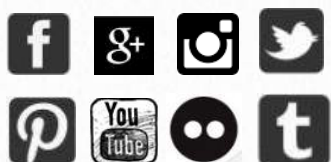


Ristorante Terrazza Brunella

Menù



Benvenuti
o ben tornati

Welcome
or welcome back

**Grazie per averci scelto.
Saremmo felici se questa
sera potesse diventare per
voi un bel ricordo da
custodire.**

**Thank you for choosing us.
We would be glad if this night
could become a nice memory
for you.**

**A proposito di ricordi, ce n'è
uno molto importante per la
nostra storia:
siamo lieti di raccontarvelo in
fondo a questo menù.**

**About memories, there's one
very important for our history:
we would like to tell it to you
at the end of this menu.**

**Buon appetito.
Brunella**



Abbiamo a disposizione di tutti i clienti **ALLERGICI o INTOLLERANTI**
verso taluni alimenti dei menù informativi,
vi preghiamo di consultarli e di comunicare con il personale di sala

Alcuni prodotti freschi e il pesce servito crudo è stato sottoposto o potrebbe essere sottoposto ad
abbattimento rapido (reg. CE 853/04)

Crema di patate con mezzo astice

patate cultivar Adora con mezzo astice scottato e sgusciato,
crostone di pane nero, olio di semi di zucca e filetti di peperoncino

Regional new potato cream soup with seared half shucked lobster,
black bread crouton, strips of hot chilli pepper. pumpkin seed oil 34,00

Cod. allergeni #01

Zuppa di fagioli "bianchi di Controna" con cozze e scarola liscia in tegame di ghisa con crosta di pane

Antica zuppa di Capri, nata dal baratto tra gli agricoltori zona Tiberio con
fagioli e scarole e i pescatori di Marina Grande con Cozze di scoglio.

Regional special white bean soup with local black mussels,
endive escarole in a cast iron pot with a top of bread pie crust. 20,00

Cod. allergeni #02

antipasti starters

Fortino di melanzane "cima di viola" @

ripieno di caciotta caprese e maggiorana,
con pomodorino datterino dolce di collina

Pillbox shaped baked eggplant filled with "Capri's caciotta" seasoned
soft cow's milk cheese and marjoram with regional sweet cherry tomatoes 17,00

Cod. allergeni #05

Insalata Caprese @

A' pummarola, l'oro bianco della Campania e vasinicola (l'erba regale...)
con Pomodoro locale, mozzarella di bufala campana, rucola
Piana del Sele, basilico bolloso Napoletano, origano di montagna, Olio E.V.O

One of the tastiest dense flesh lustrous local tomatoes and buffalo mozzarella,
rocket salad, basil, oregano, extra virgin olive oil. 18,00

Cod. allergeni #04

Alici marinate ^ “sapore di Campania”

con filetti di peperoncino rosso e julienne di carote e sedano,
perle d'aceto balsamico di Modena IGT
L'alice sapore di Campania è per disciplinare solo fresca,
pescata in mare aperto e include l'area marina a largo dell'isola di Capri

Marinated local fresh anchovies with strips of hot chilli pepper,
julienne of carrots & celery and Modena IGT balsamic vinegar pearls 18,00

Cod. allergeni #06

Onde di ricotta di Bufala Campana D.O.P. con filetti di alici di Cetara

Cremosa, morbida ricotta di bufala Campana DOP con vivaci filetti di alici di Cetara,
pomodorini dorati del vesuvio e fiori di zucchini

Creamy, soft regional buffalo Ricotta cheese with Cetara anchovies filets,
golden cherry tomatoes from Vesuvius and zucchini flowers 22,00

Cod. allergeni #106

Colori da mare ^

Filetto di tonno rosso tagliato a punta di coltello
con capperi, valeriana, carezza di pomodorini gialli, quenelle di pesto di rucola
e morbido di ricotta di bufala con un pizzico di senape

Hand-cut red tuna fillet with capers, valerian,
yellow cherry tomatoes cream, arugula pesto quenelle
and soft buffalo ricotta cheese with a pinch of mustard 28,00

Cod. allergeni #125

Gamberi rossi di Sicilia battuti* in carta di papiro di Siracusa con mozzarella di bufala campana e misticanza

