

# 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

***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**

***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**

***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**

***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*

**D-I**



# primi piatti

## first courses

### ***Il risotto “vista mare”...***

#### ***calamari, seppia, frutti di mare e gamberi<sup>^</sup>***

*Risotto with squids, cuttlefish, seafoods and shrimps. € 42*

**B-D-O-P-I**

### ***Spaghetti alla chitarra con vongole, basilico e limone.***

*Spaghetti with clams, basil and lemon. € 32*

**P-A**

### ***Candela alla genovese di polpo alle tre cipolle, profumo di maggiorana, nocciole tostate e Gransardo. <sup>^</sup>***

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

### ***Paccheri con pomodorino fresco e basilico, melanzane e fonduta di provola affumicata @***

*Paccheri pasta with fresh cherry tomatoes, eggplant, basil and smoked Provolone cheese fondue. € 26*

**A-H-P-G**

### ***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 <sup>^</sup>Abbattuto @ Vegetariano

# secondi piatti

## main courses

***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*

**P-D**

***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*

**P-D-A-G**

***Polpettine di vitello in crosta di mandorle,  
mousse di patate, baby verdure e demi-glace. ^***

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

**E-G-H-N**

***Tagliata di manzo, mousse di patate e fonduta di  
caciocavallo al tartufo bianco***

*Sliced beef, potatoes mousse and a white truffle Caciocavallo cheese fondue. € 44*

**G-I-N**

\* Surgelato ^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**

# 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.*



# 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



# Allergeni e intolleranze alimentari

## Food allergies and intolerances

	<b>A</b>	<b>Cereali</b>	<b>Cereals</b>
	<b>B</b>	<b>Crostacei</b>	<b>Shellfish</b>
	<b>C</b>	<b>Uova</b>	<b>Eggs</b>
	<b>D</b>	<b>Pesce</b>	<b>Fish</b>
	<b>E</b>	<b>Arachidi</b>	<b>Peanuts</b>
	<b>F</b>	<b>Soia</b>	<b>Soy</b>
	<b>G</b>	<b>Latte</b>	<b>Milk</b>
	<b>H</b>	<b>Frutta a guscio</b>	<b>Fruit</b>
	<b>I</b>	<b>Sedano</b>	<b>Celery</b>
	<b>L</b>	<b>Senape</b>	<b>Mustard</b>
	<b>M</b>	<b>Sesamo</b>	<b>Sesame</b>
	<b>N</b>	<b>Anidride Solforosa</b>	<b>Sulfur Dioxide</b>
	<b>O</b>	<b>Lupini</b>	<b>Lupins</b>
	<b>P</b>	<b>Molluschi</b>	<b>Mollusc</b>

Si ricorda ai gentili ospiti che il ristorante L'agave è un ristorante non fumatori.

Preghiamo inoltre di astenersi dall'uso di telefoni cellulari.

Guests are reminded that our Restaurant L'agave is non-smoking.

The use of mobile phone is not permitted in our restaurant room.



\* Surgelato ^Abbattuto @ Vegetariano