



CASA CAPUTO

Antipasti

*I pomodori sorrentini e la
treccia di Massa Lubrense
olio EVO, sale e basilico*
(7)

*I fiori di zucca
fritti ripieni di ricotta e
ricotta dei Monti Lattari*
(3, 7, 5)

*La melanzana frita con
provola affumicata, salsa di
basilico e pomodoro*
(1, 7, 5)

*Impepata di cozze
pepe e limone* (14)

*Il Polipetto stufato all'aceto
invecchiato* (14)

*Il Palamito sulla pietra di
mare: il filetto cotto, il riso
nero e la confettura di
arance speziata* (4)

*I gamberetti di "Crapolla" su
foglia di fico, sale e pepe*
(2)

*SPECIAL Crudo di pesce:
crostacei, pesci, etc.* (2, 4, 14)

Starters

€18 *Sorrento tomatoes and
fiordilatte braid cheese,
EVO oil, salt and basil*
(7)

€18 *Fried zucchini flowers
stuffed with ricotta and
fiordilatte cheeses*
(3, 7, 5)

€18 *Fried aubergine (eggplant)
with smoked provola
cheese, basil and tomato
sauce* (1, 7, 5)

€20 *Mussels, pepper and lemon*
(14)

€20 *Octopus stewed in aged
vinegar* (14)

€25 *Small local tuna cooked
over a sea stone with black
rice and orange
marmalade* (4)

€30 *"Crapolla" shrimps, cooked
over fig leaf, salt and
pepper* (2)

€80 *SPECIAL Raw seafood:
crustacean, fish etc.* (2, 4, 14)



CASA CAPUTO

Primi piatti

First courses

<i>Gli spaghetti alla Nerano con zucchini, formaggi locali e basilico (1, 5, 7)</i>	€20	<i>"Nerano" spaghetti pasta with zucchini, basil and local cheeses (1, 5, 7)</i>
<i>Le linguine ai frutti di mare, pomodorini e prezzemolo (1, 14)</i>	€25	<i>Linguine pasta with seafood, tomatoes and parsley (1, 14)</i>
<i>I paccheri di Gragnano al sugo di scorfano di scoglio (1, 4)</i>	€25	<i>Paccheri pasta of "Gragnano", scorfano (local rockfish) sauce (1, 4)</i>
<i>Gli ziti alla genovese con "annecchia" vitella giovane, cipolla, carota, sedano e parmigiano (1, 7, 9)</i>	€20	<i>Ziti pasta with young veal in the style of Naples: slow-cooked with onion, carrots, celery served with parmesan shavings (1, 7, 9)</i>
<i>Gli spaghetti alla Mamma Grazia, filetto di pomodoro San Marzano e basilico (1)</i>	€20	<i>"Mamma Grazia" spaghetti pasta, San Marzano tomato fillet and basil (1)</i>



CASA CAPUTO

Secondi piatti

Il "pignatiello" totani e patate (14) €20

Il pesce all'acqua pazza con pomodoro, cipolla e prezzemolo (4) €25

Croccante frittura di mare: calamari, gamberi e pesce del giorno (1, 2, 4, 5, 14) €30

Misto di pesce cotto sulla pietra di mare: calamaro, gambero e pescato del giorno (2, 4, 5 14) €45

Le polpette di manzo al sugo, salsa di pomodoro (1, 5) €20

Il pollo del limoneto massese patate e limone (7) €20

SPECIAL. La piccola zuppa di pesce spinata crostini di pane, pomodoro e prezzemolo (1, 2, 4, 14) €80

Second courses

The "pignatiello" (earthenware pan) with flying squids and potatoes (14)

Fish in crazy water sauce with (a medley of vegetable) tomatoes, onion and parsley (4)

Crispy fried seafood: squid, prawns and catch of the day (1, 2, 4, 5, 14)

Mixed fish cooked on the sea stone: squid, prawn and catch of the day (2, 4, 5 14)

Grandma's meatballs with tomato sauce (1, 5)

Chicken raised in a lemon grove in Massa Lubrense stewed, lemon and potatoes (7)

