



Capriina
Amore al primo morso

Vorspeisen aus Dem Land

Gemischt gebratenes Gericht nach neapolitanischer Art: Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta-Käse, Omeletts frittata, kleine Mozzarellas, Arancino, Krokette, frische Pommes	€ 15,00
Frittierte Mozzarella	€ 8,50
Apulische Burrata g.U 250 gr oder Büffelmozzarella g.U 250 gr mit San Daniele Rohschinken und Kirschtomaten	€ 16,50
Bruschetta mit Kirschtomaten und Basilikum (3 Stück)	€ 6,50
Bruschetta mit gelben und roten Kirschtomaten und Stracciatella-Käse aus Büffelmilch	€ 7,00
Auberginenaufbau Parmigiana	€ 10,00
Schmackhafte Caprizza - gemischte Vorspeise des Hauses	€ 18,50

Vorspeisen aus Dem Meer

Meeresfrüchtesalat mit Krake*, Tintenfischen*, Garnelen*, Sepien*, Miesmuscheln und Venusmuscheln	€ 18,00
Krake* vom Grill mit Kartoffelpüree mit Safran und knusprigen Oliven aus Gaeta	€ 16,00
Kraken-Eintopf *	€ 13,00
Miesmuscheln mit Pfeffer	€ 12,50
Miesmuschelsuppe nach parthenopäischer Art mit Riesengarnele* und Mandel-Tarallo (kleines ringförmiges Gebäck)	€ 18,00
Schmackhaftes Gericht des Seemanns- Gemischte Vorspeise des Hauses	€ 24,00

Pasta Gerichte

Spaghetti mit Datteltomaten und Basilikum	€ 11,00
Paccheri mit Pistazien, Provola-Käse und Wurst	€ 16,00
Bucatini mit Carbonarasoße	€ 12,50
Ziti allo Scarpariello (Datterini-Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano, Pecorino-Käse, Chilipfeffer)	€ 12,50
Gnocchi alla Sorrentina (Tomate, Mozzarella, Basilikum)	€ 12,00
Pasta und Kartoffeln mit Provola Käse und Guanciale Schweinebacke in Käse- Waffel	€ 12,50
Scialatielli mit Meeresfrüchten	€ 18,00
Bucatini mit Käse, Pfeffer und Muscheln	€ 14,50
Caprese-Raviolo mit Ricotta-Käse, Mozzarella, Basilikum und frischer Tomate	€ 12,50
Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 20,00

Salatteller

Fantasia (salat, tomaten, karotten, mais, oliven)	€ 9,00
Vegetariana (gegrilltes gemüse, mit balsamico reduktion)	€ 12,00
Marina Grande (salat, tomaten, karotten, mais, oliven, thunfisch, mozzarella)	€ 11,00
Caprese (büffelmozzarella, oregano, tomaten und basilikum)	€ 12,00
Caesar (grüner salat, croutons, gegrilltes huhn, kirschtomaten, parmesan und caesarsoße)	€ 12,00
Norvegese (salat, zucchini, gegrillter lachs, rosinen, avocado)	€ 16,00

*GEFRORENES PRODUKT

Hauptgerichte aus dem Land

Kalbsschnitzel mit Zitronen mit frische Pommes frites	€ 12,50
Hähnchenschnitzel mit frische Pommes frites	€ 12,50
Black Angus-Rind Tagliata mit Rucola und Parmesan-Käse	€ 23,00
Wurst vom Grill mit Stängelkohl mit frische Pommes frites	€ 15,00
Hühnersteak mit gegrilltem Gemüse	€ 15,00
Gemischtes Fleisch serviert mit frische Pommes frites	€ 24,00
Gegrilltes Scottona Rinderfilet mit frische Pommes frites	€ 24,00

Hauptgerichte aus dem Meer

Gebratene Garnelen* und Tintenfisch* mit frische Pommes frites	€ 18,00
Frischer Fisch nach Küchenchefs Art - Preis pro 100 Gramm	€ 6,50
Gemischter Fisch vom Grill* mit Salat und gegrilltem Gemüse (Tintenfische*, Schwertfisch, Garnelen*)	€ 24,00
Tintenfische* mit gegrilltem Gemüse	€ 19,00
Schwertfisch mit gegrilltem Gemüse	€ 19,00
Garnelen* mit gegrilltem Gemüse	€ 16,50
Frittierte Riesengarnelen* in Mandel- Backteig (5 Stück)	€ 20,00

Beilagen

Gemischter Salat	€ 5,00
Pommes frites *	€ 4,50
Frische Pommes frites	€ 5,00
Stängelkohl	€ 7,00
Gemüse der Saison	€ 7,00

