



# CAPITAN CORNER

## ANTIPASTI

## PRIMI

<b>INSALATINA DI MARE SFIZIOSA</b>	14€
Seppia, Gamberi, Polpo, Rucola e Mandorle	
<b>SOUTÈ</b>	14€
Vongole, Cozze, Lupini e Crostini Saporiti	
<b>LA CAPONATA DEL CAPITANO</b>	9€
Pomodoro, Tonno, Olive nere e Melanzane	
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b>	8€
Alla Sorrentina	
<b>CAPRESE CON BUFALA</b>	9€
Pomodoro sorrento e Bocconcino	
<b>TACOS</b>	8€
Stracciata, Mortadella e Pistacchio	

<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE E LUPINI</b>	14€
Al Pomodorino Giallo	
<b>SCARPARELLO</b>	12€
Con Pecorino, Parmigiano e Peperoncino	
<b>RAVIOLONE AL LIMONE</b>	12€
Due Pomodorini e Scaglie	
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b>	9€
Con Mozzarella	
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA</b>	15€
Frutti di mare, Calamaro, Seppia e Gamberi	
<b>PRIMO DEL GIORNO</b>	9€

## SECONDI

## CONTORNI

<b>GRIGLIATA DI MARE</b>	18€
Calamaro, Spada e Gamberoni	
<b>FRITTURA DEL MARINAIO</b>	14€
Gamberi e Calamari	
<b>BISTECCA DI MANZO AI FERRI</b>	15€
Con Insalatina sfiziosa	
<b>CALAMARO GRIGLIATO</b>	14€
Con Grill di Verdure	
<b>COTOLETTA DI POLLO</b>	9€
Con Patatine Fritte	
<b>CESAR SALAD</b>	9€
Insalata, Mais, Pomodorini, Straccetti di Pollo	
<b>BACCALÀ ALLA SICILIANA</b>	13€
Con Capperi, Olive, Pomodori.	

<b>PATATINE FRITTE</b>	4€
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	4€
<b>INSALATA MISTA O VERDE</b>	4€
<b>VERDURA DEL GIORNO</b>	4€
<b>POMODORI</b>	4€
<b>DESSERT DEL GIORNO</b>	5€



# CARTA DEI VINI

## ROSSI



<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b> Papale	28€
<b>LACRYMA CHRISTI</b> Setaro	30€
<b>TAURASI 2015</b> Macchie Santa Maria	40€
<b>PIEDIROSSO POMPEIANO</b> Antiche Radici	24€
<b>AGLIANICO CARAZITA</b> Tenuta Ponte	25€
<b>SELVA DELLE MONACHE</b> Costa D'Amalfi	25€
<b>TERRAZZE ROMANE PIEDIROSSO</b> Cantine del Mare	24€
<b>GRAGNANO OTTO UVE</b> Penisola Sorrentina	25€
<b>GRAGNANO VINO FRIZZANTE</b> Antche Radici	20€
<b>SANGUE DI GIUDA</b> San Giorgio	18€

## ROSATI

<b>SELVA DELLE MONACHE</b> Costa D'AMALFI	25€
<b>VETERE</b> San Salvatore	30€

## BIANCHI

<b>BALNGÈ LANGHE</b> Ceretto	30€
<b>SELVA DELLE MONACHE</b> Costa D'Amalfi	25€
<b>BIANCOLELLA D'ISCHIA</b> Mazzella	25€
<b>FALANGHINA TORREFUMO</b> Cantina Del Mare	24€
<b>FALANGHINA POMPEIANA</b> Antiche Radici	20€
<b>KRATOS FIANO PAESTUM</b> Luigi Maffini	30€
<b>GRECO DI TUFO</b> Tenuta Ponte	24€
<b>FIANO AVELLINO</b> Tenuta Ponte	24€
<b>LACRYMA CHRISTI</b> Setaro	25€
<b>VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI</b> Cenatiempo-Campania-Italia	25€
<b>GEWURZTRAMINER</b> Zanotelli	28€

## PICCOLI FORMATI

<b>FALANGHINA COSTA D'AMALFI</b> Ettore Sammarco	12€
<b>AGLIANICO CAMPANIA</b> Antiche Radici	12€

