# ZIQÙ
restaurant

Servito tutti i giorni dalle 19:30 alle 22:30

Served everyday from 7:30 to 10:30 pm

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

Capri accoglie o respinge e non conosce mezze misure.

Mi sono sentito avvolto dai profumi dei gelsomini e delle zagare in fiore, dall'azzurro del cielo al blu del mare.

E' madre, compagna ed amante: è Musa.

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

*Buon Appetito*

***Manuele***

I come from Friuli 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 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.

*Enjoy Your Meal*

***Manuele***

# CARTA BIANCA ALLO CHEF

**Lasciati guidare dal nostro Chef, scegliendo uno dei tre percorsi...**
**Choose your preferred tasting menu...**

Menù Degustazione Vegetariano 3 Portate **€95**
3 Courses Vegetarian Menu

Menù Degustazione 3 Portate **€120**
3 Courses Menu

Menù Degustazione 5 Portate **€140**
5 Courses Menu

**I menù vengono serviti per l'intero tavolo ed includono il benvenuto "Ziqù".**
**Our suggestions are served for the whole table and are inclusive of "Ziqù" welcome.**

*Manuele Cattaruzza*
*Executive Chef*

*Rita Estatico*
*Restaurant Manager*

# ANTIPASTI

*STARTERS*

**Mazzancolle** (1,2,3,5) **€38**

in salsa cocktail, chips, avocado e rapa rossa

Roasted tiger prawns in cocktail sauce, chips, avocado and beetroot

**Seppia** (1,4) **€35**

cotta a bassa temperatura, sorbetto alla mela verde e zenzero, infuso piccante

Steamed cuttle fish, green apple and ginger sorbet, spicy warm infusion

**Riso Venere** **€30**

all'insalata, pomodorini infornati, crema di ceci e cipollotto Nocerino piastrato

Venere rice, dried tomatoes, cheek peas cream and roasted spring onion

**Battuta** (1,4,7) **€35**

di manzo al coltello, burrata e pan brioche tostato

Beef tartare with burrata cheese and toasted pan brioche

**Millefoglie** (1,7) **€30**

di melanzana affumicata, pomodori canditi, crema di ricotta e pesto leggero

Eggplant millefeuille, candied tomatoes, ricotta cheese and basil pesto

# PRIMI PIATTI

*PASTA DISHES*

**Tagliolino** (1,2,3,4) **€48**

al granchio reale con aglio, olio, peperoncino e datterino giallo

Tagliolini with king crab and sweet yellow cherry tomato

**Agnolotti** (1,3,4,7,12) **€45**

ripieni di totani e calamari, friggitielli e pecorino

Agnolotti stuffed with baby squid and calamari, sweet green peppers and pecorino cheese

**Eliche di Gragnano** (1,2,4,8) **€45**

all'aglio fermentato su carpaccio di gambero rosso, crumble di alici e lime

Gragnano's Eliche, black garlic, red prawns carpaccio, anchovies crumble and lime

**Riso riserva San Massimo** (1,7) **€35**

mantecato al pomodoro vesuviano, stracciatella di bufala e salsa al basilico

Risotto creamed with cherry tomatoes, buffalo stracciatella cheese and basil sauce

**Fettuccine** (1,3,7,9,12) **€38**

cacio e pepe su stracotto alla napoletana

Fettuccine cacio e pepe with Neapolitan style slow cooked meat ragù

# SECONDI PIATTI

*MAIN COURSES*

**Rombo chiodato** (4,7) **€45**

in salsa mugnaia, limone, scapece di zucchine e i suoi fiori

Turbot in meunière sauce with lemon, zucchini and zucchini flowers

**Pesce del giorno alla griglia, piccola misticanza** (4) (per due pers.) **€98**

Grilled catch of the day with mixed salad (for two people)

**Filetto di Ombrina** (1,4,7) **€45**

con patate servito in guazzetto all'acquapazza

Meagre fillet "acqua pazza" in light tomato, garlic and white wine broth with potatoes

**Galletto** (1,7,9,12) **€42**

al forno con millefoglie di patata croccante e ristretto ai peperoni dolci

Oven backed baby chicken with crispy potatoes millefeulle and sweet peppers coulis

**Black Angus** (1,7,9) **€45**

arrosto con purea di sedano bianco, friarielli e il suo fondo

Roasted black angus beef with white celeriac purèe, local broccoli and beef jus

ZIQÙ
restaurant

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)

## ALLERGENI
*Allergens*

1. CEREALI
   *CEREALS*
2. CROSTACEI
   *CRUSTACEANS*
3. UOVA
   *EGGS*
4. PESCE
   *FISH*
5. ARACHIDI
   *PEANUTS*
6. SOIA
   *SOY*
7. LATTE
   *MILK*
8. FRUTTA A GUSCIO
   *NUTS*
9. SEDANO
   *CELERY*
10. SENAPE
    *MUSTARD*
11. SESAMO
    *SESAME*
12. SOLFITI
    *SULPHITES*
13. LUPINI
    *LUPINS*
14. MOLLUSCHI
    *MOLLUSCS*