

ZIQÙ

restaurant

Servito tutti i giorni dalle 19:30 alle 22:30
Served every day from 19:30 to 22:30

Sono Friulano ma qui a Capri mi sono innamorato, ho scelto l'isola o forse l'isola ha scelto me.

Capri accoglie o respinge, non conosce mezze misure,

Mi sono sentito accolto dai profumi dei Gelsomini, delle Zagare in Fiore, dal blu del cielo e del mare.

E' bella negli assolati meriggi estivi come negli inverni solitari, E'

madre, compagna ed amante, e' musa.

Qui nasce la mia cucina, semplice, di tradizione, fatta con il cuore.

Vi invito a lasciarvi sorprendere con le mie proposte da Cinque portate (€ 150 p.p.) e da Sette portate (€ 180 p.p.) Oppure Vi lascio divertire scegliendo à la carte cio' che piu' vi incuriosisce.

Buon appetito

Manuele

I come from Friul but I feel in Love here in south of Italy. I chose the island or maybe the island chose me. Capri

welcomes or rejects, doesn't know half measures.

I felt welcomed by the scent of the jasmine and the Lemon blossom, by the blue of the sky and the sea.

Capri is beautiful on sunny summer afternoons and in the lonely winters, it's mother, companion and lover, it's my Muse.

My cuisine came to life on her rocky shores, a cuisine made of authentic gestures that come from the heart.

I invite you to be surprised by my proposals of 5 Courses (€ 150 p.p.) and 7 Courses (€ 180 p.p.) or I'll let you have fun by choosing from the a la carte menu what intrigues you more.

Enjoy your meal

Manuele

Manuele Cattaruzza


Executive Chef

Eduardo Apostolo

Restaurant Manager

Antipasti

Starters






- Mazzancolle** (1,2,3,5) 38
arrostite in salsa cocktail, chips, avocado e rapa rossa
Prawn salad in cocktail sauce, chips, beetroot and avocado
- Il Carpaccio** (1,2,12) 42
di scampi, yogurt, arancia, finocchi e granita allo spritz
Langoustine carpaccio with yogurt, fennel, orange and aperol spritz granita
- Tartare** (1,3,7) 38
di manzo, tuorlo d'uovo croccante, burrata, tartufo estivo e pan brioche
Beef tartare with crispy egg yolk, burrata, summer truffle and pan brioche
- Pescatrice** (1,4) 42
cotta al vapore, salsa di carote, camomilla e caviale
Steamed monkfish with caviar, carrot sauce and chamomile flavour
- Millefoglie** (1,7)  32
di melanzana affumicata, pomodori canditi, crema di ricotta e pesto leggero
Eggplant millefeuille with tomato confit, creamy ricotta cheese and basil pesto

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 30%

For the half portion there will be an extra charge of 30%

Primi Piatti



Pasta Dishes

- Ravioli** (1,4,7)  44
farciti di totani e patate, salsetta all'aglio fermentato e tacos di mais
Homemade local squid and potato ravioli, black garlic sauce and corn tacos
- Spaghettoni** (1,2,8)  46
aglio, olio e peperoncino con scampi e briciole di tarallo alle mandorle
Spaghettoni with garlic, oil and chili pepper with langoustine and almond crumble
- Gnocchetti** (1,2,4,12,14) 42
di semola all'alga spirulina, guazzetto di frutti di mare e aria di mojito
Green algae gnocchi with mixed seafood and mojito foam
- Il Sartù** (1,7)   34
di riso Carnaroli riserva San Massimo alla caprese
Rice timbale caprese style with tomato, mozzarella and basil
- Fettuccine** (1,3,7,9,12)  38
cacio e pepe su stracotto alla napoletana
Homemade fettuccine, meat ragout with cacio e pepe fondue

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 30%
For the half portion there will be an extra charge of 30%

Secondi Piatti

Main Courses

- Ombrina** (1,4,7,12)  **44**
al vapore, limone, zucchine e i suoi fiori
Poached umbrine with lemon and courgette sauce and its flowers
- Lo Sgombro** (1,4,8,12) **42**
cotto al forno, scarola ripassata, olive, pomodoro confit e salsetta acquapazza
In oven backed mackerel fillet with cooked escarole, dry tomato and black olives
- Il Baccalà** (1,4,9)  **46**
in olio cottura, ceci, zenzero e quinoa
In olive oil cooked cod fish with chickpea cream, ginger and steamed quinoa
- Black Angus** (1,7,9) **44**
arrosto con purea di sedano bianco, friggirelli e il suo fondo
Black angus beef fillet with celeriac sauce and neapolitan sweet baby peppers
- Petto d'Anatra** (1) **42**
laccato al miele, il suo fegato arrosto e ristretto all' albicocca del Vesuvio
Honey caramelized duck breast, roasted foie gras and apricot jus

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 30%
For the half portion there will be an extra charge of 30%

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIATTI VEGETARIANI
OUR SELECTION OF VEGETARIAN PLATES



LA NOSTRA SELEZIONE DI PIATTI TRADIZIONALI
OUR SELECTION OF TRADITIONAL PLATES



#

IL NOSTRO PESCATO VIENE ACQUISTATO FRESCO E TRATTATO CON IL FREDDO INTENSO (-20° C)
AL FINE DI GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEI NOSTRI OSPITI.
CONFORME LE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (REG. CE 853/04)

*OUR FISH IS PURCHASED FRESH AND TREATED WITH INTENSE COLD (-20° C)
IN ORDER TO GUARANTEE THE MAXIMUM SAFETY AND HEALTH OF OUR GUESTS.
COMPLIES WITH THE REGULATION REQUIREMENTS (EC REG. 853/04)*

GENTILE OSPITE,

IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO
ALLA NATURA DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE ED ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE
DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU, I NOSTRI OSPITI SONO PREGATI DI COMUNICARE
AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ELEMENTI PRIVI
DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE, QUALI:

ALLERGENI *Allergens*

- | | |
|--|---|
|  1. CEREALI
<i>Cereals</i> |  8. FRUTTA A GUSCIO
<i>Nuts</i> |
|  2. CROSTACEI
<i>Crustaceans</i> |  9. SEDANO
<i>Celery</i> |
|  3. UOVA
<i>Eggs</i> |  10. SENAPE
<i>Mustard</i> |
|  4. PESCE
<i>Fish</i> |  11. SESAMO
<i>Sesame</i> |
|  5. ARACHIDI
<i>Peanuts</i> |  12. SOLFITI
<i>Sulphur</i> |
|  6. SOIA
<i>Soy</i> |  13. LUPINI
<i>Lupine</i> |
|  7. LATTE
<i>Milk</i> |  14. MOLLUSCHI
<i>Mollusks</i> |