

Il
Capriccio
p i z z a & v i n o





IL CAPRICCIO

VOUS INVITE A VOYAGER EN ITALIE A LA DECOUVERTE DE PETITS
PRODUCTEURS QUI ONT LE SOUCI PERMANENT
DE LA QUALITE DE LEUR PRODUCTION.

Nous avons choisi de faire confiance à une entreprise Napolitaine de grande renommée pour son four à pizzas, **MG NAPOLI FORNI**.

Son savoir-faire est transmis depuis plusieurs générations, utilisant l'expérience séculaire de sa famille dans le choix des matières premières et concevant la structure de la voûte parfaite dans toutes ses proportions.

NOCELLARA DEL BELICE

Nocellara Belice est une variété d'Olives présentes principalement sur les territoires de la vallée de Bélice, en Sicile occidentale. La qualité de la production résulte d'une histoire millénaire et d'une longue tradition qui remonte à l'époque des colonies Grecques de la Sicile. Dans la province Trapani, depuis 1998, la dénomination « Nocellara Del Belice » est protégée au niveau Européen par une **A.O.P.**

Son goût est intense et corsé avec des notes de tomates.

CACIOCAVALLO

Le Caciocavallo est une appellation générique désignant un fromage à pâte filé, originaire d'Italie méridionale. Sa forme typique est ronde, mis en sac. Il est fait avec un lait particulièrement gras provenant des vaches de la race PODOLICA, en ajoutant seulement de la présure, des ferments lactiques et du sel. Ces vaches sont élevées dans la nature, presque comme des moutons, elles passent des pâturages méditerranéens aux steppes des Appenins dans des Biotopes pleins d'arbustes et de plantes diverses ce qui donne au lait ses arômes et ses parfums si particuliers.

FIOR DI LATTE

Littéralement « Fleur de lait » en langue Française, le Fior Di Latte est un fromage à pâte filée fabriqué à partir du lait de vache, avec une technique similaire à celle de la mozzarella, originaire de Campanie et des Pouilles.

FRIARIELLI

Le Brocoli-Rave est un légume usuel dans la cuisine Italienne, similaire au brocoli chinois, mais un peu plus amer.

N'DUJA

La N'Duja (andouille) est une des plus fameuse charcuterie de Calabre. c'est une saucisse tendre et piquante. La N'Duja est réalisée avec beaucoup de piment, elle est donc très piquante.

Origine : Calabre

Ingrédients Viande de porc (Pancetta), sel, arômes et épices.

SALAME VENTRICINA PICCANTE

Il s'agit d'une charcuterie à base de viande de porc, relevée avec du piment moulu. C'est une spécialité issue de la culture paysanne des Abruzzes.

POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO

Il s'agit de petites tomates en grappe produites dans la province de Naples, bénéficiant d'un label de qualité Européen, protégé par un **D.O.P.** (A.O.P en Français) Depuis 2009, ces tomates cerises sont produites traditionnellement sur les flancs du Vésuve.

MORTADELLA DI BOLOGNA

De couleur rose vif, uniforme avec des blancs perles bien définis, légèrement épicée, saveur pleine et équilibrée, viande maigre, savoureuse et douceur des dés de gras. Produits dans la région de Bologne.

- **A.O.P.** -
Appellation d'Origine
Protégée

- **A.O.C.** -
Appellation d'Origine
Contrôlée

- **D.O.P.** -
Dénomination d'Origine
Protégée

- **D.O.C.** -
Dénomination d'Origine
Contrôlée

- **I.G.P.** -
Indication Géographique
Protégée

ANTIPASTI / MENU



ANTIPASTI FREDDI

GRAN TAGLIERE - individuel 16 €
- à partager 30 €

Charcuterie et fromages italiens
accompagnés de confiture et miel

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA 17 €

Tomates cerises, mozzarella di bufala,
jambon de Parme DOP 16 mois,
basilic et huile d'olive

BURRATA AL TARTUFO 16 €

Burrata de 100g à la crème de truffe
et copeau de truffe

CARPACCIO DI MANZO - (boeuf)

En entrée 16 €

En plat 21 €

TRIO DI BRUSCHETTE 13 €

Tomates, basilic, ail
Ratatouille sicilienne
Tomates, jambon de Parme, mozzarella

I MENU

(servis uniquement le midi, hors jours fériés et weekends)

