

CERA

Restaurant Cocktails Music

CAPRI | MILANO | IBIZA

Menu



ANTIPASTI / STARTERS

DEGUSTAZIONE DI ACQUA E TERRA	22
Frittura mignon di pescato del giorno e calamari	
Bon bon di melanzane in guazzetto di pomodoro e basilico fresco	
Baccalà mantecato, servito con marmellata di cipolle rosse e mandorle tostate	
Mozzarella di Bufala con pomodori capresi	
<i>Mignon of fried anchovies and squid</i>	
<i>Bon Bon of aubergine in tomato and fresh basil sauce</i>	
<i>Creamed salt cod, served with red onion marmalade and toasted almonds</i>	
<i>Buffalo Mozzarella with tomatoes</i>	
Polpo arrosto, la sua mayonese con scarola ripassata	20
<i>Roasted octopus with its mayonnaise, served with pan-fried endive</i>	
Insalata di mare, macedonia di verdure di stagione al limone Amalfitano	18
<i>Seafood salad, mixed seasonal vegetables dressed with Amalfi lemon</i>	
Parmigiana di melanzane in camicia di pane, pomodoro fondente e basilico	14
<i>Aubergine 'Parmigiana' in a bread shell, rich tomato sauce and basil</i>	
Culatello di zibello, treccia di bufala e fichi	100gr / 14
<i>Zibello culatello (cured pork), buffalo mozzarella, and figs</i>	
Ruota di pata negra tagliato al coltello	18
<i>wheel of sliced pata negra ham</i>	
DALLA PESCHERIA	
Plateau Cera	50
LE CONCHIGLIE	
Ostriche Gillardeau / <i>Gillardeau oysters</i>	1pz 9
Fasolari / <i>Brown Venus clams</i>	1pz 4
Tartufi di mare / <i>Sea truffles</i>	1pz 5
I CROSTACEI	
Ricci / <i>Sea Urchins</i>	1pz 12
Gamberi rossi / <i>Red prawns</i>	100gr / 14
Scampi / <i>Scampi</i>	100gr / 10
SASHIMI E TARTARE	26
tonno, ricciola, branzino, ombrina	
<i>tuna, amberjack, sea bass, umbrina</i>	
Trilogia di tartare	18
<i>Tartare trilogy</i>	
Tartare di gambero rosso	28
<i>Red prawn tartare</i>	



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Linguine Verrigni aromatizzate al limone, mantecate alle vongole <i>Verrigni lemon linguine with clams</i>	22
Calamarata all'astice <i>Lobster 'calamarata'</i>	36
Raviolo della tradizione caprese al pomodoro e basilico <i>Traditional caprese style ravioli with rich tomato sauce and basil sauce</i>	16
Spaghetto alla chitarra fatto in casa ai tre pomodori <i>Homemade spaghetti alla chitarra 'ai tre pomodori' (with three kinds of tomatoes)</i>	16
Riso mantecato agli agrumi di costiera, scampi e polvere di caviale <i>Rice creamed with Amalfi citrus, scampi, and caviar powder</i>	45

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Selezione di pesci dalla pescheria <i>Selection of fresh fish</i>	100gr / 12
Trancio di tonno rosso alla plancha servito con salsa tonnata, capperi in polvere e finocchi <i>Grilled red tuna fillet served with creamy tuna sauce, caper powder and fennel</i>	30
Filetto di manzo, melanzane mignon affumicate, coulis di rucola e limone <i>Fillet of beef, smoked mignon aubergine, rocket salad and lemon coulis</i>	35
Il gran fritto di Cera <i>Cera grand fritto</i>	24
Black cod alla moda di shikoku <i>Shikoku style black cod</i>	32

I PECCATI DI GOLA / DESSERT

Degustazione royale di dolci capresi <i>Royale tasting of capresi desserts</i>	min 2 pax / 32
Torte al taglio dalla nostra pasticceria artigianale <i>Cake from our artisanal pâtisserie</i>	10
Dolcezze monoporzione dalla nostra pasticceria artigianale <i>Single-portion desserts from our artisanal pâtisserie</i>	10

if you have any special dietary requirements or allergies, please do not hesitate to inform your waiter

**all our prices are in euros*



CAPRI via Sella Orta, 10

Tel. +39 375 622 9455 - +39 081 359 6585 - info@ceracapri.it

MILANO via Giuseppe Sirtori, 34

Tel. +39 02 365 75270 - info@ceramilano.it

IBIZA Puerto deportivo Marina de Botafoch, 205

Tel. +34 971349924 - info@ceraibiza.it