

# PASTA

パスタ

## 当店自慢のトマトソース



### トマトとニンニク

レギュラー

**1,000円**

(税込1,100円)

ダブル

**1,928円**

(税込2,120円)

トリプル

**2,819円**

(税込3,100円)

トマトとニンニク

辛さ増し

各**1,100円**

(税込1,210円)

**1~3辛**

選べる辛さ  
3段階!

旨味たっぷり特製ミートソース

揚げ茄子とほうれん草の  
ミートソース 田舎風

レギュラー

**1,055円**(税込1,160円)

ダブル

**2,055円**(税込2,260円)

オリジナル濃厚クリームソース

カルボナーラ

レギュラー

**1,055円**(税込1,160円)

ダブル

**2,055円**(税込2,260円)

長葱のポタージュに冬野菜と  
魚介を合わせたソースが旨味たっぷり。

### 冬野菜と魚介の ポタージュ仕立て

1,173円(税込1,290円)

NEW STANDARD PASTA

新|定|番  
パスタ

期間限定12月1日販売開始!

ぷりぷりの広島産牡蠣と  
トマトソースが相性抜群のスパゲティ。

### 広島県産 牡蠣のアラビアータ

1,219円(税込1,340円)

NEW STANDARD PASTA

新|定|番  
パスタ

期間限定12月1日販売開始!

たらこと大葉のクリーム仕立て  
たらこと大葉の  
クリームソース

1,010円(税込1,110円)



バジリコの香りが爽やかなトマトソーススパゲティ  
“ポモドーロ”モッツアレラチーズと  
バジリコのトマトソース

レギュラー 1,028円(税込1,130円)

ダブル 1,991円(税込2,190円)

香ばしいニンニクと唐辛子が食欲をそそる  
蒸し鶏とほうれん草  
松の実のペペロンチーノ

991円(税込1,090円)



凝縮した魚介の旨みを  
存分にご堪能ください

## ペスカトーレ 漁師風トマトソース

レギュラー **1,091**円(税込1,200円)

ダブル **2,110**円(税込2,320円)



アサリの風味やコク、  
旨味が凝縮されたスープ仕立て  
黒胡椒を効かせた  
アサリのスープ仕立て

\*\*\*  
おすすめ

レギュラー **991**円(税込1,090円)

ダブル **1,910**円(税込2,100円)

渡り蟹と  
トマトクリームソースは  
相性抜群

## 渡り蟹のトマトクリーム

レギュラー **1,119**円(税込1,230円)

ダブル **2,173**円(税込2,390円)



たっぷりの魚介の旨み

## イタリア産カラシミと 魚介のペペロンチーノ

**1,291**円(税込1,420円)

\*\*\*  
おすすめ



トマトソースが隠し味!コクのある味わい  
イカスミ

レギュラー **1,010**円(税込1,110円)

ダブル **1,955**円(税込2,150円)

# SPECIAL PASTA

スペシャルパスタ

生  
パスタ

香り高いポルチャーニ茸と  
キノコの旨み

タリアテッレ  
ポルチャーニ茸と  
キノコのクリームソース

1,319円(税込1,450円)



生  
パスタ

コクのあるクリームソースが良く絡む  
タリアテッレ スモークサーモンと  
ほうれん草のクリームソース

1,319円(税込1,450円)

海老の旨味が詰まったトマトクリームソース

タリアテッレ  
海老のトマトクリームソース

1,382円(税込1,520円)

生  
パスタ



コクのある  
ビリ辛トマトソースが旨い  
ペンネアラビアータ

1,037円(税込1,140円)



# NAPOLI PIZZA

ナポリピッツァ

モッツアレラチーズと  
バジリコの  
イタリアンピッツァの代表格

マルゲリータ

1,310円(税込1,440円)

**+155円**  
(税込170円)で  
チーズを増量  
出来ます。

ミラノサラミ、ピカンテサラミ、  
パンチェッタ、オニオン

サラームミスト

1,328円(税込1,460円)

モッツアレラチーズ、  
アンチョビ、バジリコ

ロマーナ

1,310円(税込1,440円)

4種のチーズ

クアトロ・フォルマッジ

1,428円(税込1,570円)

モッツアレラチーズ、しめじ、  
エリンギ、マイタケ、オニオン

フンギ

1,382円(税込1,520円)

モッツアレラチーズ、  
ルッコラ、生ハム、  
バルミジャーノレッジャーノ

生ハムとルッコラ

1,500円(税込1,650円)

ベーコン、ミラノサラミ、チェリートマト、  
キノコ、オニオン、ルッコラ、日替りトッピング

カプリチョーザ

1,446円(税込1,590円)

