MENU

Il Solitario

TRATTORIA



www.ilsolitarioanacapri.it

Benvenuti al Solitario

BUON APPETITO

Per voi solo **ingredienti eccezionali**.
Prestiamo particolare attenzione a tutte
le richieste riguardanti *intolleranze* e *allergie alimentari*.

Welcome to il Solitario

ENJOY YOUR STAY

For you only **excellent ingredients**.
We pay special attention to all requests
regarding *food intolerances* and *allergies*.

Pasta gluten free sovrapprezzo 3€
Pasta gluten free extra charge 3€

I prodotti in mancanza di fresco potrebbero essere surgelati.
The products may be frozen
If the fresh one is not available.

***Prodotto sottoposto ad abbattimento preventivo.**
*This product has been subjected
to preventive blast chilling.

COPERTO **€ 4,00**
COVER CHARGE
SERVICE CHARGE NOT INCLUDED



free WiFi
User: solitario
passw: solitario8888

LE FOTO SONO PURAMENTE INDICATIVE | THE PICTURES ARE ONLY INDICATIVE

Antipasti



Sfizi Fritti

Bruschette al Pomodoro Toasted bread with cherry tomatoes	€ 12,00
Bruschette al Lardo di Colonnata Toasted bread with "lard"	€ 12,00
Focaccia Focaccia	€ 12,00
Fiori di Zucchine Ripieni Zucchini flowers stuffed cheese and ham	€ 16,00
Polpettine di Melanzane con Salsa chiommenzana (4pz.) Eggplant balls with tomato sauce	€ 16,00
Burrata Rucola e Pomodorini Burrata with cherry tomatoes and rocket salad	€ 20,00
Insalata Caprese con Bufala Tomatoes and bufalo mozzarella salad	€ 20,00
Sfizi Fritti Fried italian specialites	€ 23,00
Caesar Salad con Pollo Caesar salad with chicken	€ 22,00
Culatello e Bufala Parma ham with buffalo mozarella	€ 23,00
Antipasto del Buffet Capri vegetables buffet	€ 22,00
Polipo all'insalata Octopus salad	€ 24,00
Tartare di Tonno con Pistacchi e Lime Tuna tartare pistaccio and lime	€ 25,00

Buffet di verdure





Tartare di Tonno

Primi piatti



Ravioli alla caprese

Tegamino di Gnocchi alla Sorrentina € 16,00
Homemade tomato and mozzarella cheese dumplings

Linguine al Limone di Capri € 18,00
Linguine with lemon from Capri

Spaghetti Zucchine alla Nerano € 18,00
Spaghetti with zucchine, basil and cheese

Scialatielli Aumm Aumm (Melenzane e Mozzarella) € 18,00
Homemade pasta with eggplants, tomato and mozzarella

Ravioli alla Caprese € 18,00
Homemade stuffed pasta with caciotta cheese

Tonnarelli freschi alla carbonara € 22,00
Fresh Tonnarelli Carbonara Style

Tortiglione alla bolognese € 22,00
Maccheroni with bolognese sauce

Tonnarelli Cacio e Pepe € 20,00
Tonnarelli cheese and pepper

Spaghetti Pomodorini, Burrata e Basilico € 20,00
Spaghetti, cherry tomatoes, burrata and basil

