

Capricciosa

Ristorante Pizzeria



Carte des plats et boissons

Minestre / Potages

Tortellini in Brodo	8.00
Bouillon de volaille avec tortellini à la viande	
Zuppa di Pomodoro al Basilico	8.00
Velouté de tomate au basilic	

Insalate / Salades

Insalate Verde	7.00
Salade Verte	
Insalate Mista	8.50
Salade Mêlée	
Insalata Capricciosa	22.50
Salade verte, Lardons, Poulet	
Insalata ai Gamberoni	27.50
Crevettes géantes sur lit de salade verte à l'huile d'olive et citron	

Antipasti / Hors d'œuvre

Bruschette al Pomodoro	10.50
Focaccia et tomates aromatisées à l'ail, tomate, oignon et basilic frais	
Antipasto Caprese	15.50
Mozzarella de bufflonne, tomates grappe et basilic frais	
Carpaccio di Manzo	26.00
Fines tranches de bœuf à l'huile d'olive extra vierge et citron, parsemées de copeaux de parmesan	

Propositions du chef

Bruschetta ai gallinacci saltati all'aglio

Bruschetta aux chanterelles et à l'ail 13.50

Antipasti di verdure grigliate

Courgettes, aubergine, poivrons, olives, huile d'olive 14.50

Antipasti di bufala e prosciutto di parma

Jambon de parme et mozzarella di bufala 22.50

Insalata ai frutti di mare

Salade de fruits de mer 23.50

Tagliatelle al salmone affumicato e capperi

Tagliatelles au saumon fumé et câpres 27.50

Risotto ai gamberi zucchini e zafferano

Risotto aux crevettes géantes, courgettes, et safran 28.50

Gnocchi al pesce spada

Gnocchi à l'espadon, tomates cerises, ail et rucola 27.00

Tagliatelle ou Risotto al tartufo bianco e grana

Tagliatelle ou risotto aux truffes blanches et fromage

Tagliatelle 45.00 – Risotto 42.00

Tagliatelle ou Risotto al tartufo nero e grana

Tagliatelle ou risotto aux truffes noires et fromage

Tagliatelle 28.00 - Risotto 28.00

Tagliatelle ou ravioli ai porcini, lardo e peperoncino

Tagliatelle ou ravioli aux bolets, lard et piments

Tagliatelle 26.50 - Ravioli 28.50

Spaghetti vongole veraci

Spaghetti aux vongoles, tomates cerises, ail, persil frais 26.00

Spaghetti alle cozze

Spaghetti aux moules, ail, persil, tomates cerises 25.50

Penne Capricciosa

Aubergine, courgettes, mozzarella 24.50

Nos viandes

Tagliata di Manzo alla Griglia

Entrecôte de bœuf grillée, assaisonnée au romarin et coupée en fines tranches, sur lit de roquettes affinées à l'huile d'olive et parmesan 38.50

Scaloppina al Limone e Risotto

Escalope de veau au citron, risotto et parmesan 42.50

Entrecôte ai Porcini

Entrecôte de bœuf aux bolets, pommes sautées ou tagliatelles 39.50

Entrecôte al Tartufo

Entrecôte de bœuf aux truffes, pommes sautées ou tagliatelles 42.50

Petto Di Pollo ai Ferri Rosmarino

Suprême de poulet grillé, café de paris, pommes sautées ou tagliatelles 27.50

Nos Poissons

Gamberoni all'Aglio, Olio e Vino Bianco

Crevettes géantes sautées à l'ail, l'huile d'olive, persil et vin blanc 35.50

Trancio di Salmone, Cotto Lato Pelle al Burro, Fatto in Casa

Pavé de saumon cuit au beurre 29.50

Filetto di Orata al Forno alla Mediterranea

Dorade au four, cherry, câpres, olives, pommes nouvelles ou tagliatelles 35.00

Garnitures : Pâtes ou pommes sautées ou légumes ou salade verte.