# ANTIPASTO/INSALATA

前菜/サラダ

オリジナルドレッシングで和えた  
イカとツナが大人気！  
フレッシュな野菜と一緒にどうぞ

## イカとツナのサラダ

973円(税込1,070円)

ハーフサイズ 537円(税込590円)



## グリルチキンの シーザーサラダ

1,128円(税込1,240円)

ハーフサイズ 610円(税込670円)



## いろいろ野菜の 菜園風サラダ

946円(税込1,040円)

ハーフサイズ 519円(税込570円)



## カプリチョーザの シーザーサラダ

955円(税込1,050円)

ハーフサイズ 528円(税込580円)

## カプリチョーザ オリジナルドレッシング

「イカとツナのサラダ」など創業以来人気のサラダに  
使用されておりますオリジナルドレッシングです。  
乳化剤不使用の分離型ドレッシングで、  
商品15gあたりの塩分量は約0.2gとなっております。  
塩分を気にされている方にもおすすめのドレッシングです。

店頭にて販売中

463円(税込500円)

乳化剤  
不使用

塩分  
控えめ

※ドレッシングは塩分控えめですが、  
サラダ本体には塩を使用しております。



## フライドポテト

500円(税込550円)



オーブンでパリッと  
ジューシーに焼き上げました  
サルシッチャのグリル

500円(税込550円)



## パン

219円(税込240円)

ガーリックトースト 282円(税込310円)



## イタリア産生ハム

500円(税込550円)



# ZUPPA/A LA CARTE

スープ/アラカルト



たっぷり野菜と挽き肉の  
ミネストローネ

582円(税込640円)



ブロッコリー、カリフラワー、人参を  
バター風味のソースで仕上げました

温野菜のバター風味  
揚げポテト添え

900円(税込990円)



コーンクリームスープ

582円(税込640円)

カプリチョーザ名物

元祖 シチリア風  
ライスコロッケ  
ミートソースがけ

710円(税込780円)



グリルチキンとキノコの  
クリームドリア

1,000円(税込1,100円)

小海老、ヤリイカ、アサリと  
クリームソースの人気 NO.1 ドリア

たっぷりシーフードの  
クリーミードリア

1,000円(税込1,100円)



チキンのクリーミーカレードリア

1,000円(税込1,100円)



# DOLCE E GELATO

デザート

カプリチョーザを  
代表する定番タルト

カボチャのタルト

546円(税込600円)

バニラアイスに  
熱々のコーヒーをかけ、  
アイスを溶かしながら食べる  
イタリア定番デザート

アフオガート

482円(税込530円)

ハーフサイズ(1玉)

282円(税込310円)

チーズケーキ  
ラズベリーソース

510円(税込560円)

チョコレート  
トルテ

437円(税込480円)

バニラアイスに  
熱々ブルーベリーをかけた  
カプリチョーザ創業当時の人気デザート

カプリチョーザアイス

555円(税込610円)

ハーフサイズ(1玉)

300円(税込330円)

アイス  
各種

200円(税込220円)

ピスタチオ

ブラッド  
オレンジ

バニラ

チョコレート

## Dolce del giorno

日替わりデザート

※詳しくはスタッフにお尋ねください。

# BEVANDA

ドリンク

## Beer ビール

### ザ・プレミアム・モルツ〈生〉

〈グラス〉 564円(税込620円)

〈ジョッキ〉 682円(税込750円)

〈ピッチャー(グラス5杯分)〉 2,482円(税込2,730円)



### ハイネケン

強めの炭酸と爽やかなのどごしが特長。  
苦みやキシ、コクもあり  
わずかにフルーティーな香りがします。

〈330ml〉

564円(税込620円)



### ノンアルコールビール オールフリー

“麦の旨み” “すっきりとした後味”  
そして“軽快なのどごし”が特長の  
ノンアルコールビールテイスト飲料です。

〈330ml〉

382円(税込420円)



## Wine ワイン



### カプリチオーザ ハウスワイン(赤・白)

太陽をいっぱいに浴びたカプリチオーザ 厳選の  
オリジナルワインを、お料理と共に楽しんでください。

グラス 120ml 419円(税込460円)

カラフェ 500ml 1,382円(税込1,520円)

ボトル 750ml 1,846円(税込2,030円)



### スパークリングワイン ピノ・シャルドネ

産 地:ピエモンテ

ブドウ品種:ピノ・ビアンコ、シャルドネ

〈200ml〉 682円(税込750円)

### アッバツィア スプマンテ

産 地:ピエモンテ

ブドウ品種:モスカート・ピアンコ

〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



### 白ワイン

#### オルガニコ ベットロトレッピアーノ シャルドネ

産 地:エミリア・ロマーニャ

ブドウ品種:トレッピアーノ、シャルドネ

熟したグレープフルーツやりんご、黄色い花やハチミツなどを連想させる  
甘い香り。オーガニックぶどうのフレッシュな果実味と優しい酸味が特徴の  
爽快で飲み心地の好いワイン。サラダと一緒どうぞ。

〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



#### ヤンモ・ビアンコカンパーニア

産 地:カンパーニア

ブドウ品種:ファランギーナ、グレコ

パイナップルや桃、バラの香りに、セージのニュアンス。  
ほのかにクルミを思わせるバランスのとれた味わい。  
マルゲリータに合います。

〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



#### カラニカ シャルドネ

産 地:シチリア

ブドウ品種:シャルドネ

リングやレモン、グレープフルーツの濃厚でエレガントな香り。  
フレッシュでありながらしっかりしたボディがありバランスが  
取れています。魚介の Pasta やピッツァとご一緒に。

〈750ml〉 2,482円(税込2,730円)



### 赤ワイン

#### ピトーイ ロッソ

産 地:シチリア

ブドウ品種:ネロ・ダヴォラ

鮮やかなルビー色、豊かでフルーティーな香りを持ち、  
ネロ・ダヴォラの特徴的な力強い風味。  
生ハムやチーズとの相性が好い。

〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



#### ピノ・ネロ

産 地:ヴェネト

ブドウ品種:ピノ・ネロ

果実の香りが豊かに広がり、バランスの好い味わい。  
柔らかなタンニンがミートソースや  
クアトロ・フォルマッジにマッチします。

〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



#### アリアニコ

産 地:カンパーニア

ブドウ品種:アリアニコ

わずかにガーネットを帯びたスミレ色。赤い果実やプラムの  
香りとともにバニラやスパイスのニュアンスを感じます。  
サルシッチャのグリル、グリルチキンのドリアがおすすめ。

〈750ml〉 2,482円(税込2,730円)



# Highball    ハイボール

## ハイボール

角ハイボール

419円(税込460円)



角ハイボール  
濃いめ

519円(税込570円)



角ハイジンジャー  
角ハイコーラ

各419円(税込460円)



ほのかに甘い香りと厚みのあるコク、ドライな後味が特長のウイスキー。そのおいしさは、ハイボールにすることでいっそう引き立ちます。

# Cocktail    カクテル

SMIRNOFF

スミノフ  
レモネード  
(レモン)

519円(税込570円)



SMIRNOFF

スミノフ  
グレーピー  
(ブドウ)

519円(税込570円)



SMIRNOFF

スミノフ  
グレップル  
(グレープフルーツ)

519円(税込570円)



フルーツの爽やかさとマッチする味わいはウォッカの新定番。お好みのフレーバーをお楽しみ下さい。

CAMPARI    MAZARINE    PARAISO

カンパリ／カシス／パライソ  
ソーダ  
オレンジ  
ジンジャーエール

各482円(税込530円)



シャンディ ガフ

ビールをジンジャーエールで割ったカクテルです。  
ビール特有の苦みをジンジャーエールが  
和らげてくれるため、ビールが苦手な人でも  
飲みやすいカクテルです。

各482円(税込530円)

# FREE REFILL

お替わり自由!!

500円(税込550円)

単品346円(税込380円)



コカ・コーラ



レモネード



ジンジャーエール



レモンスカッシュ

オレンジ

ウーロン茶(アイス)

※ご注文頂いた方のみ対象とさせていただきます。※グラス交換制とさせていただきます。

# Soft Drink    ソフトドリンク    各346円(税込380円)

オレンジーナ

イタリアンピーチアイスティー

マンゴー

コカ・コーラ

ジンジャーエール

レモネード

レモンスカッシュ

オレンジ

ウーロン茶(アイス)

コーヒー(アイス・ホット)

紅茶(アイス・ホット)



＼ カプリチョーザをご自宅で /

## お持ち帰りできます

パスタやピッツァなど、カプリチョーザの味を  
ご自宅でもお楽しみいただけます。  
詳しくはスタッフまでお気軽にお尋ねください。

### カプリチョーザ オリジナルドレッシング

定番の「イカとツナのサラダ」などで  
使用しているオリジナルドレッシングです。  
乳化剤無添加で、塩分控えめの自然な味わい。  
爽やかな酸味で野菜を美味しく召し上がれます。  
マリネやカルパッチョなどにもよく合う創業以来の自慢のドレッシングです。



280ml入り **463 円** (税込 500 円)

### オリジナルフレーバーティ Felice

ノンカフェインの有機ルイボスをベースに、  
ブラッドオレンジとブドウの香りを絶妙に  
ブレンドしました。お子様にも安心して  
お飲み頂けるオリジナルの紅茶です。

ティーバッグ (7包入り) **380 円** (税込 410 円)

Felice フェリーチェ＝「幸せ」の意のイタリア語

