



*Capriira*  
*Amore al primo morso*

## Vorspeisen aus dem Meer

Miesmuscheln mit Pfeffer	€ 11,50
Krake-Salat*	€ 13,50
Sautierte Meeresfrüchte	€ 14,50
Venusmuscheln sautiert	€ 14,50
Kraken-Eintopf *	€ 13,00
Miesmuschelsuppe nach parthenopäischer Art mit Riesengarnele, Mandel-Tarallo (kleines ringförmiges Gebäck), krake, Kirschtomaten und scharfes Öl	€ 16,00
Meeresfrüchtesalat: mit Krake*, Tintenfische*, Garnelen*, Kuttelfische*, Miesmuscheln, Venusmuscheln	€ 16,50
Gegrillter Krake* mit Safran-Kartoffelpüree und knackigen Gaeta-Oliven	€ 16,00
Seemanns Vorspeise* Gemischte Vorspeise des Küchenchefs	€ 19,00

## Vorspeisen aus dem Land

Büffelmozzarella (200 gr) mit Kirschtomaten	€ 10,00
Neapolitanische frittierte Vorspeise Kartoffelkroketten, Reis-Arancino, Pasta-Omelett, Zucchini Blüten, frische Pommes frites	€ 10,00
Gefüllte Zucchini Blüten (4 Stück) mit Ricotta Käse und Kochschinken	€ 8,00
Rohschinken, Mozzarella g.U oder Burrata und Kirschtomaten	€ 15,50
Bruschette (3 Stück) mit Datterino-Tomaten, Basilikum, nativem Olivenöl extra	€ 6,00
Bruschettona (2 Stück) mit gelben und roten Kirschtomaten und Stracciatella-Käse aus Büffelmilch	€ 8,00
Auberginenauflauf	€ 9,00
Caprizza Vorspeise - Gemischte Vorspeise des Küchenchefs	€ 16,50

# Salatteller

<b>Fantasia</b>	€ 8,00
Salat, Tomaten, Karotten, Mais, Oliven, natives olivenöl extra	
<b>Caprese</b>	€ 10,00
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikum	
<b>Marina - großer</b>	€ 10,00
Salat, Tomaten, Karotten, Mais, Oliven, Thunfisch, Mozzarella	
<b>Chef</b>	€ 10,00
Salat, Kirschtomaten, Schweizer Käse, gegrillte Hähnchen, gekochtes Ei	
<b>Vegetariana</b>	€ 11,00
gegrilltes Gemüse, mit Balsamico Reduktion	
<b>Norvegese</b>	€ 14,00
Salat, Zucchini, gegrillter Lachs, Rosinen, Avocado	

# Pasta Gerichte

<b>Spaghetti mit Datteltomaten und Basilikum</b>	€ 11,00
<b>Spaghetti mit Puttanesca Soße</b> (Oliven, Kapern und Kirschtomaten)	€ 11,50
<b>Spaghetti mit Meeresfrüchten</b>	€ 18,00
<b>Spaghetti mit Venusmuscheln</b>	€ 20,00
<b>Espaguetis Nerano</b>	€ 14,50
(Zucchini, Provolone del Monaco Käse, Parmigiano Reggiano Käse und natives Olivenöl extra)	
<b>Paccheri mit Pistazien, Provola-Käse, Wurst und Parmigiano Reggiano Käse</b>	€ 16,50
<b>Ziti allo Scarpariello</b> (Tomatensauce und Käse)	€ 11,50
<b>Scialatielli-Nudeln mit Meeresfrüchten</b>	€ 21,00
<b>Ravioli nach Caprese-Art</b>	€ 13,50
<b>Kartoffelgnocchi nach Sorrento-Art</b>	€ 10,50
<b>Ziti alla Genovese</b> (mit Fleisch und Zwiebeln)	€ 14,00
<b>Bucatini mit Käse, Pfeffer und Muscheln</b>	€ 13,50
<b>Risotto mit Meeresfrüchten*</b>	€ 18,00

\* GEFRORENE PRODUKTE

## Hauptgerichte aus dem Meer

<b>Frittura del Golfo*</b> (gebratene Garnelen und Tintenfisch mit frischen Pommes frites)	€ 18,00
<b>Frischer Fisch</b> (mit Acqua Pazza Soße, gebacken oder nach mediterraner Art)	100 gramms € 6,00
<b>Gemischter Fisch*</b> (Tintenfisch, Schwertfisch, Garnelen)	€ 24,00
<b>Tintenfische* mit Gemüse</b>	€ 18,00
<b>Schwertfisch mit Gemüse</b>	€ 18,50
<b>Garnelen* mit Gemüse</b>	€ 18,00