Le Paste / Pâtes

Spaghetti Aglio, Olio e Peperocino Servis avec ail, huile d'olive extra vierge et piments	16.50
Spaghetti alla Napoletana Servis avec sauce tomate, câpres, olives, parfumée au basilic frais	17.50
Spaghetti a Pomodorini Servis avec tomates cerises, ail, basilic frais, huile d'olive extra vierge	19.50
Spaghetti alla Bolognese Servis avec une sauce bolognaise	22.50
Spaghetti al Pesto Servis avec une sauce au basilic et crème, pignons de pin, pecorino, parmesan et huile d'olive extra vierge	21.50
Spaghetti alla Carbonara Servis avec lardons, liés à la crème et jaune d'œuf, poivre noir	22.50
Spaghetti alla Mediterranea Servis avec fruits de mer, crevettes géantes, tomates cerises, ail et persil, affinés à l'huile d'olive extra vierge	28.50
Penne all'Arabbiata Servis avec sauce tomate, tomates fraîches, basilic, ail et piments	19.50
Spaghetti Matriciana Servis avec une sauce tomate, oignons, ail et lard	21.50
Penne Pulcinella Servis comme dans le sud de l'Italie avec de la viande de bœuf, ail, tomates cerises légèrement pimentés	27.50
Penne ai Gamberoni Rucola e Pomodorini Penne, crevettes géantes, roquette et tomates cerises	28.50
Lasagne Fatta in Casa all'Emiliana Fait maison, avec viande de bœuf, mozzarella et parmesan gratinée au four	23.50
Tagliatelle Gamberoni Servies avec une sauce au safran et crevettes géantes	28.50
Tagliatelle Mare e Monti Nouilles fraîches avec bolets et fruits de mer	28.50

Risotti

Risotto ai Funghi Porcini Risotto aux bolets et oignons	25.00
Risotto al Salmone Affumicato Risotto crémeux au saumon fumé et oignons	25.00
Risotto ai Frutti di Mare Risotto aux fruits de mer, ail et persil	28.50

Gnocchi

Gnocchi al Pesto Genovese servis avec du pesto gênois	23.50
Gnocchi alla Sorrentina servis avec sauce tomate, mozzarella et fromage	22.50
Gnocchi ai 4 Fromaggi e Noci servis avec 4 fromages, crème et noix	22.50

Origine des produits : Le porc provient de Suisse, le bœuf provient d'Uruguay ou de Suisse. Les volailles sont d'origine brésilienne ou suisse. Poissons en fonction des arrivages (information sur demande).

Notre pain frais servi à table est fabriqué maison tous les jours

Pizze / Pizzas

Pizza Margherita	15.50
Tomates, mozzarella, basilic frais et origan	
Pizza Napoli	22.00
Tomates, mozzarella, filets d'anchois, câpres, olives et origan	
Pizza Funghi	20.00
Tomates, mozzarella, champignons frais, origan	
Pizza Prosciutto	22.50
Tomates, mozzarella, jambon et origan	
Pizza Tonno	22.50
Tomates, mozzarella, thon, oignons, origan et olives noires	
Pizza Prosciutto e Funghi	23.50
Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, basilic et origan	
Pizza Vegetariana	24.00
Tomates, mozzarella, poivrons, aubergine, tomates cerises, artichauts et courgettes, origan et basilic frais	
Pizza Diavola	23.50
Tomates, mozzarella, salame ventricina, oignons, ail, piments, olives noires et origan	
Pizza Nostrano	23.50
Tomates, mozzarella, gorgonzola, salame piccante et origan	
Pizza Capricciosa	24.00
Tomates, mozzarella, champignons frais, jambon, œuf, origan	
Pizza Quattro Stagioni	24.00
Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, olives noires, artichauts, poivrons et origan	
Pizza Hawaiana con Prosciutto e Ananas	23.50
Tomates, mozzarella, jambon, ananas et origan	

