00
HAM AND MELON - PROSCIUTTO E MELONE	15,00
TUNA TARTARE - TARTARE DI TONNO <i>Tuna and croutons</i> <i>Tonno e crostini di pane</i>	20,00
ROASTED OCTOPUS - POLPO ARROSTICCIATO <i>Octopus and potato wick Cetrella herbs*</i> <i>Polpo e patate aromatizzato alle erbe di Cetrella*</i>	25,00
FRIED NAPLES - FRITTO NAPOLI <i>Arancino, potato croquette, mozzarella, pasta omelette and aubergine meatball</i> <i>Arancino, crocchetta di patata, mozzarellina, frittata di pasta e polpetta di melanzana</i>	15,00



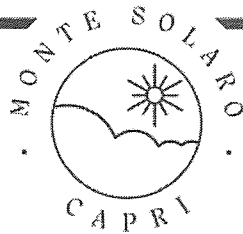
FIRST COURSE - PRIMI PIATTI

	€/euro
RAVIOLI CAPRESI <i>Stuffed pasta (cheese, mozzarella cheese, egg, parmesan) tomato and basil</i> <i>Pasta ripiena (caciotta, mozzarella, uova, parmigiano) pachino e basilico</i>	22,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA <i>Handmade pasta, tomato, mozzarella cheese and basil</i> <i>Pasta fresca, pomodoro, mozzarella e basilico</i>	20,00
SCIALATIELLI DEI FARAGLIONI <i>Handmade pasta, mussels, clams, shrimp and squid</i> <i>Pasta fresca, cozze, vongole, gamberi e calamari</i>	25,00
SPAGHETTI ALLA NERANO <i>Spaghetti, cheese, zucchinis and basil</i> <i>Spaghetti, formaggio, patè di zucchine e basilico</i>	22,00
PENNETTE NAPOLETANE <i>Pennette, tomato, mozzarella cheese, eggplant and basil</i> <i>Pennette, pomodoro, mozzarella, melanzane e basilico</i>	20,00
TAGLIOLINI LIMONE D'AMALFI E GAMBERI <i>Handmade pasta, shrimps, lemon and parsley</i> <i>Pasta fresca, gamberetti, limone e prezzemolo</i>	25,00
TUBETTONE TONNO <i>Pasta, tonno, olive e prezzemolo</i> <i>Pasta, tuma, olives and parsley</i>	25,00
LASAGNA MONTE SOLARO <i>Handmade pasta, sauce with meat, mozzarella cheese, béchamel and parmesan</i> <i>Pasta fresca, sugo con carne, mozzarella, besciamella e parmigiano</i>	25,00



SECOND COURSE - SECONDI PIATTI

	€/euro
HERBS TUNA - TONNETTO ALLE ERBE <i>Tuna flavored with herbs from Monte Solaro and mixed salad</i> <i>Tonno aromatizzato alle erbe di Monte Solaro e misticanza</i>	28,00
SLICED SWORDFISH - TAGLIATA DI PESCE SPADA <i>Swordfish, rocket, pink pepper, parmesan</i> <i>Pesce spada, rucola, pepe rosa, parmigiano</i>	28,00
MEDITERRANEAN SALMON - SALMONE ALLA MEDIT. <i>Salmon, tomato, black olives and capers</i> <i>Salmone, pomodorini, olive nere e capperi</i>	28,00
FISH & CHIPS - PESCE E PATATE FRITTE <i>Breaded cod served with french fries*</i> <i>Merluzzo panato servito con patate fritte*</i>	20,00
MONTE SOLARO HAMBURGER <i>Meat, tomato, salad, cheese and bacon served with french fries*</i> <i>Carne di bovino, pomodoro, insalata, provola e guanciale servito con patate fritte*</i>	20,00
CHICKEN CAPRESE - POLLO ALLA CAPRESE <i>Chicken, tomato, mozzarella cheese, parmesan and basil</i> <i>Pollo, pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico</i>	20,00
GRILLED ENTRECOTE - ENTRECOTE GRIGLIATA <i>Beef and french fries*</i> <i>Carne bovina con patate fritte*</i>	30,00
SIDE DISHES - CONTORNO <i>French fries/Mixed salad/Grilled vegetables</i> <i>Patate fritte/Insalata mista/Verdure alla griglia</i>	10,00



