



Capriira
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!**



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) € 3,00

Reisbällchen mit Fleischsoße, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, 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

Gefüllte Zucchiniblüte (2 Stück) € 5,50

Mit Ricotta Käse mit Büffelmilch g.U und Kochschinken

Neapolitanische gemischte frittierte Speisen (5 Stück) € 15,00

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

Frische Pommes Frites € 5,00

frische Pommes



400
Pizzeria e

Pizzeria

Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria

Pizzeria

Pizzeria

Vorspeisen

- Gebratene Tintenfische*** € 13,00
und frische Pommes frites
- Pata Negra 100% Eichel, apulische Burrata DOP** € 16,00
- Bruschette (2 Stück)** € 7,00
mit gelben und roten Kirschtomaten und Stracciatella-Käse aus Büffelmilch
- Bruschette Parmaschinken und Fior di Latte Käse (2 Stück)** € 7,00
Parmaschinken 24 Monate und Fior di Latte Käse aus Agerola DOP
- Auberginenauflauf** € 9,00

Salatteller

- Primavera** €12,00
gemischter Salat, gewürfeltes geräuchertes Provola, Tomaten, Möhren, grüne Oliven, Thunfisch
- Caesar** €12,00
gemischter Salat, Hähchenfilet vom Grill, Brot Croutons, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, Caesarsoße
- Caprese** €12,00
Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Oregano, grüne Oliven, Tomaten, Basilikum
- Bresaola** €12,00
Trockenfleisch Bresaola, apulische Burrata dop 100 gr., Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, Kirschtomaten, Rucola

* GEFRORENES PRODUKT



Pastagerichte**

Tagliatelle mit Bolognese Fleischsoße	€ 12,00
Spaghetti mit frischen Tomaten	€ 11,00
Bucatini pasta Carbonara	€ 12,00
Paccheri mit Amatricianasoße	€ 12,00
Gnocchi Sorrentina Stil	€ 12,00
Gnocchi Gricia stil	€ 12,00

Hauptgänge

Kalbsschnitzel in Weinsoße oder mit Zitronensoße mit frischen Bratkartoffeln	€ 12,00
Gebackene Hähnchenschnitzel mit frischen Bratkartoffeln	€ 12,00
Kotelett mit stängelkohl	€ 12,00
Hamburger 200 gr Spiegelei, frische Bratkartoffeln und Tomaten-Bruschetta	€ 14,00
Schwein wurst DOP frische Bratkartoffeln oder gegrilltem Gemüse	€ 12,00
Gegrillter Tintenfisch mit gegrilltem Gemüse	€ 16,00

** AUFTAUTES PRODUKT



Unsere glutenfreien Teige sind
**NICHT FÜR ZÖLIAKIEKRANKE
GEEIGNET.**

Wenn Sie sich glutenfrei ernähren
oder aus Neugier
Entdecken Sie den reichen Geschmack
unseres glutenfreien Teigs!!!



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

Caprizza Pizzen

Burrata e Pata Negra € 18,00

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

Carciofotta € 13,50

Fior di Latte aus Agerola DOP, Artischockencreme,
Artischockenscheiben, hochwertiger
Kochschinken zum Schluss, getrocknete Tomaten,
Bio-Olivenöl extra vergine von Terre Francescane
und Basilikum

**WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN
AN REZEPTEN**

* GEFRORENES PRODUKT



Zeitgenössische Pizzen

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 € 12,00

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

Genuina € 12,00

Kirschtomaten, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, 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 DOP, kalabrische Nduja Wurst, Wurst, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum

Fiori di Zucca e Guanciale € 15,00

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

Pistacchio e Mortadella € 13,00

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

Crudo e Provolone € 13,00

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

Parmigiana e Provola € 12,50

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

Nerano € 13,00

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

NEW

Tropea € 15,00

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

Matador € 13,50

Geräucherte Provola DOP, Ofenkartoffeln, Porchetta, 24 Monate alte Parmigiano-Reggiano-Creme, Bio-Olivenöl extra vergine und Basilikum

Pugliese € 13,50

Fior di Latte aus Agerola DOP, gelbe Datterini-Tomaten, schweinecapocollo, apulische Burrata DOP, schwarze Oliven, Bio-Olivenöl extra vergine und Basilikum

WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN AN REZEPTE



Traditionelle Pizzen

- 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** € 11,00
San Marzano Tomate; zum Schluss: Büffelmozzarella aus Kampanien, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Americana** € 10,00
San Marzano Tomate, Fior di latte Käse, Würstchen, Pommes frites*
- Gefüllt** € 10,00
Ricotta Käse mit Büffelmilch, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, neapolitanische Salami, Tomate San Marzano, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Napoli** € 12,00
Tomate San Marzano, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, Taggiasca Oliven, Olivenöl, Basilikum
- Prosciutto e Funghi** € 10,00
Tomate San Marzano, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, 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** € 11,00
Provola Käse aus Agerola, Wurst, Stängelkohl, natives Olivenöl extra
- 4 Formaggi** € 10,00
Fior di latte aus Agerola, schweizer Emmentaler, Fontina Valdostana, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
- Capricciosa** € 12,50
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 € 12,00

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

Montanara Ripassata € 11,00

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

WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN AN REZEPTEN

Desserts

Hausgemachte 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

Käsekuchen € 6,00

Dessert des Tages € 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
Valpolicella Classico DOC Allegrini		€ 26,00
<u>PERLWEIN</u>		
Prosecco DOC Extra Dry "Levis" Bellenda	€ 6,00	€ 23,00

Pier

	20 cl	40 cl
<u>FASSBIER</u>		
Moretti-Originalrezept	€ 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

Cocktails

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€	7,00
Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, soda	€	7,00
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	€	7,00
Hugo Holunder-Likör, Prosecco, frische Minze, Soda	€	7,00
Gin Tonic Bombay Sapphire, 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
Bitterliköre	von €	4,00 bis € 8,00

Brot	€	1,50
Service		10%