## Hauptgerichte aus dem Land

<b>Kalbsschnitzel in Zitronensauce, Weinsauce, mit frische Pommes frites serviert</b>	€ 12,00
<b>Hähnchenschnitzel mit frische Pommes frites serviert</b>	€ 12,00
<b>Rinderfilet grüner Pfeffersauce, Barolo Weinsauce frische Pommes frites serviert</b>	€ 24,00
<b>Fleischgericht Rind, Schwein, Hähnchen, mit frische Pommes frites</b>	€ 24,00
<b>Tagliata de Black Angus mit Rucola und Parmesan-Käse</b>	€ 22,00
<b>Schweinswurst mit frische Pommes frites und Stängelkohlen</b>	€ 14,00
<b>Hühnersteak Hähnchenschenkel ohne Knochen mit gegrilltem Gemüse</b>	€ 13,00

## Beilagen

<b>Gemischter Salat</b>	€ 4,00
<b>Pommes frites *</b>	€ 4,50
<b>FrISCHE Pommes frites</b>	€ 5,00
<b>Stängelkohl</b>	€ 5,50
<b>Eskariol in der Pfanne angebraten, Oliven und Kapern</b>	€ 5,50

# Traditionelle Pizza

Unsere Pizzen können auch mit 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
- 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
- Americana** € 8,00  
Fior di latte Käse, Würstchen, Pommes frites\*
- Margherita con pomodorini** € 7,70  
Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
- 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

# Zeitgenössische Pizzen

Unsere Pizzen können auch mit Vollkornmehl zubereitet werden: 1,50 € Zuschlag

- Integrale ai Datterini** € 12,50  
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** € 12,50  
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** € 18,00  
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** € 12,50  
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** € 14,00  
Tomatensoße San Marzano, Fior di latte Käse aus Agerola, geröstete Auberginen; zum Schluss: salziger Ricotta Käse, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Zucca e Salsiccia** € 14,00  
geräucherter Provolone-Käse g.U, Kürbiscreme, 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** € 12,50  
rote Zwiebelcreme aus Tropea, Fior di Latte aus Agerola; zum Schluss: Thunfischfilets, apulische Burrata, Taggiasca-Olivenpaste, 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
- Jamón 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

## Frittierte Pizza

- Classica** € 11,00  
Ricotta, Provolone, Cicolini Schweinefett
- Tradizionale** € 11,00  
Provolone-Käse, Stängelkohl, Wurst
- Montanara Ripassata** € 11,00  
San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Parmesan

**WIR AKZEPTIEREN KEINE PIZZAVARIATIONEN**

## *Desserts*

Pastiera / Caprese / Tiramisù / Babà	€ 6,00
Hausgemachte Desserts	€ 6,00
Obst der Saison	€ 5,00
Zitronensorbet	€ 3,50
Dessertauswahl	€ 12,00

## *Getränke*

Mineralwasser 0,75 lt	€ 2,50
Coca Cola 33 cl	€ 3,50
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Orangeade / Sprite 33 cl	€ 3,50
Eistee mit Zitrone und Pfirsich 33 cl	€ 3,50

## *Kaffee-Bar*

Kaffee	€ 1,20
Entkoffeinierter Kaffee / Gerste / Ginseng	€ 1,50
Bitter Likör	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Grappa de barrica	€ 6,00
Vodka	€ 5,00
Whisky	€ 6,00

# Getränke Vom Fass



**MESSINA**

20 cl  
40 cl

€ 3,50  
€ 5,50



**CRISTALLI DI SALE**

20 cl  
40 cl

€ 3,50  
€ 5,50



**MORETTI LA ROSSA**

30 cl

€ 5,50



Wein des Hauses (weiß - rot)  
Wein des Hauses (weiß - rot)  
Wein des Hauses (weiß - rot)

1/4 lt  
1/2 lt  
1 lt

€ 3,60  
€ 6,00  
€ 10,00

# Flaschenbier



**HEINEKEN**

66 cl

€ 5,00



**ICHNUSA NICHT GEFILTERT**

50 cl

€ 6,00



**IOI GLUTENFREI**

33 cl

€ 5,00



**HEINEKEN 0.0 (ALKOHOLFREI)**

33 cl

€ 4,00

# Perlweine

**Prosecco DOC**  
Victoria

Glas  
Flasche

€ 7,00  
€ 20,00

**Franciacorta Cuvèè Imperiale DOCG**  
Berlucchi

Flasche

€ 30,00

# Weissweine

**Falanghina "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Glas € 5,00  
Flasche € 15,00

**Fiano di Avellino "Altaroccia" DOCG**  
Feudi di San Gregorio

Flasche € 24,00

**Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG**  
Feudi di San Gregorio

Flasche € 24,00

**Biancolella Tenuta Frassitelli**  
Casa d'Ambra

Flasche € 22,00

**Gewürztraminer Alto Adige DOC**  
J. Hofstätter

Flasche € 29,00

**Blangè Langhe DOC Arneis**  
Ceretto

Flasche € 30,00

**Chardonnay**  
Jermann

Flasche € 36,00

# Rotweine

**Aglianico "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Glas € 5,00  
Flasche € 15,00

**Chianti Superiore DOCG**  
Banfi

Flasche € 20,00

**Morellino di Scansano DOCG**  
Fattoria le Pupille

Flasche € 20,00

**Moio 57 Primitivo**  
Cantine Moio

Flasche € 22,00

**Rosato Visione IGT**  
Feudi San Gregorio

Flasche € 22,00