Formule disponible uniquement avec entrée,
plat, pizza et dessert du jour (demander l'ardoise)

MENU EXPRESS 15 €

Entrée / plat ou pizza
Plat ou pizza / dessert

MENU GOURMAND 17 €

Entée / plat ou pizza / dessert

MENU BAMBINO (jusqu'à 12 ans) 14 €

- Pizza Principessa ou lasagne bolognaise
ou poulet pané et penne à la sauce
tomate ou frites
- 1 glace enfant ou tiramisu classique
- Capri-sun 20cl ou Eau minérale ou Ice tea

PLAT SEUL BAMBINO 9 €

ANTIPASTI CALDI

FRITTO MISTO DEL MARE - individuel 18 €
Crevettes, calamars, éperlans - à partager 33 €

TRIO DI ARANCINETTI 12 €

3 boules de riz panées à la sicilienne

Bolognaise
Crème de pistache
Crème de champignons

MOZZARELLA IN CARROZZA 11 €

Beignet de mozzarella pané accompagné
d'une sauce tomate

GRAN TRADIZIONE 13 €

Courgettes, aubergines, poivrons grillés
maison, basilic et huile d'olive

BRUNCH À L'ITALIENNE LE DIMANCHE MIDI

I PART DE PIZZA PRINCIPESSA

BRUSCHETTA TOMATE, AIL, BASILIC

SALADE MIXTE

LEGUMES GRILLÉS

BRESAOLA DE BŒUF OU CHARCUTERIE
ET FROMAGE

MOZZARELLA IN CARROZZA

PATES DU CHEF

PAIN MAISON

JUS D'ORANGE PRÉSSÉ

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

39€

INSALATE / RISOTTI / PASTA

INSALATA

INSALATA CESAR 18 €

Salade mixte, poulet pané, tomates cerises, croûtons, copeaux de grana padano 12 mois, sauce César

INSALATA DI BRESAOLA 19 €

Roquette, bresaola, tomates cerises, champignons et grana padano 12 mois

INSALATA BURRATA E AVOCADÒ 19 €

Salade mixte, tomates cerises, burrata, avocats, sauce huile d'olive et citron, grana padano 12 mois

INSALATA SALMONE 20 €

Salade mixte, tomates cerises, stracciatella dé bufala, saumon fumée, sauce d'olive et citron

BIG BURATTA E POMODORO 17 €

Buratta de 200g, tomates, roquette, huile d'olive

RISOTTI

RISOTTO ASPARAGI E GAMBERETTI 24 €

Risotto aux asperges et crevettes, grana padano 12 mois

RISOTTO AL TARTUFO 25 €

Risotto à la crème de truffe noire et ses copeaux, crème et grana padano 12 mois

RISOTTO VEGETARIANO 20 €

Risotto aux légumes, crème et grana padano 12 mois

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI 20 €

Risotto aux cèpes, crème et grana padano 12 mois

LA PASTA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 18 €

Gnocchi sauce tomate, mozzarella, basilic

PENNE ALLA CARBONARA 18 €

Penne guanciale, oeuf, pecorino

PENNE AL SALMONE 20 €

Penne au saumon frais, crème et persil

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI 19 €

Raviolis farcis au fromage, cèpes, crème et grana padano 12 mois

TAGLIATELLE AL TARTUFO 25 €

Tagliatelles à la crème de truffe noire et ses copeaux, crème et grana padano 12 mois

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 17 €

Lasagne à la bolognaise de bœuf

SPAGHETTI BURRATA LIMONE 20 €

Spaguetti à la crème de burrata citron et son croustillant à l'huile d'olive

LINGUINE ALLE VONGOLE 23 €

Linguines aux palourdes, ail, persil, tomate cerise et huile d'olive

SPAGHETTI BOLOGNESE 16 €

Spaghetti à la bolognaise

FUSILLI AL POLO 20 €

Fusilli à la crème pesto, filet de poulet, parmesan, tomate cerise



PIZZE

PIZZE ROSSE

(base tomate)

FOCACCIA ROSSO 12 €

Sauce tomate, tomate cerise piennolo del vesuvio, ail, origan, huile d'olive

LA PRINCIPESSA 14 €

Sauce tomate, **fior di latte***, basilic, huile d'olive

LA PAESANA 21 €

Sauce tomate, **fior di latte***, artichaut, champignons, jambon blanc à la truffe, olives noires, basilic, huile d'olive

