

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	ダブル	トリプル
1,046円 (税込1,150円)	2,019円 (税込2,220円)	2,955円 (税込3,250円)

トマトとニンニク

辛さ増し

各1,146円
(税込1,260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	1,091円 (税込1,200円)
ダブル	2,128円 (税込2,340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	1,091円 (税込1,200円)
ダブル	2,128円 (税込2,340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!



ふりふりの広島産牡蠣と
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

1,046円(税込1,150円)



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

レギュラー 1,073円(税込1,180円)

ダブル 2,082円(税込2,290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

1,028円(税込1,130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 1,146円(税込1,260円)

ダブル 2,219円(税込2,440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 1,028円(税込1,130円)

ダブル 1,982円(税込2,180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 1,173円(税込1,290円)

ダブル 2,282円(税込2,510円)



たっぷりの魚介の旨み

イタリア産カラスミと
魚介のペペロンチーノ

1,319円(税込1,450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 1,028円(税込1,130円)

ダブル 1,991円(税込2,190円)



SPECIAL PASTA

スペシャルパスタ

生
パスタ

香り高いポルチーニ茸と
キノコの旨み

タリアテッレ
ポルチーニ茸と
キノコのクリームソース

1,346円(税込1,480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

1,346円(税込1,480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

1,410円(税込1,550円)

生
パスタ



コクのある
ピリ辛トマトソースが旨い
ペンネアラビアータ

1,073円(税込1,180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

1,337円(税込1,470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

サラメミスト

1,373円(税込1,510円)

4種のチーズ

クアトロ・フォルマッジ

1,473円(税込1,620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

1,528円(税込1,680円)

モッツアレラチーズ、
アンチョビ、バジリコ

ロマーナ

1,337円(税込1,470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

1,410円(税込1,550円)

ペーコン、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

カブリチョーザ

1,473円(税込1,620円)

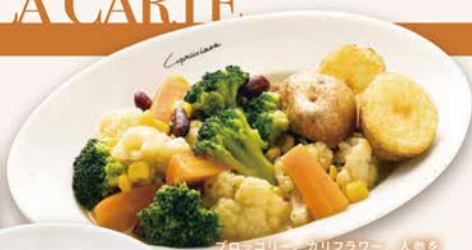
ZUPPA/A LA CARTE

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

591円(税込650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

937円(税込1,030円)



コーンクリームスープ

591円(税込650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

746円(税込820円)



グリルチキンとキノコの
クリームドリア

1,028円(税込1,130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

1,055円(税込1,160円)



チキンのクリーミーカレードリア

1,028円(税込1,130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

バニラ

ブラッド
オレンジ

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。

BEVANIDA

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)
〈ビッチャー(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がしめが特長。
苦みやキレ、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

“夏の旨み” “すっきりとした後味”
そして“軽快なのどがしめ”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)
---------	--------------



The PREMIUM MALTS

ザ・プレミアム・モルツ

神泡

KAMITAMA

● プレモルだから生み出せる
こだわりのきめ細かく、
クリーミーな泡。

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、お料理と共に楽しめください。

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)
---------	--------------

アツパツィア スブマンテ

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 ベットロレピアーノ シャルドネ

産 地:エミリア・ロマーニャ

ブドウ品種:ベットロレピアーノ、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
爽快で飲み心地のよいワイン。サラダとご飯にどうぞ。

〈750ml〉	1,982円(税込2,180円)
---------	------------------



ヤンモ・ピアンコ カンバーニア

産 地:カンバーニア

ブドウ品種:ファンランギーナ、グレコ

パイナップルや桃、パワの香りに、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。
マルグリータに合います。

〈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

リンゴやレモン、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。魚介のバスタ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、バランスのよい味わい。
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:カンバーニア

ブドウ品種:アリアニコ

わずかにガーネットを思わせるスミレ色。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 グレープ (ブドウ)

519円(税込570円)



SMIRNOFF

スミノフ グレープ (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 PARAIISO

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)



＼ カプリチオーザをご自宅で / お持ち帰りできます

パスタやピッツァなど、カプリチオーザの味を
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。

カプリチオーザ 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