Red Sicilian Shrimps carpaccio-style and buffalo mozzarella with mesclun 32,00

Cod. allergeni #08

primi piatti

rice and pasta

Risotto cremoso al limone Ovale di Capri @

Riso superfino Roma dai chicchi lunghi, grossi e tondeggianti insaporito con panna fresca, Parmigiano Reggiano 12 mesi e dell'Ovale solo la sua buccia
Light creamy risotto with the zest of Capri Lemons 18,00

Cod. allergeni #09

I nostri Ravioli Capresi di Brunella* @

tondi, ripieni di caciotta Caprese stagionata da latte di mucca a pasta molle, maggiorana, uovo e parmigiano reggiano in una salsa di pomodoro da "San Marzano" e foglie di basilico bolloso Napoletano

Home made round ravioli, filled with "Capri's caciotta" seasoned soft cow's milk cheese. fresh marjoram, egg and parmesan cheese in a "San Marzano" tomato sauce and leaves of local basil. 19,00

Cod. allergeni #10

Gigli di Gragnano IGT Arcobaleno @

Formato speciale di pasta "Gerardo di Nola" che ricorda i fiori calle con verdure locali leggermente fritte: zucchine, melanzane e peperone dolce

Calla lily shaped special durum wheat flour pasta

with light fried local zucchini, sweet peppers and eggplants 17,00

Cod. allergeni #11

Linguine Pescatrice *

Linguine del Pastificio Setaro con guancette di Rana Pescatrice (da noi chiamata "Pescatrice nera"), pomodorini datterino e basilico bolloso napoletano salato con la sola acqua di mare filtrata.

Flat spaghetti made by "Pastificio Setaro" with monkfish cheeks, cherry tomatoes and Neapolitan basil salted with filtered sea water 28,00

Cod. allergeni #124

Gnocchetti rossi con gamberi di Sicilia*,

pomodorino datterino dolce di collina e fiori di zucca locali *
tiny cylinder shape red tomato-potato dumplings with Sicilian prawns, and some local sweet cherry tomato and zucchini flowers 24,00

Cod. allergeni #13

Il pacchero di Gragnano IGT* "Pastificio Gerardo di Nola"

vongole veraci del mediterraneo "cornuta", cozze locali e gamberoni con qualche pomodorino datterino dolce di collina

Very large and smooth pasta tubes from "Gragnano"

(city of the pasta since the XVI century's) with some sweet cherry tomato,

cross cut carpet shell (A very tasty native species looking like a bigger venus clams), local black mussels and king prawns. 28,00

Cod. allergeni #14

Linguine "Setaro" con mezzo Astice fresco nel suo guscio

all'acqua di mare filtrata e pomodorino datterino dolce di collina

With Half a fresh lobster in shell cooked in filtered sea water and sauteed with local sweet Cherry Tomatoes 36,00

Cod. allergeni #15

* Surgelato ^Abbattuto @ Vegetariano # Allergeni

secondi piatti

pesce - fish

Il pescato del giorno

Fresh catch of the day S.Q. (al Kg. 90,00)

Cod. allergeni #16

Totano* Caprese Ca' Pummarola 'N Coppa

Totano verace pescato a largo dell'isola con riduzione di Capri DOC bianco e pomodorino Corbarino rosso dei Monti Lattari

Local red-squid simmered with Capri DOC white wine, and local cherry tomato reduction 28,00

Cod. allergeni #17

Sparus aurata

Mezza Orata sfilettata alla griglia con a lato citronette di Palazzo a Mare

Grilled dorado (half-fillet) with local lemon-orange citronette (on the side) 26,00

Cod. allergeni #18

Cuore di baccalà di Norvegia*

con pomodorini dolci di collina, olive nere "Itrana" di Gaeta e capperi di Pantelleria al sale marino

Norwegian salt codfish fillet with local sweet cherry tomatoes, local black olives and capers in sea salt from Pantelleria island 22,00

Cod. allergeni #19

Tonno scottato "40°C al cuore"

con mini peperone ripieno di scarola liscia di Napoli

40°C Seared tuna fillet with baby sweet peppers stuffed with steamed local endive-escarole 24,00

Cod. allergeni #20

Gamberoni grigliati

con a lato riduzione di Aglianico "O' Calice Rosso"

