

CAPRETZ STARTERS & TAPAS

Crouton with marinated trout, citrus cream cheese, marinated onion	€ 7
Fassona tartare, smoked herring  and lemon mayonnaise 80 gr € 7 – 160 gr € 12	€ 12
Fassona tartare, truffle mayo  and parmesan 80 gr € 7 – 160 gr € 12	€ 12
Argentine empanadas	€ 8
Panfried polenta with cheese and mushrooms 	€ 8
Croquette with cheese and green peppers 	€ 7
Tacos with meat and guacamole 	€ 7
Tacos Veg with vegetables and guacamole 	€ 7
Fried shrimp with Bang Bang sauce	€ 7
Frisella bread, pork and meat sauce, fresh ricotta	€ 9




CAPRETZ APPETIZER

for two people

Focaccia, mortadella, burrata and pistachio pesto + cold cuts and cheeses + olives + starter of the day	€ 15
---	------






FIRST COURSES pasta gluten free available

Fresh tagliatelle with pesto sauce,  stracciatella and semidried tomatoes	€ 12
Gnocchi cacio, pepe and sausage	€ 12
Ravioli stuffed with pappa al pomodoro, fondue and smoked paprika 	€ 12
Tordelli al ragù	€ 11
Soup with spelt, black cabbage  and pumpkin	€ 10
Pasta for children oil Parmesan cheese butter tomatoe	€ 8

TAGLIERI & SANDWICHES

Board of cold cuts from our selection (available until 7 PM)	€ 14
Board of salumi and cheeses (available until 7 PM)	€ 14
Board of cheeses and jams 	€ 12
CAPRETZ BURGER 180 gr meat, cheddar, bacon, caramelized onion, tomato, Capretz sauce on artisan bread	€ 16
Burritos with pulled pork, hummus, mozzarella, spinach and romesco sauce	€ 15
Veg Burritos with chickpea falafel,  spinach, mozzarella, basil pesto and romesco sauce	€ 15



OUR SLICES

Sliced Black Angus beef (250 gr)  with chimichurri sauce, fried potatoes or vegetables of the day	€ 19
Lamb skewers with tzatziki sauce,  fried potatoes or vegetables of the day	€ 16
Sliced Bavette beef (250 gr)  with chimichurri sauce, fried potatoes or vegetables of the day	€ 17
Smoked pork ribs with barbecue sauce and fried potatoes	€ 18

SIDE DISHES

French fries	€ 5
Seasonal vegetables 	€ 5
Mixed salad 	€ 5

DESSERTS

Tiramisù	€ 5
Ricotta and chocolate cak3	€ 5
Apple pie with ice cream	€ 5
Ice Cream 	€ 5
Cream of coffee 	€ 3
Panarea cake Sicilian cassata Sal de Riso (depending on availability)	€ 6



Caffè Capretz



caffecapretz

Ask for the allergen menu at the cash desk

Cover charge € 2

CAFFETTERIA

Coffee	€ 1,50
Double coffee	€ 2,50
Coffee with liqueur	€ 2,50
Shaken cold coffee Baileys	€ 4 € 6
Cappuccino	€ 2,50
Milk	€ 3
Latte macchiato	€ 4
Organic tea and herbal tea fireplace fire, snowflake, citrus fruits of Sicily	€ 4
Home made lemonade with mint and ginger	€ 3
Fresh orange juice	€ 3,50
Fruit juice apple, pear, orange, blueberry, peach	€ 3,50
Crodino Bitter Campari	€ 3,50
Tonic water Schweppes Indian, Mediterranean	€ 3 € 3,50
Canned drinks	€ 3,50
Cedrata Tassoni, Chinotto S. Pellegrino	€ 3,50
Ginger beer	€ 3,50

ACQUA

Water 1 l	€ 2
Water Panna 0,5 l	€ 2
Water S. Pellegrino 0,5 l	€ 2



RED WINES

For wine by the bottle ask for our wine list



Red house wine – Montecucco (1/4 € 6 – 1/2 € 10)	€ 3 – € 13
Alteo – Chianti	€ 3,50 – € 16
Casa e Chiesa – Tenuta Lenzini	€ 3,50 – € 18
Pinot nero – Lavis	€ 3,50 – € 18
Bolgheri Rute – Podere Guado al Melo	€ 5 – € 28

WHITE WINES

For wine by the bottle ask for our wine list



White house wine – Pinot grigio (1/4 € 6 – 1/2 € 10)	€ 3 – € 13
Vermentino – Cala Civetta	€ 3,50 – € 16
Chardonnay Torre Rosazza	€ 3,50 – € 17
Roero Arneis – Angelo nero	€ 3,50 – € 17
Sangiovese rosato – Donna Laura	€ 3,50 – € 17

BOLLICINE

For wine by the bottle ask for our wine list



Prosecco Brut Corte delle Valli DOCG	€ 3,50 – € 17
--------------------------------------	---------------

BEER

Draft beer Ustersbacher 33 cl	€ 3,50
Draft beer 50 cl	€ 5
Bottled beer 33 cl	€ 3,50
Craft beer 33 cl	€ 6