Spaghetti con Polpetta al Sugo € 20,00
Spaghetti with meatball

Ziti alla Genovese € 20,00
Neapolitan style pasta with onion and meat sauce

Gnocchi, Pesto e Burrata € 22,00
Dumplings pesto sauce and burrata cheese

Linguine con Polipetto € 24,00
Linguine with baby octopus in tomato sauce

Ravioli Gamberi e Limone € 22,00
Homemade stuffed pasta with shrimps and lemon

Spaghetti alle Vongole € 24,00
Spaghetti with clams

Scialatielli allo Scoglio € 25,00
Homemade pasta with mixed seafood

Risotto del Pescatore € 25,00
Rice with mixed seafood



Spaghetti con polpetta



Linguine con polipetto



Scialatielli Aumm Aumm

Antichi sapori Anacapresi

Pasta e Fagioli con Lardo di Colonnata Pasta, white beans with "lard"	€ 16,00
Pasta Patate e Provola Pasta with potatoes and provola cheese	€ 16,00
Zuppa di Fagioli e Scarole Beans and scarole soup	€ 15,00
Parmigiana di Melanzane Eggplant, mozzarella and tomatoes	€ 15,00
Polpette della Nonna al Sugo Meatballs with tomato sauce	€ 16,00
Polipetti in Cassuola Baby octopus in tomato sauce	€ 20,00



Pasta e patate

Polipetti



Polpette al sugo



ANCIENT FLAVORS
CAPRI'S

Secondi piatti


Zuppa di Cozze

Calamari alla Griglia € 23,00
Grilled squid

Frittura di Gamberi e Calamari € 24,00
Fried shrimps and squid

Zuppa di Cozze con Crostone € 24,00
Mussels and tomato soup with toasted bread

Calamaro alla griglia



Filetto di Branzino al Limone € 22,00
Seabass in Capri lemon sauce

Polpo alla Griglia con Purè di Patate € 25,00
Grilled octopus with mashed potatoes

Soute di Vongole e Cozze con Crostone € 25,00
Mixed souted mussels and clams with toasted bread

Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo con riduzione di Balsamico, Rucola e Pomodorini € 26,00
Tuna fish in sesame crust, balsamic vinegar, rocket salad and cherry tomatoes

Gamberoni alla Griglia € 28,00
Grilled prawns

Zuppa di Mare (Scampo, Gamberone, Calamari, Cozze e Vongole) € 45,00
Seafood Soup (Scampi, Prawn, Squid, Mussels and Clams)

Pesce del Giorno S.Q.
Fresh catch of the day

Petto di Pollo al Limone € 20,00
Chicken breast with lemon sauce

Cotoletta di manzo con patatine € 22,00
Pan fried beef with french fries

Tagliata di Cuberoll con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana € 32,00
Sliced Uruguayan cuberoll with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes

Filetto di Manzo al Pepe Verde € 32,00
Beef filet steak in green pepper sauce

Filetto di Manzo ai Funghi Porcini € 35,00
Beef fillet with porcini mushrooms


Polipo alla griglia

Frittura gamberi e calamari



SIDE DISHES

Contorni



Insalata mista

Insalata Mista Mixed salad	**€ 8,00**
Rucola e Pomodorini Rucola and cherry tomatoes	**€ 8,00**
Patate Fritte Fried potatoes	**€ 10,00**
Fior di Broccoli Saltati Sautéed broccoli flower, oil and garlic	**€ 10,00**
Peperonata Olive e Capperi Peppers olives and capers	**€ 10,00**
Scarola Ripassata Souted escarole with black olives and pines	**€ 10,00**
Verdure alla Griglia Grilled vegetables	**€ 10,00**



Il Pane di Carmen

Dolci & Frutta

Torta Caprese € 10,00
Almond and dark chocolate cake

Torta Caprese al Limone € 10,00
Almond, lemon and white chocolate cake

Delizia al limone € 10,00
Lemon delizia

Torta Caprese al Pistacchio € 10,00
Pistaccio and white chocolate cake

Semifreddo al Torroncino € 10,00
Nougat semifreddo almond and dark chocolate

Semifreddo al Pistacchio € 10,00
Pistaccio semifreddo

Tiramisù della casa € 10,00
Finger biscuits, coffee and cream cake

Gelato alla Vaniglia € 10,00
Vanilla ice-cream

Gelato al Limone € 10,00
Lemon ice-cream

Frutta di stagione € 10,00
Seasonal fruit

Tartufo bianco con cuore di Caffe € 10,00
White truffle with Coffee heart

Tartufo classico al Cioccolato € 10,00
Dark chocolate Truffle

Tartufo al Pistacchio € 10,00
Pistaccio Truffle

DESSERTS



I dolci di Carmen