Grilled king prawns

with "Aglianico D.O.C." red wine reduction (on the side) 26,00

Cod. allergeni #21

secondi piatti

carne - meat

Costolette di Agnello alla scottadito con a lato salsa piccante alle erbe aromatiche

Lamb chops with spicy aromatic herb sauce (on the side) 30,00

Cod. allergeni #22

Carré di Vitello Superiore

Nobile taglio di vitello (8 mesi) grigliato

con boccone di spinaci a foglia liscia Campania al burro e carote

Grilled flavorful 8 months old veal loin

with a bite of Campania sautéed spinach and carrot slices 32,00

Cod. allergeni #113

Tagliata di Manzo dei monti lattari

taglio di filetto con ciuffo di rucola della Piana del Sele

e a lato salsa "ciumm ciumm"

(olio d'oliva con rosmarino, salvia, alloro, peperoncino, sale e pepe)

Sliced local beef tenderloin with a garnish of local rocket salad

and special "Capri sauce" on the side (extra virgin olive oil. sage,

bay leaf, rosemary red chilli pepper, salt and white pepper) 34,00

Cod. allergeni #24

[Alla pagina seguente](#)

Abbiamo selezionato dei contorni della tradizione da abbinare a vostra scelta e gusto ai secondi piatti

[To the next page](#)

We have listed a selection of traditional side dishes to combine to your main course according to your taste

verdure

vegetables

Spinaci a foglia liscia Campania al Burro di Agerola @

Sautéed flat leaf spinach "Campania" in local butter 12,00
Cod. allergeni #26

Scarola bianca liscia di Napoli saltata all'aglio e olio EVO @

Sautéed endive-escarole with E.V.O. oil & garlic 12,00
Cod. allergeni #27

Peperoncini verdi "Friarielli napoletani" @

saltati con pomodorini datterino, origano, basilico, aglio e olio EVO

Stir-fry "friarielli napoletani" green chilies with grape tomatoes,
oregano, basil, garlic and extra-virgin olive oil 12,00
Cod. allergeni #110

Patata "adora" con pomodorini datterini @

saltati con olive, capperi, cipolle e basilico

Potato "adora" with cherry tomatoes
sauteed with black olives, capers, onions and basil 12,00
Cod. allergeni #112

Casatica di Bufala

formaggio a pasta morbida, stagionato 1 mesi
soft cheese aged 1 months 14,00

Cod. allergeni #32

Pecorino Carmasciano PAT

formaggio a pasta dura, stagionato 4 mesi
hard cheese aged 4 months 16,00

Cod. allergeni #101

Pecorino Laticauda PAT

formaggio a pasta morbida, stagionato 5 mesi
soft cheese aged 5 months 18,00

Cod. allergeni #102

Caciocavallo Podolico PAT Riserva

formaggio a pasta media, stagionato 8 mesi
medium soft cheese aged 8 months 20,00

Cod. allergeni #35

Provolone del monaco DOP (stagionato in grotta)

formaggio a pasta media, stagionato 12 mesi
medium soft cheese aged 12 months 20,00

Cod. allergeni #36

Selezione di formaggi

Cheese Selection 25,00

Cod. allergeni #38

villa brunella - story

Italiano

E' nel 1960 che il nonno Salvatore e il genero Vincenzo cominciano l'attività con l'apertura del Bar Cincilla dove gli ospiti gustavano le meravigliose torte della nonna Jolanda. Il bar diventò ben presto famoso per la torta di mele e la torta di mandorle che gli ospiti erano soliti gustare con un ottimo cappuccino, accompagnato dall'immane riccio di panna.

La sera il Bar era frequentato soprattutto da giovani che amavano gustare le granite di gelso e limone e che, amichevolmente, lo ribattezzarono Zanzibar per le zanzare.

Negli anni 70 il Bar Cincilla era già uno snack, dove servivano piatti pronti fatti in casa dalla nonna e dalla figlia Brunella, primi fra tutti: Parmigiana di Melanzane e Ravioli alla Caprese.

E' nei primi anni '90, però, che lo snack bar Cincilla vive la maggiore evoluzione, con la trasformazione nel ristorante "Terrazza Brunella", dove ancora oggi gli ospiti si deliziano con la tradizionale cucina caprese e gli immancabili dolci fatti in casa come da Brunella e dai novanta suo figlio Luigi.

