



*Capriata*  
Amore al primo morso

# Vorspeisen aus dem Meer

<b>Miesmuscheln mit Pfeffer</b>	€ 11,50
<b>Kraken-Eintopf*</b>	€ 13,00
<b>Krake-Salat*</b>	€ 13,50
<b>Sautierte Meeresfrüchte</b>	€ 14,50
<b>Venusmuscheln sautiert</b>	€ 14,50
<b>Miesmuschelsuppe nach parthenopäischer</b>	€ 16,00
Mit Riesengarnele, Mandel-Tarallo (kleines ringförmiges Gebäck), krake, Kirschtomaten und scharfes Öl	
<b>Meeresfrüchtesalat*</b>	€ 16,50
Mit Krake*, Tintenfische*, Garnelen*, Kuttelfische*, Miesmuscheln, Venusmuscheln	
<b>Seemanns Vorspeise* - Gemischte Vorspeise des Küchenchefs</b>	€ 19,00

# Vorspeisen aus dem Land

<b>Bruschette - 3 Stück</b>	€ 6,00
Mit Datterino-Tomaten, Basilikum, nativem Olivenöl extra	
<b>Auberginenauflauf</b>	€ 7,50
<b>Gefüllte Zucchini Blüten - 3 Stück</b>	€ 8,00
Mit Ricotta Käse und Kochschinken	
<b>Büffelmozzarella (200gr.)</b>	€ 10,00
Mit Kirschtomaten	
<b>Neapolitanische frittierte Vorspeise</b>	€ 10,00
Kartoffelkroketten, Reis-Arancino, Pasta-Omelett, Zucchini Blüten, frische Pommes frites	
<b>Rohschinken, Mozzarella g.U oder Burrata und Kirschtomaten</b>	€ 15,50

GEDECK € 2,50

\* GEFRORENE PRODUKTE

# 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 Grande</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	

# Pasta Gerichte

<b>Spaghetti mit Datteltomaten und Basilikum</b>	€ 11,00
<b>Kartoffelgnocchi nach Sorrento-Art</b>	€ 11,50
<b>Spaghetti mit Puttanesca Soße</b> - Oliven, Kapern und Kirschtomaten	€ 11,50
<b>Ziti allo Scarpariello</b> - Tomatensauce und Käse	€ 11,50
<b>Ravioli nach Caprese-Art</b>	€ 13,50
<b>Bucatini mit Käse, Pfeffer und Muscheln</b>	€ 13,50
<b>Ziti alla Genovese</b> - mit Fleisch und Zwiebeln	€ 14,00
<b>Spaghetti 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>Spaghetti mit Meeresfrüchten</b>	€ 17,00
<b>Risotto mit Meeresfrüchten*</b>	€ 18,00
<b>Spaghetti mit Venusmuscheln</b>	€ 18,00
<b>Scialatielli-Nudeln mit Meeresfrüchten</b>	€ 21,00

# Hauptgerichte aus dem Meer

<b>Frischer Fisch</b>	100 gramms	€ 6,00
Mit Acqua Pazza Soße, gebacken oder nach mediterraner Art		
<b>Frittura del Golfo*</b>		€ 17,00
Gebratene Garnelen und Tintenfisch mit frischen Pommes frites		
<b>Tintenfische* mit Gemüse</b>		€ 17,50
<b>Garnelen* mit Gemüse</b>		€ 17,50
<b>Schwertfisch mit Gemüse</b>		€ 18,00
<b>Gemischter Fisch*:</b> Tintenfisch, Schwertfisch, Garnelen		€ 24,00

# 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>Hühnersteak: Hähnchenschenkel ohne Knochen mit gegrilltem Gemüse</b>	€ 13,00
<b>Schweinswurst mit frische Pommes frites und Stängelkohlen</b>	€ 13,00
<b>Tagliata Black Angus mit Rucola und Parmesan-Käse</b>	€ 22,00
<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

# 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

<b>Marinara</b>	€ 6,80
La Regina di San Marzano Tomate, Knoblauch, Oregano, natives Olivenöl extra, Basilikum	
<b>Margherita</b>	€ 7,50
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum	
<b>Napoli</b>	€ 8,00
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, Sardellen, Kapern aus Pantelleria, Oliven, Olivenöl, Basilikum	
<b>Diavola</b>	€ 8,30
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, "Spianata" kalabrische Salami, natives Olivenöl extra, Basilikum, Chili-Pfeffer-Fäden	
<b>Filetto</b>	€ 9,00
frische Tomate, Fior di Latte di Agerola DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum	
<b>Americana</b>	€ 9,00
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Würstchen, Pommes frites*	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	€ 9,50
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, Champignons; zum Schluss: Kochschinken, Olivenöl, Basilikum	
<b>Gefüllt</b>	€ 10,00
Ricotta Käse mit Büffelmilch DOP, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, neapolitanische Salami, La Regina di San Marzano Tomate, natives Olivenöl extra, Basilikum	
<b>4 Formaggi</b>	€ 10,00
Fior di latte aus Agerola DOP, schweizer Emmentaler DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum	
<b>Bufalina</b>	€ 10,00
La Regina di San Marzano Tomate, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum	
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	€ 10,00
Provola Käse aus Agerola, Wurst, Stängelkohl, natives Olivenöl extra	
<b>Capricciosa</b>	€ 11,00
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, qualitativ-hochwertiges Kochschinken, geröstete Artischocken, Champignons, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Basilikum	