IL PIENNOLO 21 €

Sauce tomate, Tomates, cerises **piennolo del Vesuvio***, roquette, jambon de Parme 16 mois, grana padano 12 mois, basilic, huile d'olive

LA CONTADINA 18 €

Sauce tomate, **fior di latte***, aubergines, courgettes, poivrons, olives, champignons, artichaut, basilic, huile d'olive

A CALABRISA 18 €

Sauce tomate, **fior di latte***, ricotta de brebis, N'Duja*, saucisson piquant **Ventricina***, basilic, huile d'olive

A CATANISI 17 €

Sauce tomate, **fior di latte***, aubergines, ricotta salée, basilic

BUFALINA 17 €

Sauce tomate, mozzarella di bufala, grana padano 12 mois

NAPOLETANA 16 €

Sauce tomate, anchois, câpres, ail, oil, origan

IL CAPRICCIO 25 €

Sauce tomate, mozzarella, crème de truffe, roquette, speck, grana padano 12 mois

GASSMAN - PIZZA ROULÉE 22 €

Fior di latte*, caciocavallo, tomates cerises, **piennolo del Vesuvio***, jambon de parme 16 mois, grana padano 12 mois, roquette, basilic, huile d'olive

DE SICA 18 €

Sauce tomate, **Fior di latte***, tomates cerises **Piennolo*** del Vesuvio, câpres, basilic, huile d'olive

LA DOLCE VITA CALZONE 21 €

Sauce tomate, **Fior Di latte**, jambon blanc à la truffe, olives noires, huile d'olive

PIZZE BIANCHE

(base mozzarella)

A CARITTERA 18 €

Fior di latte*, Caciocavallo*, Friarielli*, saucisse fraîche, grana padano 12 mois, huile d'olive

COSTA D'AMALFI 22 €

Straciatella, saumon fumé, roquette

LA LOREN 20 €

Fior di latte*, tomates detterino, filet de thon cuit, huile d'olive

MASTROIANNI 21 €

Straciatella, crème de Gorgonzola, saint-jacques, tomates detterino, huile d'olive

FELLINI 21 €

Fior di latte*, pesto de pistache, mortadella di Bologna*, granule de pistache, huile d'olive

QUATTRO FORMAGGI 19 €

Mozzarella, gorgonzola, scarmoza, grana padano 12 mois

SOLE DI SICILIA 20 €

Mozzarella **fior di latte**, burrata delle Puglie, carpaccio di bresaola, roquette, tomates cerises, grana padano 12 mois, huile d'olive

TARTUFO 25 €

Mozzarella **fior di latte**, ricotta, crème de truffe noire, copeau de truffe, burrata

MIELE 21 €

Mozzarella **fior di latte**, fromage de chevre, miel, noix, roquette

Suppléments à 2,00€ : poivrons, aubergine, courgette, champignon, artichaut, ricotta, jambon blanc, oignon, oëuf, roquette, olives, capres, Grana, tomates cerises.

Suppléments à 4,00€ : ventricina, bresaola, saucisse fraîche, speck, jambon blanc à la truffe, jambon de parme, thon, friarielli, saint-jacques, n'duja, anchois, mozzarella di bufala, gorgonzola, scamorza, pecorino, caciocavallo, saumon fumé.



CARNE / PESCE / DOLCI

CARNE

SCALOPPINE ALLA MILANESE 25 €

Escalope de veau pané à la milanaise
(garniture au choix)

POLPETTE DI MANZO 19 €

Boulettes de viande hachée de bœuf à la
sauce tomate et ses pâtes

ENTRECOTE DI MANZO 28 €

Entrecote de bœuf grillé accompagné
de frites

SCALOPPINE DI POLLO ALLA SICILIANA 22 €

Escalope de poulet pané à la tomate et
gratiné à la mozzarella (garniture au choix)

