



Capri Court

The idyllic isle of Capri lies in the Gulf of Naples, off Italy's Sorrentine peninsula. Reputed to be the most beautiful island in the Mediterranean and home of the legendary Blue Grotto, Capri has a long-established history of being a popular holiday destination amongst the international glitterati.

In an intimate ambience evoking the magic and romance of Capri, we invite you to savor the authentic flavors of classic Italian cuisine.

*Our Italian chef presents traditional Italian favorites with contemporary flair, complemented by a selection of fine wines and Italian Grappa.
Buon appetito!*

Mushroom Degustation Menu

Tartara di manzo con funghi champignon e fonduta di mozzarella di bufala
Beef tartare with champignon mushroom and bufalo mozzarella fondue

Vellutata di funghi e tartufo con bruschetta al rosmarino
Wild mushroom and truffle cream soup served with garlic bruschetta

Risotto alla milanese con finferli trifolati e quaglie
*Saffron Arborio rice with roasted quail, sauteed chanterelles mushroom and
lemon gremolata*

Branzino al forno in crosta di funghi porcini, polenta al gorgonzola,
sformatino di carote e salsa al caffè
*Oven baked Porcini mushroom crusted seabass served with creamy polenta
flavored with gorgonzola, carrots flan and coffee sauce*

Mousse di cioccolato bianco e nocciole profumata al tartufo servita
con salsa di lamponi
*White chocolate and hazelnut mousse flavored with truffle, served
with raspberry sauce*

Primitivo Puglia Barocco
(Or)

Campagnola Chardonnay

(Food only – 29.000 ++)

(Food and Beverage – 40.000++)

Prices are subject to 8% service charge and 9% tax

Our Traditional Dishes

Antipasti

Insalata alla Caprese

Fresh Roma tomato and Buffalo mozzarella salad "Caprese" style

5.500

Zuppe

● Minestrone di verdure

Traditional vegetable soup with basil pesto "Capri Court style"

6.500

Le paste

Lasagna alla Bolognese

Our chef's famous layered lasagna pasta recipe from Bologna

9.000

Bucatini all'Amatriciana con Tonno

Bucatini with smoked Tuna "Amatriciana" style

7.500

Secondi

A Ossobuco alla Milanese

"Ossobuco"

Braised veal shank on saffron risotto and sprinkled with "Gremolata"

14.000

I Dolci

A Panna cotta alla vaniglia con zuppetta di melone cantalupo

Panna cotta with cantaloupe melon soup

4.500

 Signature Dish **A** Alcohol  Chef's Recommendation  Vegetarian  Nuts

Our culinary team will also be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.

Prices are in Omani Rials and subject to 8% service charge and 9% tax

أطباقنا التقليدية

المقبلات

٥,٥٠٠

اينسالاتا ألا كابريسيه
طماطم روما الطازجة وسلطة الموزاريلا على الطريقة الخاصة بجزيرة كابري

الحساء

٦,٥٠٠

مينستروني دي فردوري
حساء الخضروات التقليدي مع صلصة الريحان "على طريقة كابري كورت"

المعكرونة

٩,٠٠٠

بوكاتيني كون تونو أفوميكاتو آل أماتريسيانا (خ) (ك)
معكرونة بوكاتيني على بالتونه طريقة "أماتريسيانا"

٧,٥٠٠

لازانيا ألا بولونييز (خ) (ك)
معكرونة بوكاتيني على طريقة "أماتريسيانا"

الطبق الرئيسي

١٣,٠٠٠

ك أوسوبوكو ألا ميلانيزي (ك)
"أوسوبوكو"
قصة العجل المطهوه على نار هادئة مع أرزية الزعفران والمزينة بخلطة "الجرمولاتا"

الحلويات

٤,٥٠٠



ك باناكوفا ألا فانيجليا كون تسوبيتا دي ميلوني كنتالوبو
بانا كوتا مع حساء الكنتالوب

Capri Count طبق مميز ك يحتوي على الكحول اختيار الشيف طبق نباتي يحتوي على مكسرات

يسر فريق الطهي أن يلبي أي احتياجات غذائية خاصة بكم.

تخضع الأسعار لضريبة حكومية نسبتها ٩٪ ورسوم خدمة نسبتها ٨٪.