DRINK

Aperol Spritz Campari Spritz	€ 5
Hugo	€ 5
Melabevi (Hugo alla mela)	€ 5
Gin Tonic	€ 5 – € 8
Negroni Negroni sbagliato	€ 6
Americano	€ 5
Pimm's	€ 5
Blueberry Mule	€ 6
Moscow Mule	€ 6
Cuba Libre	€ 6
Mojito Capretz	€ 6
Margarita	€ 6
Screw Driver	€ 6
Whiskey Orange	€ 6

WHITE WINES

Cala Civetta – Vermentino (Scansano)	€ 16
Lugana – I Gelsi (Veneto)	€ 16
Muller Thurgau – Lavis (Trento)	€ 17
Roero Arneis – Angelo Nero (Piemonte)	€ 17
Chardonnay Torre Rosazza (Friuli)	€ 17
Anno Uno – Verdicchio (Ancona)	€ 18
Passerina (senza vandalismi) 2021 (Lazio)	€ 19
Le Calocchie – Vermentino – Az. agricola Camigliano (Lucca)	€ 19
Gagà – Garganega (Veneto)	€ 20
Vermentino di Luni – Terenzuola (Massa)	€ 20
Il Carica l'asino – Cortese Sauvignon (Umbria)	€ 22
La mala via – Santa Colomba – Malvasia istriana (Veneto)	€ 22
Gleris – Glera riesling (Colli trevigiani)	€ 25
Durer Weg – Gewurtztraminer (Trento)	€ 25
Kerner – Strasserhof (Trento)	€ 25
Sylvaner – Strasserhof (Trento)	€ 25
Muller Thurgau – Strasserhof (Trento)	€ 25
Gewurtztraminer Strasserhof (Trento)	€ 25
Riesling Strasserhof (Trento)	€ 25
Vermentino Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Chablis Oudin Domaine 2018 (Francia)	€ 30
Pinot bianco Elena Walch (Bolzano)	€ 32

BOLLICINE

Prosecco extra dry Corte delle Calli (Valdobbiadene)	€ 17
Gargante rifermentato in bottiglia naturale (Padova)	€ 18
Il Principiante – Naturale rifermentato (Veneto)	€ 20
Alpino – Furlani (Friuli)	€ 20
Macerato – Furlani (Friuli)	€ 22
Rosato – Furlani (Friuli)	€ 24
Contadi Castaldi – Franciacorta (Veneto)	€ 25
Cascina S. Pietro – Franciacorta (Veneto)	€ 27
Nature Docg – Enrico Gatti – Franciacorta (Veneto)	€ 32
Saten Docg – Enrico Gatti – Franciacorta (Veneto)	€ 33
Sussulto Metodo classico dosaggio zero (Siena)	€ 36
Patrick Soutiran – Blanc de blancs dosage zéro	€ 52
Cahumont – Champagne – Blanc de noirs grand cru	€ 56
Voirin Jumel Rosé Brut – Champagne	€ 56
Waris Hubert Lilyale – Champagne – Blanc de blancs dosage zéro	€ 60
Madois – Champagne – Brut zéro	€ 65

RED WINES

Alteo – Chianti Riserva Tolaini (Siena)	€ 16
Montescudaio Doc – Sator (Pisa)	€ 17
Lambrusco Podere Cipolla (Emilia)	€ 18
Casa e Chiesa – Merlot – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 18
Pinot nero – Lavis (Trento)	€ 18
Aldrighetti Valpolicella classico (Verona)	€ 18
Valpolicella Montenigo 2019 (Verona)	€ 20
Nero del Gobbo – Az. agricola Camigliano (Lucca)	€ 20
Mino Carbo – Furlani (Friuli)	€ 20
Barbera Mat Cascina Gentile (Piemonte)	€ 20
La Fiocca Pinot Nero (Pavia)	€ 20
Il Moro – Santa Colomba (Veneto)	€ 20
Grale Bolgheri doc Naturale (Livorno)	€ 22
Nebbiolo Le Piane (Piemonte)	€ 22
Valle Nuova – Chianti Classico – Tolaini (Siena)	€ 23
Ribero Morellino di Scansano (Siena)	€ 24
Nebbiolo Belcolle (Langhe)	€ 24
Buscè – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Ripasso della Valpolicella – Aldrighetti (Verona)	€ 25
Sangiovese – Az. Agricola Camigliano (Lucca)	€ 25
Giubba – Syrah – Az. Agricola Camigliano (Lucca)	€ 25
Poggio dei Paoli – Cab. Sauvignon – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Franco – Cabernet Franc. – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 27
Bolgheri Rute – Cantine Guado al Melo	€ 28
La vigna di Gioacchino – Etna Rosso 2018	€ 28
Macea – Pinot nero (Lucca)	€ 30
D'Eduard Auysterre – Pinot nero – Borgogna	€ 32
Rosso di Montalcino – Romitorio (Siena)	€ 32
Brunello di Montalcino – 375 cl – Romitorio (Siena)	€ 32
La Syrah – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 35
Sottosopra Carmenere – Sapaio (Isola del Giglio)	€ 36
Ludwig – Pinot nero – Elena Walch (Trento)	€ 38
Barolo Sobrero 2016 (Cuneo)	€ 52
Amarone della Valpolicella – Allegrini 2018 (Verona)	€ 52
Picco Nero – IGT Riserva – Tolaini 2015 (Siena)	€ 60
Brunello di Montalcino – Franco Parenti 2016 (Siena)	€ 60

ROSÉ WINES

B-Side Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Lolì (Livorno)	€ 27
Giometti (Corsica)	€ 27