PESCE

FILETTO DI BRANZINO 24 €

Filet de bar accompagné de légumes grillés

PAVE DI SALMONE 26 €

Filet de saumon accompagné
de purée à la truffe

DOLCI

TIRAMISU CLASSICO 10 €

Nocciolata Bio 12 €

Pistacchio 12 €

PANNA COTTA 9 €

Frutti rossi

Cioccolato

Caramello

BABÀ AL RHUM 11 €

CANNOLO SICILIANO 9 €

PIZZA NOCCIOLATA BIO 12 €

GELATI ARTIGIANALI

1 boule 3 €

2 boules 6 €

3 boules 8 €

FRAGOLE E LAMPONE 11 €

Des fraises et des framboises accompagnées
de chantilly selon votre envie

CRÈME BRULÉE 10 €

MI-CUIT AU CHOCOLAT 10 €

CAFE OU GOURMAND 10 €

Café décaféiné ou Thé +2 €

PANETONNE PERDU 12 €

Panetonne façon pain perdu, pistache
et glace rhum-raïsans

TARTA LIMONE 11 €

PARIS BRONTE 12 €

Choux, ganache à la crème de pistache,
brisure de pistache de Bronte

BEVANDE

SOFTS

50 CL 75 CL

San Benedetto 4.5 € 7 €

San Benedetto (Pétillant) 4.5 € 7 €

SODAS

Perrier 33 cl 5 €

Coca Cola/Zéro 33 cl 5 €

Sprite 33 cl 5 €

Schweppes/Agrumes 25 cl 5 €

Limonade artisanale 6 €

Orangina 25 cl 5 €

Ice tea Pêche 25 cl 5 €

Jus de fruits 25 cl 5 €

Orange, Abricot, Ananas, Tomate, Pomme, Pêche

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Lavazza 2.5 €

Café noisette 3 €

Café décaféine 3 €

Café crème 4 €

Capuccino 5 €

Café frappé 5 €

Thé et Infusion - demander notre sélection 5 €

BIRRE

Moretti 33 cl 6 €

Peroni Nastro Azzuro 33 cl 6 €

BIRRE PRESSION

25 CL 50 CL

Porette 5 € 7 €

Demory I.PA 6 € 9 €

Colomba Blanche 6 € 9 €

APERITIVI

Coupe de champagne 12 €

GH.Mumm 12 cl

Coupe de Prosecco Martini 12 cl 9 €

Pastis/Ricard 4 cl 7 €

Marsala 4 cl 8 €

Kir 12 cl 6 €

Vin blanc, Crème de cassis

Kir Royal. 1.2. cl 13 €

Champagne, Crème de cassis

Porto 8 cl 7 €

Vermouth Blanc Mulassano Bianco 4cl 8 €

Vermouth Rouge Carpano Antica 8 €

Formula Rye Whiskey 4cl

WHISKY

J&B4cl 8 €

Jack Daniel's 4 cl 9 €

Chivas 12 ans 4 cl 9 €

Nikka from the Barrel 4 cl 11 €

GIN

Bombay Sapphire 4 cl 9 €

Gin Favignana 4 cl 10 €

VODKA

Absolut 4 cl 8 €

Grey Goose 4 cl 12 €

supplement soda 2€

RHUM

Saint James Ambré 6 €

Diplomatico 4 cl 12 €

Don Papa 4 cl 12 €



COCKTAILS



SPRITZ

FIORENTE SPRITZ	12 €
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, romarin	
ITALICUS SPRITZ	12 €
Liqueur de bergamote, Fever tree indian tonic	
ÀPEROL SPRITZ	12 €
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange	
CAMPARI SPRITZ	12 €
Campari, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange	
LIMONCELLO SPRITZ	12 €
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, rondelle citron, menthe	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO	12 €
Rhum, eau gazeuse, feuilles de menthe, citron vert et sucre de canne	
BELLINI	12 €
Prosecco, purée de pêche	
MARTINI ROYAL	12 €
Martini blanc, Prosecco, citron vert, feuilles de menthe	
NEGRONI	12 €
Gin, Campari, Martini rouge, rondelle d'orange	
AMERICANO	12 €
Campari, Vermouth rouge, zeste de citron	
MARGARITA	12 €
Tequila, cointreau, citron vert	
DAIKIRI	12 €
Rhum, citron vert, sirop de canne	
MADELEINE	12 €
Amaretto adriatico bianco, jus d'ananas, jus de mandarine, citron	
MOSCOW MULE	12 €
Vodka, citron vert, Ginger beer	
PORNSTAR MARTINI	12 €
Crème de passion, vodka, citron vert, sirop de vanille 1/2 fruit de la passion, 1 shot de prosecco	
AMARETTO SOUL	12 €
Amaretto, Citron vert, Blanc d'œuf, Sirop de sucre de canne	