Antipasti (Appetizers)

- | | |
|---|-------|
| Carpaccio di manzo con rucola, cuori di sedano,
scaglie di Parmigiano
<i>Beef Carpaccio with rocket salad, celery hearts, Parmesan shavings
and black truffle paste</i> | 8.000 |
|  Chef's Recommendation | 7.500 |
| Insalata dei Cesari
<i>Traditional Caesar salad</i> | 7.500 |
| A scelta: gamberoni, gorgonzola o pollo
<i>Choice of prawns, Gorgonzola cheese, chicken</i> | |
|  Tiepido di melanzane con uvetta, pinoli, capperi e pomodoro coulis
<i>Warm eggplants with raisins, pine nuts, capers and tomato coulis</i> | 6.500 |

Le Zuppe (Soups)

- | | |
|---|-------|
| Zuppa di cavolfiore con calamari saltati all'aneto e olio buono
<i>Cauliflower soup garnished with squids sautéed fresh dill flavours
and extra-virgin olive oil</i> | 6.500 |
| Crema di pomodoro
<i>Roasted tomato soup with croûtons and cream</i> | 6.000 |

 Signature Dish **A** Alcohol  Chef's Recommendation  Vegetarian  Nuts

Our culinary team will also be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.

Prices are in Omani Rials and subject to 8% service charge and 9% tax

المقبلات

٨,٠٠٠ كارباتشيو دي مانزو كون روكولا. كووري دي سيدانو. سكاجلي دي بارميدجيانو
كارباتشيو لحم البقر مع سلطة الجرجير ولب الكرفس وجبن البارميزان المبشور ومعجون
الكمأة السوداء

٧,٥٠٠

أفيتاتي ميستي 🍷

٧,٥٠٠

تشكيلة من اللحوم الباردة الإيطالية
مع خضروات مخللة ورقائق جبن جرانر بادانو

اينسالاتا دي سيزاري برباراتا ألا فوسترو تافولو
سلطة سيزر التقليدية المعدة على طاولتك

آ سيلتا: جاميروني. جورجونزولا أو بولو
مقدمة مع خيارك من الروبيان أو جبن الجورجونزولا أو الدجاج

٦,٥٠٠

تريببido دي ميلاندزاني كون أوفيتا. بينولي. كابيري إي بومودورو كوليس
باذجان طازج مع الزبيب والصنوبر والكبر وصلصلة الطماطم المحفوظة

أصناف الحساء

٦,٠٠٠

زوبا دي كافولفيوري كون كلاماري سالتاتي آل أنيتو ئي أوليو بوونو
حساء القنبيط المزين بالخبار ونكهات الشبت الطازج وزيت الزيتون البكر الممتاز

٦,٥٠٠

كرما دي بومودوري
حساء الطماطم المشوية مع قطع الخبز المحمص والكرمة

طبق ميمز ك يحتوي على الكحول 🍷 اختيار الشيف 🌿 طبق نباتي 🍌 يحتوي على مكسرات

يسر فريق الطهي أن يلبي أي احتياجات غذائية خاصة بكم.

تخضع الأسعار لضريبة حكومية نسبتها ٩٪ ورسوم خدمة نسبتها ٨٪.

I Risotti (Risotto)



- A** Risotto ai frutti di mare in crema di gamberi
e olio extra vergine all'anice 9.500
Seafood risotto in prawns cream and anisette extra-virgin olive oil
- A** Risotto ai funghi Porcini e tartufo nero al profumo di timo 8.000
Risotto with Porcini mushrooms, black truffle and fresh thyme

Le paste (Pasta)

- A** Spinosini al tartufo nero, vellutata di pollo e fegato d'oca 8.500
Spinosini pasta with black truffle, chicken velouté and seared goose liver escalope
- A** Pennette rigate all'uovo con ragu' di Cernia, pomodori, melanzane e Ricotta salata 8.500
Egg-dried Pennette pasta with Grouper ragoût, cherry tomato and salted Ricotta
- Bavette al pesto alla moda Genovese con fagiolini e patate lesse 7.500
Genoa version of Bavette pasta with green beans and potatoes
- Gnocchi alla Romana con passatina di pomodoro al pesto di basilico 7.500
Home-made Gnocchi "Romana style" with tomato purée and basil pesto
- "Quadrelli" di pasta all'uovo fatta in casa con code di gamberi, cuore di porro, pomodori confit e polvere di liquiriza 7.500
"Squares" home-made fresh pasta with prawn tails, heart celery, tomato confit, liquorice powder
- A** Pappardelle al ragu' d'anatra 7.500
Pappardelle pasta with stewed duck ragoût, juniper berries and rosemary oil



Signature Dish **A** Alcohol Chef's Recommendation Vegetarian Nuts

Our culinary team will also be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.