\* GEFRORENE PRODUKTE

# Zeitgenössische Pizzen

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

- Integrale Ortolana** € 11,00  
Vollkornteig, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprikaschoten, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP, Olivenöl, Basilikum
- Integrale ai Datterini** € 12,50  
Vollkornteig mit Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, gelbe Kirschtomaten aus dem Vesuv, rote Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Genuina** € 12,00  
Kirschtomaten, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum; Rand gefüllt mit Büffel-Ricotta DOP und Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP
- 'Nduja e Salsiccia** € 12,00  
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, kalabrische Nduja Wurst, Wurst, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum, Chili-Pfeffer-Fäden
- Parmigiana e Provola** € 12,50  
La Regina di San Marzano Tomate, Provola Käse aus Agerola, Auberginenaufwurf, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum
- Pistacchio e Mortadella** € 13,00  
Fior di latte Käse aus Agerola DOP, sizilianische Pistaziencreme, Mortadella g.g.A, Pistazienstreusel, Parmigiano Reggiano Käse 24
- Crudo e Provolone** € 13,00  
Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, Parmaschinken 24 Monate, Provolone Del Monaco Käse DOP, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum
- Nerano** € 13,00  
Zucchinicreme, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Zucchini-Chips, Provolone del Monaco Käse
- Fiori di Zucca e Guanciale** € 15,00  
Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Zucchini Blüten, knusprige Guanciale Schweinebacke aus Amatrice; zum Schluss: Burrata aus Apulien DOP, biologisches natives

### **Pesto e Polpette**

€ 15,00

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

### **Burrata e Pata Negra**

€ 18,00

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

**NEW**

### **Carciofotta**

€ 13,50

Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, Artischockencreme, Artischocken; zum Schluss: hochwertiger Kochschinken, getrocknete Tomaten, Biologisches natives Olivenöl extra „Terre Francescane“, Basilikum

### **Matador**

€ 13,50

Geräuchertes Provola DOP, Ofenkartoffeln, Porchetta; zum Schluss: Parmigiano Reggiano Creme 24 Monate DOP, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum

### **Pugliese**

€ 13,50

Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, gelbe Datterini-Kirschtomaten, Spanferkel „Capocollo“, apulischer Burrata DOP, schwarze Oliven, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum

### **Tropea**

€ 15,00

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

### **Jamón e Friarielli**

€ 15,00

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

## *Frittierte Pizza*

### **Montanara Ripassata**

€ 10,50

gebratene und gebackene Pizza mit Tomate San Marzano, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Pecorino Schafskäse, Olivenöl und Basilikum

### **Classica**

€ 11,00

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

## *Desserts*

Hausgemachte Desserts	€ 6,00
Obst der Saison	€ 5,00
Zitronensorbet	€ 4,00
Dessertauswahl	€ 12,00

## *Getränke*

Mineralwasser 0,75 L	€ 2,50
Coca-Cola 33 cl	€ 3,50
Coca-Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Orangeade / Sprite 33 cl	€ 3,50

## *Kaffee-bar*

Kaffee	€ 1,20
Entkoffeinierter Kaffee / Gerste / Ginseng	€ 1,50
Bitter Likör	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00

# Getränke vom Fass



<b>MORETTI RICETTA ORIGINALE</b>	20 cl	€ 3,50
	40 cl	€ 5,50



<b>MORETTI LA ROSSA - Rotes Bier</b>	40 cl	€ 5,50
--------------------------------------	-------	--------



<b>Wein des Hauses (weiß - rot)</b>	1/4 L	€ 3,60
<b>Wein des Hauses (weiß - rot)</b>	1/2 L	€ 6,00
<b>Wein des Hauses (weiß - rot)</b>	1 L	€ 10,00

# Flaschenbier



**HEINEKEN**

**33 cl**

**€ 4,00**



**ICHNUSA NICHT GEFILTERT**

**50 cl**

**€ 6,00**



**HEINEKEN 0.0 (ALKOHOLFREI)**

**33 cl**

**€ 4,00**

# Perlweine

**Prosecco DOC**  
Victoria

Glas € 7,00  
Flasche € 20,00

**Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG**  
Berlucchi

Flasche € 58,00

# Weissweine

**Falanghina "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Glas € 5,00  
Flasche € 15,00

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

Flasche € 28,00

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

Flasche € 28,00

**Gewürztraminer Alto Adige DOC**  
J. Hofstätter

Flasche € 30,00

**Blangè Langhe DOC Arneis**  
Ceretto

Flasche € 42,00

**Chardonnay**  
Jermann

Flasche € 48,00

# Rotweine

**Aglianico "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Glas € 5,00  
Flasche € 15,00

**Chianti DOCG**  
Banfi

Flasche € 22,00

**Morellino di Scansano DOCG**  
Fattoria le Pupille

Flasche € 25,00

**Primitivo Cantalupi IGT**  
Conti Zecca

Flasche € 22,00

**Rosato Visione IGT**  
Feudi San Gregorio

Flasche € 27,00

Liebe Kunden, wir laden Sie ein, eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten dem Personal mitzuteilen

*Caprira*  
Amore al primo morso

*Caprira*  
Amore al primo morso

*Caprira*  
Amore al primo morso

**BERGAMO** | Piazza Sant'Anna 1/h

**BRESCIA** | Viale Venezia 69

**CAGLIARI** | Via Roma 75

**NAPOLI** | Via Luca Giordano 25

**ROMA** | Via Piave 70

**TRENTO** | Via Roma 50

**TORINO** | Piazza Savoia

**VARESE** | Piazza Giovine Italia

**VALENCIA (ES)** | Paseo Alameda, 39

*Caprira*  
Amore al primo morso

*Caprira*  
Amore al primo morso