SPECIAL the "small" chowder of boned fish served with warm croutons, tomatoes and parsley



CASA CAPUTO

Dessert

Desserts

<i>Il limone ripieno al cioccolato: tortino al cioccolato fondente in limone, salsa di fragola e gelato di vaniglia (1, 3, 7)</i>	€15	<i>Chocolate-Filled Lemon: dark chocolate cake in lemon, strawberry sauce and vanilla ice cream (1, 3, 7)</i>
<i>La delizia al limone: pan di Spagna al limoncello con crema di limone e crema alla panna (1, 3, 7)</i>	€10	<i>Lemon delight: limoncello sponge cake with lemon cream and whipped cream (1, 3, 7)</i>
<i>Gol al caffè: semifreddo al caffè in sfoglia di cioccolato bianco e biscotto al burro (1, 3, 7)</i>	€10	<i>Coffee Goal: Coffee Semifreddo in White Chocolate Puff Pastry and Butter Biscuit (1, 3, 7)</i>
<i>Il gelato: vaniglia, cioccolato e caffè (3, 7)</i>	€10	<i>Ice cream: vanilla, chocolate and coffee (3, 7)</i>
<i>I sorbetti: fantasia di sorbetti alla frutta (8)</i>	€10	<i>Sorbets: fantasy of fruit flavours (8)</i>
<i>Il melone "cantalupo" al maraschino (12)</i>	€10	<i>Chilled Cantaloupe Pearls in Maraschino (12)</i>

COPERTO € 4 COVER CHARGE



CASA CAPUTO

Gentile ospite

Gli chef unita alla freschezza dei prodotti utilizzati garantiranno il massimo della qualità desiderabile, in mancanza di prodotto fresco, viene usato anche del prodotto fresco da noi abbattuto in precedenza. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°.

Per garantire la massima piacevolezza gastronomica abbiamo aggiunto la lista degli allergeni in rosso.

LISTA ALLERGENI: *1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi.*

Non si possono escludere contaminazioni accidentali non dipendenti da noi; pertanto, i piatti possono contenere tracce delle sostanze allergeniche elencate.

Dear guest

Our chefs combined with the freshness of the products used will guarantee the maximum desirable quality; in the absence of fresh products, fresh products that we have previously chilled are also used. The fish destined to be consumed raw, was subjected to prior treatment in accord with the requirements of CE regulation 853/2004 annex III section VIII chapter III letter D point 3.

To ensure maximum enjoyment of the gastronomic experience, we have added the list of allergens numbered in red.

ALLERGEN LIST: *1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soybeans, 7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphites, 13 lupins, 14 mollusks*

During preparations, accidental contamination beyond our control cannot be ruled out, therefore the dishes may contain traces of the allergenic substances listed.



CASA CAPUTO

Aperitivi

NERANO SPRITZ

*Infuso alcolico di foglie, fiori
e bucce di limone con
spumante falanghina.*

€15

*Alcoholic infusion of lemon
leaves, flowers and peels
with Falanghina sparkling
wine.*