DIGESTIVI

Limoncello 4 cl	7 €
Grappa 4 cl	7 €
Sambuca 4 cl	7 €
Amaretto 4 cl	7 €
Baileys 4 cl	8 €
Get 27 4 cl	7 €
Get 31 4 cl	7 €
Cognac 4 cl	8 €

COCKTAIL SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	8 €
Eau gazeuse, feuilles de menthe, citron vert et sucre de canne	
FLORIDA	8 €
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pamplemousse	
VIRGIN BELLINI	8 €
Limonade, purée de pêche et sucre de canne	
CRODINO SPRITZ	8 €

I VINI

VIN ROUGE ITALIEN

	14 CL	50 CL	75 CL
Valpolicella DOC - Terre di Verona	6 €	20 €	25 €
Barbera du Piémont DOC - Vistamonte			27 €
Langhe DOC - Bric Amel - Nebbiolo			59 €
Maremma Toscana DOC - Rocca di Montemassi			
Le Focaie - Sangiovese	8 €	26 €	35 €
Rosso Piceno DOC - Casal Farneto - Pablo Bio	7 €	22 €	27 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC - Di Berardino			
Fontevicchia Bio			29 €
Sicilia Doc - Principi di Butera Amira - Nero d'Avola			45 €
Chianti Classico DOC - Castello di Albola - Riserva			52 €
IGT Salento - Tenuta Giustini - Terrame - Primitivo	10 €	33 €	45 €

VIN ROUGE FRANÇAIS

Saint-Joseph Les Vins de Vienne			53 €
Brouilly Château de Corcelles - Vieilles Vignes	8 €	26 €	35 €
Moulis N°2 de Maucaillou 2			60 €
Saint-Emilion Grand Cru Château Guillemin la Gaffelière			75 €
Saint Julien Les Fiefs de Lagrange			98 €

VIN ROSÉ ITALIEN

IGT Veronese - Valpantena			25 €
Friuli DOC - Puiattino - Pinot Grigio Ramato	7 €	23 €	29 €

VIN ROSÉ FRANÇAIS

Cote de Provence Miraval (150 CL : 95 €)	10 €	39 €	49 €
--	------	------	------

VIN BLANC ITALIEN

Maremma Toscana DOC - Rocca di Montemassi - Vermentino			39 €
Trebbiano d'Abruzzo DOC - Di Berardino - Fonteamonte Bio	8 €	26 €	34 €
IGT Terre Siciliane - Costa Al Sole - Inzolia 2 Bio			29 €
Venezia DOC - Terre di Verona - Pinot Girgio	6 €	20 €	25 €

VIN BLANC FRANÇAIS

Chablis Château de Fleys			48 €
--------------------------------	--	--	------

VIN PÉTILLANT

Reggiano lambrusco DOC - Medici Ermete - Quercioli Rosato Dolce (Rosé Sucré)			31 €
Reggiano lambrusco DOC - Medici Ermete - Quercioli Rosso Secco (Rouge Sec)			31 €
Reggiano lambrusco DOC - Medici Ermete - Quercioli Rosso Dolce (Rouge sucré)			31 €

LE COIN BULLES

Champagne Drappier Carte d'or			79 €
Champagne Ruinart			149 €
Champagne Ruinart blanc de blanc			249 €
Prosecco MARTINI			39 €

PLATS À EMPORTER

livraison partenaire

Uber Eats

OU

Commandez et récupérez sur place
c'est moins chère !

IL CAPRICCIO ENGHEN

115, avenue de la Division Leclerc
95880 - ENGHEN-LES-BAINS

01 39 64 03 90



ilcapriccio_enghien_les_bains



Il Capriccio - Enghien Les Bains

IL CAPRICCIO L'ISLE ADAM

2 mail du Pavillon
95290 - L'ISLE ADAM

01 34 08 54 62



ilcapriccio_lisle_adam



Il Capriccio - L'Isle-Adam

MOLTO

64 avenue de la résistance
93340 - LE RAINCY

01 41 53 81 77



molto_le_raincy



Molto - Le Raincy

RETROUVEZ-NOUS SUR



WWW.GRUPPO-ILCAPRICCIO.COM



Il
Capriccio
p i z z a & v i n o