

# Menù



L'agave

R I S T O R A N T E - C A P R I

Ristorante  
L'agave  
Via Tragara, 24/a  
80073 Capri (NA)  
Italy

+39 081 837 0122

[www.lagavecapri.com](http://www.lagavecapri.com)

[lagave@villabrunella.it](mailto:lagave@villabrunella.it)



**Benvenuti**

o ben tornati

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

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

**Buon appetito.**

**Brunella**

**Welcome**

or welcome back

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

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



**Ristorante con musica d'ambiente**

***Restaurant with music listening experience***

Gli **ALLERGENI** eventualmente contenuti nei piatti sono indicati dalle lettere maiuscole e la didascalia è riportata alla fine del menù.

**ALLERGENS** are eventually indicated by capital letters. Their caption is at the end of the menu.

Alcuni prodotti freschi e il pesce servito crudo sono sottoposti ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04).

*Some fresh products and the raw fish undergo a food-processing of temperature reduction (reg. CE 853/04).*

Mezze Porzioni: 75% del prezzo

Half portions: 75% of the price

## zuppe soups

***La minestra “Maritata” di mare con verdure primaverili,  
baccalà in tempura, crostini di pane integrale e “papaccelle”. ^***

*Sea-soup with vernal vegetables, codfish tempura, wholemeal bread croutons and “papaccelle” lightly spicy peppers. € 24*

**D-I-A**

## antipasti starters

***La tartara di Pezzogna à la “puttanesca”,  
zuppetta tiepida di pomodorini, battuto di olive e capperi ed olio al  
prezzemolo. ^***

*White bream tartar with lukewarm cherry tomatoes soup, chopped olives  
and capers with parsley oil. € 44*

**D-I**

***La variazione di verdure di stagione...  
grigliate e marinate con burrata e caviale di aceto balsamico. @***

*Grilled and marinated seasonal vegetables with burrata cheese  
and balsamic vinegar caviar € 28*

**E-G-I**

Coperto 5,00  
no service charge

\* Surgelato ^ Abbattuto @ Vegetariano

***La Caprese a Villa Brunella,  
pomodoro locale, mozzarella di bufala, rucola, mandorle tostate e  
pesto di basilico. @***

*Local tomato, buffalo mozzarella cheese, rocket salad, toasted almonds  
and basil pesto € 24*

**G-H**

***Timballo di melanzane cime di viola,  
con ripieno di ricotta e pomodorini secchi, passatina di pomodori e  
salsa al basilico. @***

*"Cime di Viola" eggplant timbale filled with ricotta cheese and dried tomatoes,  
with tomato puree and basil sauce. € 24*

**C-G-H**

***Tartara di manzo Podolico, mini-strudel di pasta brick ripieno di  
stracciata di bufala, nocciole tostate e maio all'aglio nero.***

*Beef tartare, brick paste mini-strudel filled with buffalo Stracciata cheese, toasted  
hazelnut and black garlic mayonnaise. € 34*

**A-C-E-G-H**

***Polpo scottato,  
crema di cicerchie, olio al rosmarino e crumble di pane casareccio.\****

*Seared octopus, grass peas cream, rosemary oil and  
homemade bread crumble. € 34*

**P-A**

\* Surgelato ^Abbattuto @ Vegetariano

# primi piatti

## rice and pasta

### **Il risotto a Villa Brunella...**

**“Acquerello” mantecato al limone, seppioline, tartufo di mare e crudo di Gamberi rossi e basilico. ^**

*Lemon-creamed risotto with cuttlefishes, sea truffle, raw red shrimps and basil. € 56*

**B-G-I-P**

**Spaghetti alla chitarra con Riccio, cozze, lime e crumble di pane.**

*Spaghetti with sea urchin, mussels, lime and bread crumble € 42*

**A-P**

**Candela alla genovese di polpo alle tre cipolle, profumo di maggiorana, nocciole tostate e Gransardo. ^**

*Candles pasta with “three onions” octopus “genovese”, marjoram fragrance, toasted hazelnuts and Gransardo cheese. € 34*

**A-G-H-P**

**Paccheri con polpa di Scorfano rosso, finocchietto selvatico, olive verdi, capperi e crema di patate. ^**

*Paccheri pasta with red scorpionfish meat, wild fennel, green olives, capers and potatoes cream. € 36*

**A-D-I**

**Pasta mista con patate, bocconcini di astice, Provola affumicata e pesto di basilico.**

*Mixed pasta with potatoes, Homarus lobster nuggets, smoked Provola cheese and basil pesto. € 42*

**A-B-G-H**

**Linguine con zucchine, i suoi fiori e la fonduta di Provolone del Monaco. @**

*Linguine pasta, courgettes with its flowers and Provolone del Monaco fondue. € 26*