Prices are in Omani Rials and subject to 8% service charge and 9% tax

الريزوتو

- ٩,٥٠٠ ك ريزوتو أي فروتي دي ماري اين كريما دي جاميري ئي أوليو آل أنيس
أرزية المأكولات البحرية مع كريمة الروبيان وزيت الزيتون البكر الممتاز مع اليانسون
- ٨,٠٠٠ ك ريزوتو أي فونجي بورتشيني ئي تارتوفو نيرو آل بروفومو دي تيمو
أرزية مع فطر البورتشيني والكمأة السوداء والزعر الطازج

المعكرونة

- ٨,٥٠٠ ك سبينوزيني آل تارتوفو نيرو. فيلوتاتا دي بولو ئي فيجاتو دوكا
معكرونة سبينوزيني مع الكمأة السوداء وصلصة الدجاج
وإسكالوب من كبد البط المشوي
- ٨,٥٠٠ ك بينيتي ريجاتي آل أوفو كون راجو دي سيرنيا. بومودوري. ميلانزاني ئي ريكوتا سالاتا
معكرونة بينيتي بالبيض مع يخنة سمك القادوس والطماطم الكرزية
وجبن الريكوتا المملح
- ٧,٥٠٠ ك بافيتي آل بيستو ألا مودا جينوفيزي كون فاجيوليني ئي باتاتي ليسبي
المعكرونة بافيتي على طريقة جنوة مع الفاصوليا الخضراء والبطاطس
- ٧,٥٠٠ ك جنوتشي ألا رومانا كون باساتينا دي بومودورو آل بيستو دي بازيليكو
الزلابية الإيطالية المصنوعة بالمنزل على طريقة روما مع هريس
الطماطم وصلصة البيستو
- ٧,٥٠٠ ك «كوادريللي» دي باستا آل أووفو فاتا اين كاسا كون كودي دي جاميري.
كووري دي بورو. بومودورو
كونفي ئي بولفير دي ليكيريدزا
معكرونة طازجة مصنوعة بالمنزل «على شكل مكعبات» مع ذبول الروبيان ولب الكرفس
وصلصة الطماطم المحفوظة ومسحوق العرق سوس
- ٧,٥٠٠ ك بابارديلي آل راجو داناترا
معكرونة بابارديلي مع يخنة البط والعرعر وزيت إكليل الجبل

ك طبق ميمز ك يحتوي على الكحول ك اختيار الشيف خ طبق نباتي ك يحتوي على مكسرات

يسر فريق الطهي أن يلبي أي احتياجات غذائية خاصة بكم.

تخضع الأسعار لضريبة حكومية نسبتها ٩٪ ورسوم خدمة نسبتها ٨٪.


Secondi (Main Courses)


Grigliata mista di pesce (Per 2 persone) 30.000
Grilled mixed seafood (For Two)
served with arrabiatta / aioli / lemon butter sauce

A Cernia arrosto con fave e capperi 17.000
Roasted Grouper fillet with fava beans and capers in lemon sauce

A Costolette d'agnello al forno con timo al limone 16.000
e millefoglie di verdure
Baked lamb chops with thyme and lemon flavor
and vegetable millefeuilles

A Filetto di branzino con zucchine, mentuccia e nuvola di carote 16.000
Grilled Seabass fillet with zucchinis, fresh mint and carrot cloud
served with a baby vegetable panache

 **A** Filetto di manzo con burro composto di funghi finferli, 15.500
baby verdure e salsa di senapi in grani
Grilled beef tournedos butter compote chanterelle mushroom
and baby vegetables in grainy mustard sauce

 Dadi di salmone del Baltico ai tre sapori del Mediterraneo 14.500
Dices grilled Baltic salmon with a "trio" of Mediterranean flavours

A Petto d'anatra con composta di pesche 13.000
Roast duck breast with peach compote and citrus scented mush potato


A Pollo alla cacciatora 13.000
Stewed baby chicken with mushrooms and tomato pulp





 Signature Dish **A** Alcohol  Chef's Recommendation  Vegetarian  Nuts

Our culinary team will also be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.

