



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
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

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



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

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



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

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>		
Moretti Bionda	€ 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