English

In 1960, grandfather "Salvatore" with his son in law "Vincenzo" started the business with the opening of the "Bar Cincilla" where our guests enjoyed our delightful "Nonna Jolanda's cakes"

The Bar became famous for the "apple cake" and "almonds cake" (nowadays well-known as the Torta Caprese) this was paired with a very good cappuccino, always accompanied by a swirl whipped cream.

In the evening the bar was mostly attended by young people that loved our "granitas of lemon and mulberry" They jokingly renamed the place in Zanzibar because of the presence of the "zanzare" (mosquitos)

In the 70s the "Bar Cincilla" became a snack bar, serving the dishes prepared by "Nonna Jolanda and her daughter "Brunella" the most wanted was: "Eggplant Parmigiana" and " Ravioli Capresi".

In the beginning of the 90s the time for the highest evolution of the "snack-bar Cincilla", turning into "Ristorante Terrazza Brunella" where our guests still enjoy the "Caprese traditional cuisine" and the unique "home made desserts- cakes made by Brunella and now since the 90s by her son Luigi".

Nella metà degli anni '40,
mia madre Jolanda e mio padre Salvatore
erano custodi di una proprietà qui accanto, "Villa Vismara",
circondata da bellissimi mandorli e immersa nel verde.
I miei genitori erano soliti raccogliere le mandorle
e disporle in grandi sacchi, conservati in villa.

Un'ospite diplomatica, di origine Russa,
conosciuta come "la Principessa",
incuriosita dai sacchi, domandò a mamma cosa vi fosse all'interno,
viste le mandorle, le chiese di preparare una bella torta.

Jolanda, che era solita preparare dolci per gli ospiti della villa,
aveva cominciato da poco ad utilizzare le tavolette di cioccolato,
giunte a Capri con gli alleati Americani.

Fu proprio combinando le mandorle con il cioccolato fondente
e il burro prodotto sull'isola che mamma realizzò per la prima volta
la "TORTA DI MANDORLE".

"La Principessa" ne restò soddisfatta.

Mamma iniziò ad offrire la torta alle sue amiche come dono
di compleanno e feste, pian piano ne perfezionò le proporzioni
rendendola così buona che tutte iniziarono a chiederle la ricetta,
che lei condivideva con gioia.

Questo dolce si è diffuso in tutte le case dell'isola
e non può mancare in nessuna festa.
È diventato il dolce tipico delle famiglie capresi
tanto da essere stato rinominato:
la "TORTA CAPRESE".

Per molti anni ho preparato con mia madre questo dolce
per i nostri amati ospiti e poi ho continuato a farlo con mio figlio Luigi,
che oggi ha raccolto il testimone e continua a realizzarlo
tramandando la nostra tradizione.

Arrivederci a Terrazza Brunella,
Brunella

In the mid of the 1940s,
my mother Jolanda and my father Salvatore worked as caretakers
of a nearby Villa, called “Villa Vismara”.
This property had a lot of land and many almond trees,
so that they picked a lot of almonds which were collected in big sacks.

A diplomat’s Russian guest, known as “La Principessa”,
was very curious about the big sacks, and asked Mom Jolanda
what was inside. When she saw the almonds,
she asked Jolanda to prepare a cake with those wonderful almonds.

Jolanda had just started cooking with the chocolate bars that
the US Allies distributed in Capri.
She thought to mix this dark chocolate
with the butter produced on the island and the almonds.
This was the birth of the “Almond Cake”.

“La Principessa” was happy.

Mamma Jolanda offered the cake to her friends too, and she improved
on the recipe so that it became very tasty.
All of her friends asked for the recipe,
and Mom Jolanda was delighted to share it.

The new cake became very well-known in Capri and even off the island,
so that it became known as “TORTA CAPRESE”.

I baked this cake with my mom for many years,
and then my son Luigi began baking it with me.

Today,
he has taken the baton and prepares this cake for our dear guests,
paying the same attention to the details and the tradition of the past.

Arrivederci to Terrazza Brunella,
Brunella

memories

1



2



3



4



5



6



- 1) Jolanda e Salvatore
- 2) Jolanda, Salvatore e Brunella
- 3) Jolanda e Brunella
- 4) Jolanda, Salvatore e Brunella
- 5) Salvatore e Vincenzo
- 6) Vincenzo & Brunella