



**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!**



**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**  
Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

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



**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

# 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, Hähnchenfilet 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,  
Hähnchenfilet 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 Provola-Käse g.U, Wurst aus Schwein aus Caserta, eingelegte Auberginen, salziger Ricotta Käse, natives Olivenöl extra

## **Nerano** €13,00

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

## Pier

	20 cl	40 cl
<b><u>FASSBIER</u></b>		
Moretti Bionda	€ 3,50	€ 5,50
Moretti La Rossa 30 cl		€ 5,50
<b><u>BIER IN FLASCHE</u></b>		
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
<b><u>HAUSGEMACHTES BIER</u></b>		
Baladin Nazionale Glutenfreies Bier 33 cl	€ 6,00	
Baladin Nazionale Blonde Ale 75 cl	€ 15,00	
Baladin Isaac Blanche 75 cl	€ 15,00	

## Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, soda	€ 6,00
<b>Campari</b> Campari, prosecco, soda	€ 6,00
<b>Moscow Mule</b> Wodka, Limette, Ginger beer	€ 7,50
<b>Hugo</b> Holunder-Likör, Prosecco, frische Minze, Soda	€ 6,50
<b>Gin Tonic</b> 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