Prices are in Omani Rials and subject to 8% service charge and 9% tax

الأطباق الرئيسية

- ٣٠,٠٠٠ جرجلياتا ميستا دي بيسكي (الشخصين)
مأكولات بحرية مشوية مشكلة (الشخصين)
تقدم مع صلصة الطماطم أرابياتا / صلصة الثوم / صلصة الزبدة بالليمون
- ١٧,٠٠٠ ك سيرنيا أروستو كون فيف ئي كابرني
شريحة من سمك القادوس المشوي مع الفول والكبر في صلصة الليمون
- ١٦,٠٠٠ ك كوستوليتي دانييلو ألفورنو كون تيمو آل ليموني ئي ميلفوجلي دي فيردوري
شرائح لحم الضأن مع الزعتر ونكهة الليمون والميلفوي بالخضروات
- ١٦,٠٠٠ ك فيليتو دي برانزينو كون زوكيني، مينتوتشيا ئي نوفولا دي كاروتي
شريحة من سمك القاروص المشوي مع الكوسا والنعناع الطازج وقطع الجزر تقدم مع حزمة
من الخضروات صغيرة الحجم
- ١٥,٥٠٠ ك سينابي إن جراني 
شرائح لحم البقر المشوية مع كمبوت فطر الإنائية بالزبدة والخضروات صغيرة الحجم في
صلصة حبوب الخردل
- ١٤,٥٠٠ دادي دي سالموني ديل بالتيكو أي تري سابروي ديل مديتيرانيو
مكعبات من السلمون البلطقي المشوي مع «ثلاثة» نكهات من نكهات البحر المتوسط
فيلليتو دي مانزو كون بورو كومبوستو دي فوجي فينيرلي، بابي فيردوري ئي سالسا دي
- ١٣,٠٠٠ ك بيتو داناترا كون كومبوستا دي بيسكي
صدور البط المشوي مع كمبوت الخوخ والبطاطس المهروسة بنكهة الليمون
- ١٣,٠٠٠ ك بولو آلا كاشياتورا
دجاجة صغيرة مطهوه مع الفطر ولحم الخنزير المقدد ولب الطماطم

 طبق مميز ك يحتوي على الكحول  اختيار الشيف  طبق نباتي  يحتوي على مكسرات

يسر فريق الطهي أن يلبي أي احتياجات غذائية خاصة بكم.


تخضع الأسعار لضريبة حكومية نسبتها ٩٪ ورسوم خدمة نسبتها ٨٪.

Piatti Vegetariani (Vegetarian Selection)

Antipasti e Zuppe (Appetisers and Soups)

Risotto zucca gialla, uvetta e Gorgonzola <i>Risotto rice with yellow pumpkin, raisins and Gorgonzola cheese</i>	7.000
Terrina di verdure grigliate con formaggio di capra, timo e pesto di basilico ● <i>Grilled vegetable terrine with layered goat's cheese, thyme leaves and fresh basil coulis</i>	6.500
Tiepido di melanzane con uvetta, pinoli, capperi e coulis di pomodoro ● <i>Warm eggplant with raisins, pine nuts, capers and tomato coulis</i>	6.500
La vegetariana versione della crema di cavolfiore con zafferano, ginger e curry <i>Vegetarian version of cauliflower cream, with saffron, ginger and curry</i>	5.500

Secondi (Main Courses)

● Arancini di riso con funghi misti di stagione e mozzarella <i>Deep-fried rice ball with seasonal mushroom and Mozzarella cheese</i>	9.000
Ravioli di Pecorino, Ricotta e pere con salsa di barbabietola <i>Home-made saffron ravioli pasta filled with Pecorino, Ricotta and pear with beetroot sauce</i>	7.500
●  Maltagliati con rucola, olive taggiasche, formaggio di capra e ragu' di verdure <i>"Maltagliati" home-made fresh Pasta with rocket leaves, kalamata olives, goat's cheese and vegetable ratatouille</i>	7.500
Spaghetti al pomodoro e basilica fresco <i>Spaghetti pasta with tomato and fresh basil leaves</i>	6.000

 Signature Dish **A** Alcohol  Chef's Recommendation  Vegetarian  Nuts

Our culinary team will also be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.