SALADS - INSALATE

€/euro

CAPRESE SALAD - INSALATA CAPRESE

20,00

Buffalo mozzarella cheese, tomato and rocket

Mozzarella di bufala, pomodoro, e rucola

CAESAR SALAD - INSALATA DI POLLO

25,00

Chicken breast, salad, parmesan, toasted bread and sauce

Petto di pollo, insalata, parmigiano, pane tostato e salsa

NIZZARDA SALAD - INSALATA NIZZARDA

26,00

Lettuce, tomato, boiled eggs, tuna, anchovies

Lattuga, pomodorini, uova sode, tonno, acciughe

CHEF'S SALAD - INSALATA DELLO CHEF

26,00

Lettuce, boiled eggs, cooked ham, gruyere, green olives

Lattuga, uova sode, prosciutto cotto, gruviera, olive verdi

VEGAN SALAD - INSALATA VEGANA

20,00

Lettuce, radish, soncino, rocket, carrot, tomato and corn

Lattuga, radicchio, soncino, rucola, carote, pomodori e mais

HAWAIIAN POKE' - POKE' HAWAIIANO

22,00

Chicken or salmon, rice, avocado pear, cucumber, salad

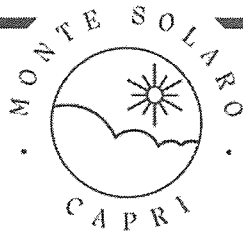
Pollo o salmone, riso, avocado, cetriolo, insalata

VEGETARIAN POKE' - POKE' VEGETARIANO

22,00

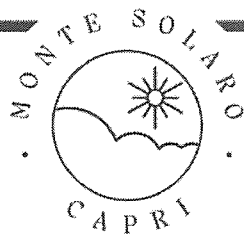
Cheese or egg, rice, avocado pear, cucumber, salad

Formaggio o uova, riso, avocado, cetriolo, insalata



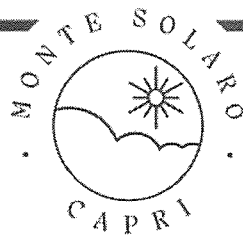
PIZZA

	€/euro
MARGHERITA	20,00
<i>Tomato, mozzarella cheese and basil</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella e basilico</i>	
MARINARA	18,00
<i>Tomato, garlic, anchovies and origan</i>	
<i>Pomodoro, aglio, acciughe e origano</i>	
CAPRESE	20,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, cherry tomatoes and pesto</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini e pesto</i>	
ORTOLANA	20,00
<i>Mozzarella cheese and vegetables</i>	
<i>Mozzarella e verdure</i>	
DIAVOLA	20,00
<i>Tomato, mozzarella cheese and spicy salami</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	
CAPRICCIOSA	22,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, baked ham, anchovies, mushrooms, olives, artichokes</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, alici, funghi, olive, carciofini</i>	



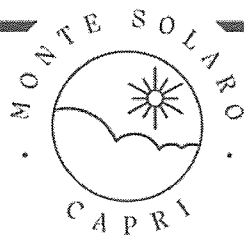
SWEETS - DOLCI

	€/euro
CAPRESE CAKE - TORTA CAPRESE <i>Dark chocolate and almonds - Cioccolato fondente e mandorle</i>	10,00
WITH ICE CREAM - CONGELATO	12,00
CAPRESE LEMON CAKE - CAPRESE AL LIMONE <i>White chocolate and almonds - Cioccolato bianco e mandorle</i>	10,00
WITH ICE CREAM - CONGELATO	12,00
LEMON DELIGHT - DELIZIA AL LIMONE <i>Lemon - Limone</i>	10,00
CHOCOLATE PROFITEROLES PROFITEROLES AL CIOCCOLATO <i>Cream puffs, chocolate and cream - Bigne di crema, cioccolato e panna</i>	10,00
CHEESECAKE WITH BERRIES CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO <i>Ricotta cheese, cream and berries - Ricotta, panna e frutti di bosco</i>	10,00
FRUIT SLUSH - GRANITA	6,00
LIQUEUR FRUIT SLUSH - GRANITA CON LIQUORE	10,00
FRUIT SALAD - MACEDONIA DI FRUTTA	8,00
ICE CREAM CUP - COPPA GELATO	8,00