GIN TONIC

Gin e acqua tonica

€15

Gin and water tonic

NEGRONI

*Bitter Campari, vermouth
rosso e gin*

€15

*Bitter Campari, vermouth
rosso e gin*

*È possibile consultare la
carta degli aperitivi
completa su richiesta.*

*It is possible to consult the
complete aperitif list upon
request.*

Vini al calice

SPUMANTE

€12

SPARKLING WINE

VINO BIANCO

€10

WHITE WINE

VINO ROSATO

€10

ROSE' WINE

VINO ROSSO

€13

RED WINE

Wine by the glass

Lista dei vini / Wine list

Vini Bianchi / White Wines

CAMPANIA

Fiano di Avellino Docg - Colli di Lapio - Clelia Romano - 2024 €35

Fiano Paestum Igp - L'Invitta - Morigerati - 2022 €35

Fiano di Avellino Docg - Exultet - Quintodecimo - 2024 €100

Irpinia Falanghina Doc - Via del campo - Quintodecimo - 2024 €70

Greco di Tufo Docg - Sphera - Cantine Cennerazzo - 2022 €40

Falanghina del Sannio Dop - Anima Lavica - Janare - 2021 €30

Sannio Doc - Taburno - Coda di Volpe - Elena Catalano - 2023 €40

Roccamonfina Igt Fiano - Zagreo - I Cacciagalli - 2021 €35

Lacryma Christi del Vesuvio Dop - Apolline - 2024 €40

Campi Flegrei Dop - Beata Venere - Maria Furgiero - 2022 €45

Campania Igt - Bianco - Monte di Grazia - 2022 €40

Costa d'Amalfi Doc Ravello Selva delle monache Sammarco 2024 €35

Costa d'Amalfi Doc - Fiorduva - Marisa Cuomo - 2020 €140

ITALIA

Terre Siciliane Igp - Lù Catarratto - Gaetano Di Carlo - 2021 €40

Vigneti delle Dolomiti Igt - Nosiola - Toblino - 2016 €50

Gewürztraminer Doc - Vigna Kolbenhof - Hofstätter - 2020 €55

Friuli Isonzo Doc - Pinot grigio - Lis Neris - 2023 €40

Colli Orientali del Friuli Doc - Biancosesto - Tunella - 2021 €50

Langhe Dop - Rossi Bass - Gaja - 2023 €120

Valle d'Itria Igp - Verdeca - Giovanni Aiello - 2022 €40

Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg Back to basic Antonucci 2023 €40

Vini Rosé / Rosé Wines

Costa d'Amalfi Doc Ravello Selva delle monache Sammarco 2024 €30

Lazio Igp - Sorèlle - Falesco - 2024 €30

Vini Rossi / Red Wines

CAMPANIA

Penisola Sorrentina Doc Gragnano Cantine Federiciane - 2023 €30

Campania Igt - Core - Montevetrano - 2022 €30

Taurasi Docg - Fiorentino - 2018 €60

Taurasi Docg - Terrantica Et. Bianca - I Favati - 2013 €150

ITALIA

Chianti Classico Docg - Tenuta Perano - 2020 €80

Syrah Doc Sicilia Lusirà Baglio del Cristo di Campobello - 2019 €60

N.B. L'asterisco indica i vini terminati o in arrivo.

Please note the asterisk indicates finished wine or incoming

È possibile consultare la carta dei vini completa su richiesta.

The complete wine list can be consulted upon request.

Le Birre / Beer

ITALIANA / ITALIAN BEER <i>(Nastro azzurro e peroni).</i>	€.6 <i>(Nastro azzurro e peroni)</i>
SYRENTUM (Pils) <i>Artigianale di Sorrento. Chiara con bucce fresche di "Limone di Sorrento IGP"</i>	€.8 <i>Sorrento craft beer. Blond beer with fresh peels of "Sorrento lemon IGP"</i>
SYRENTUM (Pils) - 750 ml <i>Artigianale di Sorrento. Chiara con bucce fresche di "Limone di Sorrento IGP"</i>	€.18 <i>Sorrento craft beer. Blond beer with fresh peels of "Sorrento lemon IGP"</i>
NATAVOTA (Lager) - Kbirr <i>Artigianale di Napoli. Molto beverina, fresca e dissetante</i>	€.8 <i>Naples craft beer. Very easy to drink, fresh and thirst quenching</i>
NATAVOTA (Red strong ale) - Kbirr <i>Artigianale di Napoli. Corpo pieno, retrogusto armonioso, luppolo appena percettibile</i>	€.8 <i>Naples craft beer. Full body, harmonious aftertaste, barely perceptible hops.</i>
CUORE DI NAPOLI (American pale ale) - Kbirr <i>Artigianale di Napoli. Corpo leggero ma fortemente caratterizzata dai luppoli Americani</i>	€.8 <i>Naples craft beer. Light body but strongly characterized by American hops</i>
PULLICENHELL (American happy ale) - Kbirr <i>Artigianale di Napoli. Corpo lieve, sapore fresco e beverina</i>	€.8 <i>Naples craft beer. Light body and fresh flavor make this beer incredibly drinkable</i>