Prices are in Omani Rials and subject to 8% service charge and 9% tax

مجموعة مختارة من الأطباق النباتية

تحتوي أطباقنا النباتية على منتجات الألبان ولكنها خالية من البيض

- 7,000 ريزوتو زوكا جيالا، أوفيتا ئي جورجونزولا
أرز من النوع المستخدم في الأرزية مع القرع الأصفر والزبيب وجبن الجورجونزولا
- 1,500 المقبلات وأصناف الحساء
تيرينا دي فردوري جريجياتي كون فورماجيو دي كابرا، تيمو ئي بيستو دي بازيليكو
طاجن الخضروات المشوية
مع طبقات من جبن الماعز وأوراق الزعتر وصلصة الزعتر
- 1,500 تيببدو دي ميلانزاني كون أوفيتا، بينولي، كابيري ئي كوليس دي بومودورو
بانجان طازج مع الزبيب والصنوبر والكبر وصلصة الطماطم المحفوظة
- 5,500 لا فيجيتاريان فرسيوني ديلا كرما دي كافولفيوري كون زافيرانو، جينجر ئي كري
كرمة القنبيط مع الزعفران والزنجبيل والكري بدون جوم

الأطباق الرئيسية

- 9,000 أرانسيني دي ريزو كون فوجي ميستي دي ستادجيوني ئي مودزاريللا
كرات من الأرز المقلي بدرجة كبيرة مع الفطر الموسمي وجبن المودزاريللا
- 7,500 رافيولي دي كاكاو ئي بيري كون سالسا دي بارباييتول
معكرونة رافيولي بالزعفران محضرة في المطعم محشوة بجبن البيكورينو والريكوتا والكمثرى
مع صلصة الشمندر
- 1,000 ملتاجلياتي كون روكولا، أوليف تاججياسكي، فورماجيو دي كابرا ئي راجو دي فردوري
معكرونة «ملتاجلياتي» الطازجة المحضرة في المطعم مع أوراق الجرجير وزيتون الكلاماتا وجبن الماعز
مع يخنة الخضروات
- 1,500 سباجيتي آل بومودورو ئي بازيليسا فريسكو
معكرونة السباجيتي مع الطماطم وأوراق الريحان الطازجة



طبق مميز ك يحتوي على الكحول اختيار الشيف طبق نباتي يحتوي على مكسرات

يسر فريق الطهي أن يلبي أي احتياجات غذائية خاصة بكم.

تخضع الأسعار لضريبة حكومية نسبتها 9٪ ورسوم خدمة نسبتها 8٪.

I Dolci (Desserts)



Tiramisu' alla fragola

Strawberry Tiramisu' with berries compote

OMR 4.500

A (A) Panna cotta alla vaniglia

Panna cotta with cantaloupe melon soup

OMR 4.500

Pesca Melba in gelatina di lamponi

Peach Melba and raspberry jelly

OMR 4.500

N (N) Tortino di formaggio all' aroma di cappuccino

Cappuccino cheesecake with caramel ice-cream and coffee cream

OMR 4.500

Cannoli con Amaretti al caffe' ripieni di crema di Mascarpone e salsa di caramello

Cannoli Amaretti coffee filled with Mascarpone cream and light butterscotch sauce

OMR 4.500



Signature Dish **A** Alcohol  Chef's Recommendation  Vegetarian  Nuts

Our culinary team will also be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.

Prices are in Omani Rials and subject to 8% service charge and 9% tax

الحلويات

٤,٥٠٠

تيراميسو آلا فراجولا
تيراميسو بالفراولة مع كمبوت التوت



٤,٥٠٠

ك بانا كوتا آلا فانيجليا
بانانا كوتا مع حساء الكنتالوب

٤,٥٠٠

بيسكا ميلبا إن جيلاتين دي لامبوني
ملبا الخوخ وجيلي توت الأرض

٤,٥٠٠

تورتينو دي فورماجيو آل أروما دي كابوتشينو
فطيرة الجبن بالكابوتشينو مع مثلج الكراميل وكريمة القهوة

٤,٥٠٠

كانولي كون أمارتي أل كافيه ريبيني دي كريمة دي ماسكربوني ئي سالسا دس
كاراميلو كانولي بنكهة القهوة واللوز محشو بكريمة الماسكربوني
وصوص حلوى السكر الأسود والزبدة

Capri Count طبق مميز ك يحتوي على الكحول اختيار الشيف طبق نباتي يحتوي على مكسرات

يسر فريق الطهي أن يلبي أي احتياجات غذائية خاصة بكم.

تخضع الأسعار لضريبة حكومية نسبتها ٩٪ ورسوم خدمة نسبتها ٨٪.