**A-E-G**

**Il classico raviolo caprese, ripieno di Caciotta e maggiorana con pomodorini e basilico. ^@**

*Ravioli pasta filled with caciotta cheese and marjoram, with cherry tomatoes and basil. € 26*

**A-E-G**

\* Surgelato ^ Abbattuto @ Vegetariano

# secondi piatti

**Filetto di Dentice scottato,  
cicoria ripassata in padella, cozze<sup>^</sup> in pastella e olio al limone.**

*Seared snapper fillet, sautéed chicory, battered mussels and lemon oil. € 42*

**D-P-A**

**Pezzogna “acqua pazza”,  
passatina di cicerchie e frutti di mare.**

*White bream in a garlic, tomato and parsley sauce, with grass peas puree and seafoods. € 46*

**D-I-P**

**Baccalà in crosta di pane alle alghe,  
scarola in agro-dolce e fonduta di Provola affumicata. \***

*Codfish in algae bread crust, sweet-and-sour escarole and smoked Provola cheese fondue. € 32*

**A-D-G**

**Filetto di Manzo alla griglia,  
pomodoro San Marzano appassito al forno, fonduta di  
Caciocavallo al Tartufo bianco.**

*Grilled beef fillet, bake-dried tomato, and a white truffle Caciocavallo cheese fondue. € 52*

**G-N**

**Polpettine di Vitello in crosta di mandorle,  
mousse di patate, baby verdure e demi-glace. <sup>^</sup>**

*Veal meatballs in almonds crust, potatoes mousse, baby vegetables and demi-glace sauce. € 32*

**E-G-H-N**

**Costata di Vitello alla griglia,  
carciofi alla griglia e mousse di patate viola.**

*Grilled veal chop and artichokes, with purple potatoes mousse. € 52*

**G-N**

\* Surgelato <sup>^</sup>Abbattuto @ Vegetariano

***La torta caprese a Villa Brunella,  
con salsa inglese, mousse alla vaniglia e fragoline.***

*Almonds and chocolate cake with English sauce, vanilla mousse  
and wild strawberries. € 16*

**A-C-G-H**

***La crostatina alle fragoline di bosco,  
crema pasticcera e granella di mandorle caramellate.***

*Wild strawberries tart with custard and caramelized chopped almonds. € 16*

**A-C-G-H**

***La nostra pastiera...***

***crema con grano cotto, mousse di ricotta di pecora,  
frutta candita e crumble di pasta frolla.***

*"Pastiera" tart with cream, cooked wheat, sheep Ricotta cheese,  
candied fruit, and short pastry crumble. € 16*

**A-C-G-H**

***Il tiramisù al caffè con cioccolato fondente.***

*Coffee-flavored ladyfinger biscuits with dark chocolate. € 16*

**A-C-G-H**

***Il cheesecake al lime e menta.***

*Lime and mint cheesecake. € 16*

**A-C-D-G**

***Mousse al cioccolato fondente e lamponi.***

*Dark chocolate and raspberries mousse. € 16*

**A-C-D-G-H**

Coperto 5,00  
no service charge

\* Surgelato ^Abbattuto @ Vegetariano

# our history

## Italiano

È nel 1960 che il nonno Salvatore e il genero Vincenzo cominciano l'attività con l'apertura del Bar "Cincillà" 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 "Cincillà" era già uno snack, dove servivano piatti pronti fatti in casa dalla nonna Jolanda e dalla figlia Brunella, primi fra tutti: Parmigiana di Melanzane e Ravioli alla Caprese.

È nei primi anni '90, però, che lo snack bar "Cincillà" vive la maggiore evoluzione, con la nascita del ristorante "Terrazza Brunella" il quale, nel 2024 - dopo oltre 30 anni - ha visto una completa e naturale trasformazione nell'attuale ristorante "L'agave". Qui, i nostri ospiti troveranno una cucina caprese contemporanea che affonda le sue origini nella tradizione pur con lo sguardo rivolto al futuro.

## English

*In 1960, grandfather Salvatore with his son in law Vincenzo started the business with the opening of the "Cincillà" 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 whipped cream swirl.*

*In the evening, the bar was mostly attended by young people that loved our "lemon and mulberry slush" They jokingly renamed the place into "Zanzibar" because of the "zanzare" (mosquitos).*

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

*In the beginning of the 90s came the time for the highest evolution of the Bar "Cincillà", with the opening of "Terrazza Brunella" restaurant that in 2024, after more than 30 years, became "L'agave". Here, our guests will find a contemporary "caprese" cuisine, that has its roots in the tradition but looking to the future.*

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.

Vi aspetto ancora al ristorante "L'agave",  
Brunella