Pizze / Pizzas

Pizza Quattro Formaggi	23.00
Tomates, mozzarella, parmesan, gorgonzola, gruyère	
Pizza Gotteron	23.50
Tomates, mozzarella, gorgonzola, lardons, parmesan, gruyère et origan	
Pizza Merguez	22.50
Tomates, mozzarella, merguez et pepperoni	
Pizza Salmone	24.00
Tomates, mozzarella, saumon fumé, oignons et câpres	
Pizza Parma	25.00
Tomates, mozzarella, jambon de Parme et origan	
Pizza Tartufo	27.00
Crème de truffe, mozzarella Prosciutto di Parma copeaux et rucola	
Pizza Gamberoni	26.00
Tomates, mozzarella, crevettes géantes, roquette, tomates cerises	
Pizza du Chef	24.00
Tomates, mozzarella, bolets, jambon et gorgonzola	
Pizza Caprese	23.50
Tomates, mozzarella, garnie avec tomates fraîche, mozzarella de bufflonne en fines tranches, garnie de basilic frais	
Pizza Fiona	27.00
Tomates, mozzarella, roquette, tomates cerises, jambon de Parme, huile aromatisée à la truffe et copeaux de parmesan	
Pizza Principessa	26.00
Tomates, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme	

Allergènes : Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos différents plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.



Aperitivi / Apéritifs

Martini Rosso / Bianco	4 cl	6.50
Cynar	4 cl	6.50
Campari	4 cl	6.50
Pastis 51 / Ricard	4 cl	6.50
Aperol Spritz	4 cl	10.00
Bitter S. Pellegrino sans alcool	9.5 cl	5.40
Aperitivo Garibaldi		
Flûte Prosecco avec Limoncello	1 dl	10.00
Campari Orange		
Campari avec jus d'orange frais	1 dl	7.50
Aperitivo Capricciosa		
Flûte Prosecco avec Campari	1 dl	10.00
Prosecco	1 dl	7.50
Moscato	1 dl	7.50
Appenzeller	4 cl	6.50

Birre / Bières

Birra alla Spina / Bière à la pression	25 cl	4.30
	50 cl	5.90
Clausthaler sans alcool	33 cl	5.00
Birra Moretti Della Campania	33 cl	5.00

Digestivi / Spiritueux

Amaretto di Saronno	2 cl	28 %	7.50
Limoncello	2 cl	32 %	6.90
Sambuca Molinari	2 cl	40 %	6.90
Averna	4 cl	29 %	6.90
Amaro Montenegro	4 cl	40 %	6.90
Ramazotti Amaro	4 cl	30 %	6.90
Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	40 %	9.50
Vecchia Romagna	2 cl	38 %	6.90
Gin Gordon	4 cl	37.5 %	7.90
Vodka Eristoff	4 cl	37.5 %	7.90
Williamine	2 cl	43 %	7.50
Fernet Branca	4 cl	31 %	6.90
Apricot	2 cl	37.5 %	6.90
Pomme	2 cl	40 %	6.90
Calvados	2 cl	40 %	9.50
Vieille prune	2 cl	41 %	9.50
Amaro Montenegro	4 cl	23 %	6.90
Suze	4 cl	20 %	5.90
Whisky Ballantines	4 cl	40 %	9.50
Whisky Jack Daniel's	4 cl	40 %	9.50
Nocino	4 cl	42 %	6.50
Vecchio Amaro	4 cl	35 %	6.50



Boissons sans alcool

Sans Pellegrino, Eau minérale	50 cl	5.00
Aqua Panna – Eau sans gaz	50 cl	5.00
Coca-Cola / Light / Zero	33 cl	5.00
Fanta	33 cl	5.00
Sprite	33 cl	5.00
Nestea	33 cl	5.00
Rivella Rossa / Blue	33 cl	5.00
Schweppes Lemon / Tonic	20 cl	5.00
Jus de Pêche	30 cl	5.00
Jus de Tomate	20 cl	5.00
Jus d'Orange	20 cl	5.00
Jus de Pomme	30 cl	5.00
Carafe d'eau	50 cl	2.00

Café et thé

Café / Espresso / Thé		3.90
Café Renversé		4.20
Double espresso		5.40
Café à l'Espresso décaféiné		3.90
Cappuccino		4.50
Espresso corretto Grappa	1 dl	6.50
Espresso coretto Vecchia Romagna	1 dl	6.50
Espresso coretto Sambuca	1 dl	6.50
Ovomaltine froid ou chaud	20 cl	4.50
Chocolat froid ou chaud	20 cl	4.50

Capricciosa

Ristorante Pizzeria



Rue de Lausanne 29
1700 Fribourg

026 321 52 47

www.capricciosa.ch