



Capri
Amore al primo morso

Capriira

*Pizzeria e Friggitoria
Napoletana*

Tradition und Innovation

Eine leichte, duftende, verdauliche und schmackhafte Pizza.

Unsere Pizzabäcker, eine Mischung aus **traditionellen und innovativen Meister**, haben das Rezept der traditionellen neapolitanischen Pizza verfeinert und die modernsten Methoden zur Teig-Zubereitung integriert.

In unserer Pizzeria befindet sich einen **entfeuchten Säuerungsraum**, wo unser **Teig für 20-22 Stunden gärt**.

Nach der Teigführung werden die anderen Zutaten zum Teig hinzugefügt. **Die Timers**, die Sie wahrscheinlich gemerkt haben, zeigen die Gärungszeit der verschiedenen Teige. **Nach 30 Stunden ist unser Teig endlich fertig!**



Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone
Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Frittierte Neapolitanische Gerichte

Neapolitanisches Panzerotto (2 Stück) € 5,00

Panzerotto aus Kartoffeln mit Provola Käse aus Agerola, neapolitanische Salami, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, Pecorino romano Schafskäse

Neapolitanisches Arancino (1 Stück) € 2,50

Reisbällchen mit Fleischsoße, Fior di latte Käse aus Agerola, Erbsen, Hackfleisch, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate

Omelett Frittata mit Bucatini (1 Stück) € 3,50

Béchamelsauce, Fior di latte Käse aus Agerola, Erbsen und Hackfleisch

Omelett Frittata Nerano (1 Stück) € 3,50

Zucchini, Provolone del Monaco Käse DOP, Käse-Creme

Omelett Frittata mit Bucatini mit Cacio-Käse und Pfeffer (1 Stück) € 3,50

Zucchini, Provolone del Monaco Käse DOP, Käse-Creme

Gefüllte Zucchiniblüte (2 Stück) € 5,00

Mit Ricotta Käse mit Büffelmilch g.U und Kochschinken

Neapolitanische gemischte frittierte Speisen (5 Stück) €12,50

Neapolitanisches Panzerotto, Neapolitanisches Arancino, Omelett Frittata mit Bucatini, Omelett Frittata mit Bucatini "Nerano", gefüllte Zucchiniblüten

Frische Pommes Frites € 5,00

frische Pommes



Vorspeisen

- Gebratene Tintenfische*** €13,00
und frische Pommes frites
- Büffelmozzarella aus Kampanien g.U, 250 gr.** €14,00
mit Parmaschinken 24 Monate
- Bruschette (2 Stück)** € 7,00
mit gelben und roten Kirschtomaten und
Stracciatella-Käse aus Büffelmilch
- Bruschette Cantabrico (2 Stück)** € 7,00
mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und
Stracciatella-Käse aus Büffelmilch
- Auberginenauflauf** € 9,00

Salatteller

- Primavera** €11,00
gemischter Salat, Büffelmozzarella aus Kampanien
DOP, Tomaten, Möhren, grüne Oliven, Thunfisch
- Caesar** €11,00
gemischter Salat, Hähchenfilet vom Grill, Brot
Croutons, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate,
Caesarsoße
- Caprese** €12,00
Büffelmozzarella, Oregano, grüne Oliven, Tomaten,
Basilikum
- Bresaola** €12,00
Trockenfleisch Bresaola, Parmigiano Reggiano Käse
24 Monate, Kirschtomaten, Rucola
- Chef** €11,00
gemischter Salat, Pachino Tomaten, Emmentaler Käse,
Hähchenfilet vom Grill, Hartgekochtes Ei

* GEFRORENES PRODUKT



Caprizza Pizzen

Unsere Pizzen können auch mit **glutenfreiem Mehl** oder **Vollkornmehl** zubereitet werden: **1,50 € Zuschlag**

Burrata e Pata Negra €18,00

Fior di latte Käse aus Agerola; zum Schluss: Pata Negra 100% Eichel, apulische Burrata, Provolone del Monaco Käse, biologisches natives Olivenöl extra Terre Francescane, Basilikum

Pesto e Polpette €15,00

Basilikumsoße, Fior di latte Käse aus Agerola, gelbe Kirschtomaten; zum Schluss: Rind-Frikadellen, Ricotta Käse mit Büffelmilch aus Kampanien g.U, biologisches natives Olivenöl extra Terre Francescane, Basilikum

NEW

Jamon e Friarielli €15,00

Fior di Latte aus Agerola und Brokkoli Friarielli; zum Schluss: Ibérico-Jamón-Tartar, geriebener Pecorino-Käse am Rand, Basilikum, natives Olivenöl extra

