



CASA CAPUTO

Antipasti / Starters

7

I pomodori sorrentini e la treccia di Massa Lubrense olio EVO, sale e basilico

Sorrento tomatoes and fiordilatte braid cheese, EVO oil, salt and basil

€18

3 - 7 - 5

I fiori di zuccina fritti ripieni di fiordilatte e ricotta dei Monti Lattari

Fried zucchini flowers stuffed with ricotta and fiordilatte cheeses

€18

1 - 4 - 5 - 8

Il Baccalà fritto con fili di patata e zucchine alla "scapece"

Crispy potato-wrapped cod, "scapece" - style zucchini

€20

14

Impepata di cozze pepe e limone

Mussels, pepper and lemon

€20

1 - 7 - 5

La melanzana frita con provola affumicata, salsa di basilico e pomodoro

Fried aubergine (eggplant) with smoked provola cheese, basil and tomato sauce

€18

4

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

Small local tuna cooked over a sea stone with black rice and orange marmalade

€25

2

I gamberetti di "Crapolla" su foglia di fico, sale e pepe

"Crapolla" shrimps, cooked over fig leaf, salt and pepper

€30

2 - 4 - 14

Special

Crudo di pesce
crostacei, pesci, etc.

\\ €80 //

Raw seafood:
crustacean, fish etc.



CASA CAPUTO

Primi Piatti / First Courses

1-5-7

Gli spaghetti alla Nerano con zucchini, formaggi locali e basilico
"Nerano" spaghetti pasta with zucchini, basil and local cheeses

€20

1-14

Le linguine ai frutti di mare, pomodorini e prezzemolo
Linguine pasta with seafood, tomatoes and parsley

€25

1-4

I paccheri di Gragnano al sugo di scorfano di scoglio
Paccheri pasta of "Gragnano", scorfano (local rockfish) sauce

€25

1-7-9

Gli ziti alla genovese con "anneccchia" vitella giovane,
cipolla, carota, sedano e parmigiano
*Ziti pasta with young veal in the style of Naples: slow-cooked with onion,
carrots, celery served with parmesan shavings*

€20

1

Gli spaghetti alla Mamma Grazia, filetto di pomodoro
San Marzano e basilico
"Mamma Grazia" spaghetti pasta, San Marzano tomato fillet and basil

€20

1-7

Gli gnocchi di patata con salsa di pomodoro,
provola di Massa Lubrense e basilico
*Handmade potato gnocchi with tomato sauce,
local provola cheese and basil*

€20



CASA CAPUTO

Secondi Piatti / Second courses

14

Il "pignatiello" totani e patate
The "pignatiello" (earthenware pan)
with flying squids and potatoes
€.20

4

Il pesce all'acqua pazza con pomodoro,
cipolla e prezzemolo
*Fish in crazy water sauce with (a medley of vegetable)
tomatoes, onion and parsley*
€.25

1 - 2 - 4 - 5 - 14

Crocante frittura di mare:
calamari, gamberi e pesce del giorno
Crispy fried seafood: squid, prawns and catch of the day
€.30

2 - 4 - 5 - 14

Misto di pesce cotto sulla pietra di mare:
calamaro, gambero e pescato del giorno
*Mixed fish cooked on the sea stone:
squid, prawn and catch of the day*
€.45

1 - 5

Le polpette di manzo al sugo, salsa di pomodoro
Grandma's meatballs with tomato sauce
€.20

7

Il polletto intero del limoneto massese patate e limone
*Whole gently braised baby lemon-grove chicken from
Massa Lubrense, with potatoes and lemon*
€.25

1 - 2 - 4 - 14

Special

La piccola zuppa di pesce
spinata crostini di pane,
pomodoro e prezzemolo

\\ €.80 //

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



CASA CAPUTO

Dessert / Desserts

1 - 3 - 7

Il limone ripieno al cioccolato

tortino al cioccolato fondente in limone, salsa di fragola e gelato di vaniglia

Chocolate-Filled Lemon

dark chocolate cake in lemon, strawberry sauce and vanilla ice cream

€.15

1 - 3 - 7

La delizia al limone

pan di Spagna al limoncello con crema di limone e crema alla panna

Lemon delight

limoncello sponge cake with lemon cream and whipped cream

€.10

3 - 7

"Chupa Chups" con cuore freddo al caffè, ricoperto al cioccolato bianco

Coffee-heart "Chupa Chups" dipped in white chocolate

€.10

12

Lemon Shake

sorbetto al limone artigianale, spumante e vodka

Lemon Shake

artisanal lemon sorbet, sparkling wine and a touch of vodka

€.15

3 - 7

Il gelato

vaniglia, cioccolato e caffè

Ice cream

vanilla, chocolate and coffee

€.10

8

I sorbetti

fantasia di sorbetti alla frutta

Sorbets

fantasy of fruit flavours

€.10

Coperto \\ €.4 // Cover Charge



CASA CAPUTO

Gentile Ospite /// *Dear Guest*

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.

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.

LISTA ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1 // Glutine | 8 // Frutta a Guscio |
| 2 // Crostacei | 9 // Sedano |
| 3 // Uova | 10 // Senape |
| 4 // Pesce | 11 // Semi di Sesamo |
| 5 // Arachidi | 12 // Solfiti |
| 6 // Soia | 13 // Lupini |
| 7 // Latte | 14 // Molluschi |

ALLERGEN LIST

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1 // Gluten | 8 // Nuts |
| 2 // Crustaceans | 9 // Celery |
| 3 // Eggs | 10 // Mustard |
| 4 // Fish | 11 // Sesame Seeds |
| 5 // Penauts | 12 // Sulphites |
| 6 // Soybeans | 13 // Lupins |
| 7 // Milk | 14 // Mollusks |

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

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

€.15

Gin Tonic

Gin e acqua tonica

Gin and water tonic

€.10

Negroni

Bitter Campari, vermouth rosso e gin

Bitter Campari, vermouth rosso e gin

€.15

Negroni

Bitter Campari, vermouth rosso e gin

Bitter Campari, vermouth rosso e gin

€.15

È possibile consultare la carta degli aperitivi completa su richiesta.