COFFEE & SOFT DRINKS - CAFFÈ & BIBITE

	€/euro
COFFEE - CAFFÈ	
<i>Coffee espresso, Coffee espresso deck</i> (<i>Espresso, Espresso deck</i>)	4,00
<i>American coffee, White milk, Milk & Coffee, Cappuccino</i> (<i>Caffè americano, Latte bianco, Latte macchiato, Cappuccino</i>)	6,00
<i>Coffee cream, Hot chocolate, Chamomile, Hot tea</i> (<i>Crema caffè, Cioccolata calda, Camomilla, Thè caldo</i>)	6,00
FRUIT JUICES - SUCCHI DI FRUTTA	
<i>Ace, Pineapple, Apple, Pear, Peach, Tomato, Apricot, Blueberry</i> (<i>Ace, Ananas, Mela, Pera, Pesca, Pomodoro, Albicocca, Mirtillo</i>)	6,00
SQUEEZED JUICES - SPREMUTE	
<i>Orange, Grapefruit, Lemon (Arancia, Pompelmo, Limone)</i>	8,00
SOFT DRINKS - BIBITE	
<i>Chinotto, Lemonsoda, Coca Cola, Fanta, Sprite,</i> <i>Cedrata, Bitter Rosso, Campari Soda, Red Bull,</i> <i>Schweppes Tonic (Tonica), Schweppes Lemon (Limone),</i> <i>Gatorade, Cold tea (Thè freddo), Crodino, Fever Tree</i>	7,00
MINERAL WATER - ACQUA MINERALE	
<i>Still/Sparkling - Liscia/Gassata 0,5 lt</i>	4,00
<i>Still/Sparkling - Liscia/Gassata 1 lt</i>	6,00



BEERS-BIRRE

		€/euro
Draft beer Tuborg - Spina Tuborg	0,2 ml	7,00
Draft beer Tuborg - Spina Tuborg	0,4 ml	9,00
Bottle - Bottiglia Heineken/Beck's/Nastro Azzurro/Corona	0,33 cl	8,00

WINES-VINI

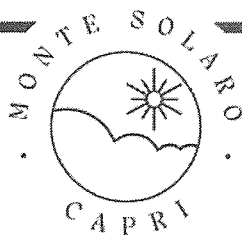
		Goblet - Calice	Bottle - Bottiglia
White - Bianco	Falanghina del Beneventano IGT	12,00	30,00
	Greco di Tufo DOCG	13,00	35,00
	Fiano di Avellino DOCG	13,00	35,00
	Chardonnay	13,00	35,00
	Pinot Grigio	13,00	35,00
	Souvignon	13,00	35,00
Rosè	Orano Campania Rosato IGT	13,00	35,00
Red - Rosso	Campania Aglianico IGT	12,00	30,00
	Taurasi DOCG	16,00	55,00
	Nero Diavola	16,00	55,00
	Chianti	16,00	55,00
	Pinot Nero	16,00	55,00

SPUMANTE

Spumante	Mosca Torbato Brut	15,00	50,00
	Extra Dry	15,00	50,00
	Contadi Castaldi Bianco	16,00	70,00
	Contadi Castaldi Rosè	17,00	80,00

CHAMPAGNE

Champagne	Moet Chandon	20,00	130,00
	Veuve Clicquot	20,00	130,00
	Pommery Rosè	25,00	150,00



COCKTAILS 17,00 €

Americano	Kir	Pimm's
Aperol Spritz	Limoncello Spritz	Pina Colada
Aperol Tassoni	Long Island Ice Tea	Rossini
Bellini	Mai Tai	Rum & Coca
Bloody Mary	Manhattan	Sex On The Beach
Campari Orange	Margarita	Solarino
Campari Spritz	Martini Cocktail	Tequila Sunrise
Cosmopolitan	Mimosa	Vodka Martini
Daiquiri	Mojito	Vodka Orange
Dirty Martini	Negroni	Vodka Pompelmo
Espresso Martini	Negroni Sbagliato	Vodka Lemon/Red Bull
Gin Fizz	Negroski	Vodka Tonic
Gin Tonic/Lemon	Old Fashioned	Whisky & Coca
Hugo Spritz	Paloma	Whisky Sour

LIQUEURS - LIQUORI 15,00 €

Amari	Grappa Chiara/Scura	Tequila Chiara/Scura
Aperol	Kahlua	Porto
Baileys	Limoncello	Sambuca
Bitter Campari	Martini Bianco o Rosso	Whisky

SPECIAL COCKTAILS 20,00 €

GIN TONIC: Gin Mare - Hendrik's - Marlfy Gin Rosa - Gin Giapponese

VODKA TONIC: Belvedere Vodka - Grey Goose - Katel One - Beluga

RUM & COCA: Zacapa 23 - Kraken - Havana 7 anos - Rum Papa

CHAMPAGNE: Kir Royal