Riccia €13,50

Focaccia mit Blattsalat, Datterini-Tomaten, Thunfischfilet, Taggiasca-Oliven, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, natives Olivenöl extra

WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN AN REZEPTEN

* GEFRORENES PRODUKT



Zeitgenössische Pizzen

Unsere Pizzen können auch mit **glutenfreiem Mehl** oder **Vollkornmehl** zubereitet werden: **1,50 € Zuschlag**

Integrale ai Datterini €12,00

Vollkornteig mit Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, gelbe Kirschtomaten aus dem Vesuv, rote Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum

Integrale Ortolana €10,50

Vollkornteig, Fior di Latte Käse aus Agerola, gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprikaschoten, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, Olivenöl, Basilikum

Genuina €11,50

Kirschtomaten, Fior di Latte Käse aus Agerola, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum; Rand gefüllt mit Büffel-Ricotta und Kochschinken

'Nduja e Salsiccia €12,00

San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, kalabrische Nduja Wurst, Wurst, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum

Fiori di Zucca e Guanciale €13,00

Fior di latte Käse aus Agerola, Zucchini Blüten, knusprige Guanciale Schweinebacke aus Amatrice; zum Schluss: Burrata, biologisches natives Olivenöl extra, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate

Pistacchio e Mortadella €12,50

Fior di latte Käse aus Agerola, sizilianische Pistaziencreme, Mortadella g.g.A, Pistazienstreusel, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, biologisches natives Olivenöl extra

Carciofi e Lardo €12,00

Fior di latte Käse aus Agerola, geröstete Artischocken, Colonnata Schweinefett g.g.A, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum

Crudo e Provolone €12,50

Fior di Latte Käse aus Agerola, Parmaschinken 24 Monate, Provolone Del Monaco Käse, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum

Parmigiana e Provola €11,50

San Marzano Tomate, Provola Käse aus Agerola, Auberginenaufwurf, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate; zum Schluss: Häppchen aus Büffelmozzarella aus Kampanien, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum

Melanzane e Ricotta Salata €13,00

Tomatensoße San Marzano, Fior di latte Käse aus Agerola, geröstete Auberginen; zum Schluss: salziger Ricotta Käse, natives Olivenöl extra, Basilikum

Zucca e Salsiccia €13,50

geräucherter Provolone-Käse g.U, Wurst aus Schwein aus Caserta, eingelegte Auberginen, salziger Ricotta Käse, natives Olivenöl extra

Nerano €13,00

Zucchini-creme, Fior di latte Käse aus Agerola, Zucchini-Chips, Zucchini-Frikadellen, Provolone del Monaco Käse

NEW

Tropea €14,00

rote Zwiebelcreme aus Tropea, Fior di Latte aus Agerola; zum Schluss: Thunfischfilets, apulische Burrata, Taggiasca-Olivenpastete, Zwiebelchips, Basilikum, natives Olivenöl extra

Parmigianella €13,00

Fior di Latte aus Agerola, rote Datterini-Tomaten, gebratene Auberginen; zum Schluss: „Capocollo“, typisch kalabrischer Aufschnitt, Parmigiano-Reggiano-Fondue, natives Olivenöl extra, Basilikum

Bresaola, Pepe e Lime €13,00

Focaccia mit Rucola, Kirschtomaten, Bresaola, Parmesanflocken, Burrata-Mousse, Pfeffer, Limette

WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN AN REZEPTEN



Traditionelle Pizzen

Unsere Pizzen können auch mit **glutenfreiem Mehl** oder **Vollkornmehl** zubereitet werden: **1,50 € Zuschlag**

- Marinara** € 7,50
San Marzano Tomate, Knoblauch, Oregano, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Margherita** € 8,00
San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Bufalina** €10,50
San Marzano Tomate; zum Schluss: Büffelmozzarella aus Kampanien, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Americana** € 9,00
San Marzano Tomate, Fior di latte Käse, Würstchen, Pommes frites*
- Gefüllt** € 9,50
Ricotta Käse mit Büffelmilch, Fior di Latte Käse aus Agerola, neapolitanische Salami, Tomate San Marzano, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Napoli** €10,00
Tomate San Marzano, Fior di Latte Käse, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, Taggiasca Oliven, Olivenöl, Basilikum
- Prosciutto e Funghi** € 9,00
Tomate San Marzano, Fior di Latte Käse aus Agerola, Champignons; zum Schluss: Kochschinken, Olivenöl, Basilikum
- Diavola** € 9,00
San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, "Spianata" kalabrische Salami, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Salsiccia e Friarielli** €10,50
Provola Käse aus Agerola, Wurst, Stängelkohl, natives Olivenöl extra
- 4 Formaggi** € 9,00
Fior di latte aus Agerola, schweizer Emmentaler, Fontina Valdostana, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Capricciosa** €11,00
Tomatensoße San Marzano, Fior di latte Käse aus Agerola, qualitativ-hochwertiges Kochschinken, geröstete Artischocken, Champignons, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Basilikum

WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN AN REZEPTEN

* GEFRORENES PRODUKT

Gebratene Pizza

Classica €11,00
gefüllt mit Büffel-Ricotta Käse, Fior di latte Käse aus Agerola, neapolitanische Salami, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate

Tradizionale €11,00
gefüllt mit Provola Käse aus Agerola, Tomatensoße, Büffel-Ricotta Käse, Pfeffer

Montanara Ripassata €11,00
gebratene und gebackene Pizza mit Tomate San Marzano, Fior di latte Käse aus Agerola, Pecorino Schafskäse, Olivenöl und Basilikum

WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN AN REZEPTEN

Desserts

Pastiera € 6,00
Mürbeteig gefüllt mit Ricotta-Käse und Getreide

Caprese € 6,00
Kuchen mit Kakao und Mandeln

Tiramisù € 6,00

Babà € 6,00
Neapolitanisches Dessert mit Rum

Hausgemachte Desserts € 6,00

Wein

| | GLAS | FLASCHE |
|---|--------|---------|
| <u>WEISSWEIN</u> | | |
| Falanghina "Caprizza" IGP Cantine Iovine | € 5,00 | € 15,00 |
| Costamolino Vermentino DOC Argiolas | € 6,00 | € 25,00 |
| Lugana DOC Ca' dei Frati | | € 25,00 |
| Alto Adige Gewürztraminer DOC Kaltern Caldaro | | € 25,00 |
| <u>ROTWEIN</u> | | |
| Aglianico "Caprizza" IGP Cantine Iovine | € 5,00 | € 15,00 |
| Costera Cannonau DOC Argiolas | € 5,00 | € 25,00 |
| Ronchedone Ca' dei Frati | | € 30,00 |
| Valpolicella Classico DOC Allegrini | | € 26,00 |
| <u>PERLWEIN</u> | | |
| Prosecco DOC Extra Dry "Levis" Bellenda | € 6,00 | € 23,00 |
| Franciacorta Brut DOCG Ferghettina | € 7,00 | € 30,00 |

Pier

| | 20 cl | 40 cl |
|---|--------|---------|
| <u>FASSBIER</u> | | |
| Messina | € 3,50 | € 5,50 |
| Messina Cristalli di Sale | € 3,50 | € 5,50 |
| Moretti La Rossa 30 cl | | € 5,50 |
| <u>BIER IN FLASCHE</u> | | |
| Ichnusa Nicht Gefiltert 50 cl | | € 5,00 |
| Erdinger Weiss 50 cl | | € 5,50 |
| Lagunitas IPA USA 35,50 cl | | € 5,50 |
| Heineken 0.0 (alkoholfrei) 33 cl | | € 4,00 |
| Fischer 65 cl | | € 9,00 |
| <u>HAUSGEMACHTES BIER</u> | | |
| Baladin Nazionale Glutenfreies Bier 33 cl | € 6,00 | |
| Baladin Nazionale Blonde Ale 75 cl | | € 15,00 |
| Baladin Isaac Blanche 75 cl | | € 15,00 |

Cocktails

| | |
|--|--------|
| Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda | € 6,00 |
| Campari Campari, prosecco, soda | € 6,00 |
| Moscow Mule Wodka, Limette, Ginger beer | € 7,50 |
| Hugo Holunder-Likör, Prosecco, frische Minze, Soda | € 6,50 |
| Gin Tonic Gin Hendrick's, Tonic Wasser | € 8,00 |

Par

| | |
|---|-----------------------|
| Sprudelwasser / Natürliches Wasser - 75 cl | € 3,00 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | € 3,50 |
| Aranciata / Sprite | € 3,50 |
| Kaffee | € 2,00 |
| Grappa | € 4,00 |
| Barrigue Grappa | € 5,00 |
| Bitterliköre | von € 4,00 bis € 8,00 |
| Whisky | von € 6,00 bis € 9,00 |
| Rum Zacapa 23 | € 9,00 |
| Gedeck | € 2,50 |