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

Vini al Calice / Wine by the Glass

Spumante // Sparkling Wine €.12

Vino Rosato // Rosè Wine €.10

Vino Bianco // White Wine €.10

Vino Rosso // Red Wine €.13



CASA CAPUTO

Lista dei Vini / Wine List

Vini Bianchi / White Wines

Campania

| | |
|---|------|
| Campi Flegrei Dop - Falanghina - Cantine Federiciane / 2024 | €30 |
| Campania Igt - Migliera bianco - Chalet Azzurro Capri / 2021 | €75 |
| Costa d'Amalfi Doc Ravello Selva delle monache Sammarco / 2025 | €35 |
| Fiano di Avellino Docg - Colli di Lapio - Clelia Romano / 2025 | €35 |
| Fiano di Avellino Docg - Exultet - Quintodecimo / 2024 | €100 |
| Greco di Tufo Docg - Vigna Cicogna - Benito Ferrara / 2025 | €35 |
| Irpinia Falanghina Doc - Via del campo - Quintodecimo / 2024 | €70 |
| Sannio Doc - Taburno - Coda di Volpe - Elena Catalano / 2023 | €40 |
| Taburno Falanghina del Sannio Dop - Fontanavecchia / 2025 | €30 |
| Terre del Volturno Igp - Beati Colli - Masseria Piccirillo / 2025 | €60 |

Italia

| | |
|---|------|
| Alto Adige Doc - Pinot Grigio - Wassererhof / 2021 | €45 |
| Gewürztraminer Doc - Joseph - Hofstätter / 2025 | €35 |
| Langhe Dop - Rossi Bass - Gaja / 2023 | €120 |
| Lazio Igp - Sauvignon - Il Punto - Cotarella / 2023 | €60 |
| Terre Siciliane Igp - Lù Catarratto - Gaetano Di Carlo / 2021 | €40 |
| Valle d'Itria Igp - Verdeca - Giovanni Aiello / 2022 | €40 |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg Back to basic Antonucci / 2023 | €40 |
| Vigneti delle Dolomiti Igt - Nosiola - Toblino / 2016 | €50 |



CASA CAPUTO

Francia

| | |
|---|------|
| Champagne Grand Reserve Brut - Vilmart & Cie / s.a. | €.90 |
| Bourgogne – Chardonnay – Maison Pagnotta / 2022 | €.80 |

Vini Rosè / Rosè Wines

| | |
|--|------|
| Costa d'Amalfi Doc Ravello Selva delle monache Sammarco/2024 | €.30 |
| Lazio Igp - Sorèlle - Falesco / 2024 | €.30 |

Vini Rossi / Red Wines

Campania

| | |
|---|-------|
| Aglianico del Sannio Dop - Lucchero - Janare / 2024 | €.30 |
| Campi Flegrei Doc - Vigna Cigliano Solfatara / 2020 | €.50 |
| Penisola Sorrentina Doc Gragnano Cantine Federiciane / 2025 | €.30 |
| Taurasi Docg - Terrantica Et. Bianca - I Favati / 2013 | €.150 |

Italia

| | |
|--|------|
| Chianti classico Docg – Castellare di Castellina / 2024 | €.40 |
| Chianti Classico Docg - Tenuta Perano / 2020 | €.80 |
| Etna Rosso Doc - Pietrarizzo - Tornatore / 2020 | €.50 |
| Syrah Doc Sicilia Lusrà Baglio del Cristo di Campobello / 2019 | €.60 |

N.B. L'asterisco indica i vini terminati o in arrivo.
È possibile consultare la carta dei vini completa su richiesta.

*Please note the asterisk indicates finished wine or incoming.
The complete wine list can be consulted upon request.*



CASA CAPUTO

Le Birre / Beers

Italiana / Italian Beer

Nastro azzurro e Peroni

€.6

SYRENTUM (Pils)

Artigianale di Sorrento. Chiara con bucce fresche di "Limone di Sorrento IGP"

Sorrento craft beer. Blond beer with fresh peels of "Sorrento lemon IGP"

€.8

SYRENTUM (Pils) - 750ml

Artigianale di Sorrento. Chiara con bucce fresche di "Limone di Sorrento IGP"

Sorrento craft beer. Blond beer with fresh peels of "Sorrento lemon IGP"

€.18

Natavota (Lager) - Kbirr

Artigianale di Napoli. Molto beverina, fresca e dissetante

Naples craft beer. Very easy to drink, fresh and thirst quenching

€.8

Natavota (Red Strong Ale) - Kbirr

Artigianale di Napoli. Corpo pieno, retrogusto armonioso,
luppolo appena percettibile

Naples craft beer. Full body, harmonious aftertaste, barely perceptible hops.

€.8

Cuore Di Napoli (American Pale Ale) - Kbirr

Artigianale di Napoli. Corpo leggero ma fortemente caratterizzata
dai luppoli Americani

Naples craft beer. Light body but strongly characterized by American hops

€.8

Pullicenhell (American Happy Ale) - Kbirr

Artigianale di Napoli. Corpo lieve, sapore fresco e beverina

Naples craft beer. Light body and fresh flavor make this beer incredibly drinkable

€.8