*GEFRORENES PRODUKT

Traditionelle Pizza

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

Marinara (San Marzano Tomate g.U., Knoblauch, Oregano, natives Olivenöl extra)	€ 7,50
Margherita (Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl extra, Parmesan)	€ 8,00
Bufalina (San Marzano Tomate; zum Schluss: Büffelmozzarella aus Kampanien, natives Olivenöl extra, Basilikum)	€ 10,50
Americana (San Marzano Tomate, Fior di latte Käse, Würstchen, Pommes frites*)	€ 9,50
Ripieno (Ricotta Käse mit Büffelmilch, Fior di Latte Käse aus Agerola, neapolitanische Salami, Tomate San Marzano, natives Olivenöl extra, Basilikum)	€ 9,50
Napoli (Tomate San Marzano, Fior di Latte Käse, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, Taggiasca Oliven, Olivenöl, Basilikum)	€ 10,00
Prosciutto e Funghi (Tomate San Marzano, Fior di Latte Käse aus Agerola, Champignons; zum Schluss: Kochschinken, Olivenöl, Basilikum)	€ 9,00
Diavola (San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, "Spianata" kalabrische Salami, natives Olivenöl extra, Basilikum)	€ 9,00
Salsiccia e Friarielli (Provola Käse aus Agerola, Wurst, Stängelkohl, natives Olivenöl extra)	€ 10,50
Quattro Formaggi (Fior di latte aus Agerola, schweizer Emmentaler, Fontina Valdostana, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum)	€ 9,50
Capricciosa (Tomatensoße San Marzano, Fior di latte Käse aus Agerola, qualitativ-hochwertiges Kochschinken, geröstete Artischocken, Champignons, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Basilikum)	€ 11,00

WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN AN REZEPTEN

*GEFRORENES PRODUKT

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, Zucchiniblüten, knusprige Guanciale chweinebacke 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, Auberginenauflauf, 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 schwarzem Schwein aus Caserta, eingelegte Auberginen, salziger Ricotta Käse, natives Olivenöl extra)

Nerano € 15,00
(Zucchinicreme, Fior di latte Käse aus Agerola, Zucchini-Chips, Zucchini-Frikadellen, Provolone del Monaco Käse)

NEW

La Scamorza € 12,50
(Fior di Latte aus Agerola, Tomate „La Regina di San Marzano“, geräucherte Scamorza aus Agerola, Schweinswurst aus Caserta, Oregano, natives Olivenöl extra)

Bufala e Datterino Giallo € 12,50
(Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, gelbe Datterino-Tomate, getrocknete Tomaten, Grana Padano DOP 12 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum)

Fonduta e Melanzane € 13,00
(Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, frittierte Auberginen, Basilikumpesto, Provolone del Monaco, Grana Padano Fondue, natives Olivenöl extra, Basilikum)

Frittierte Pizza

Classica

(ricotta, provola-käse und salami)

€ 11,00

Tradizionale

(provola-käse, stängelkohl, wurst)

€ 11,00

Montanara Ripassata

(san marzano tomaten, büffelmozzarella, parmesan)

€ 11,00

WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN AN REZEPTEN

*GEFRORENES PRODUKT

Desserts

Pastiera (Mürbeteig gefüllt mit Ricotta-Käse und Getreide)	€ 6,50
Caprese (Kuchen mit Kakao und Mandeln)	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Babà (Neapolitanisches Dessert mit Rum)	€ 6,50
Hausgemachte Desserts	€ 6,50
Obst der Saison	€ 6,00
Zitronensorbet	€ 4,50
Dessertauswahl	€ 10,00
Speiseeis	€ 5,50
Speiseeis - Kids	€ 3,50

Getränke

Mineralwasser 75 cl	€ 3,00
Coca Cola / Orangeade / Sprite 33 cl	€ 3,50
Kaffee	€ 2,00
Grappa	€ 3,00
Barrique Grappa	€ 6,00
Vodka	€ 4,00
Bitterliköre	€ 3,00
Whisky	€ 5,00

Rotwein

Aglianico "Sabbienere" DOC Feudi di San Gregorio	Glas € 7,00 Flasche 0,375 lt € 11,00 Flasche 0,75 lt € 20,00
Chianti Superiore DOCG Banfi	Flasche 0,75 lt € 20,00
Morellino di Scansano DOCG Fattoria le Pupille	Flasche 0,75 lt € 22,00
Valpolicella Classico DOC Allegrini	Flasche 0,75 lt € 22,00
Plumbago Nero d'Avola DOC Planeta	Flasche 0,75 lt € 22,00
Dolcetto d'Alba DOC Prunotto	Flasche 0,75 lt € 22,00

Weißwein

Falanghina "Verditerre" DOC Feudi di San Gregorio	Glas € 7,50 Flasche 0,375 lt € 11,00 Flasche 0,75 lt € 20,00
Fiano di Avellino "Altaroccia" DOCG Feudi di San Gregorio	Flasche 0,75 lt € 22,00
Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG Feudi di San Gregorio	Flasche 0,75 lt € 22,00
Biancolella Tenuta Frassitelli Casa d'Ambra	Flasche 0,75 lt € 22,00
Costamolino Vermentino di Sardegna DOC Argiolas	Flasche 0,75 lt € 25,00
Gewürztraminer Alto Adige DOC J. Hofstätter	Flasche 0,75 lt € 30,00
Blangè Langhe DOC Arneis Ceretto	Flasche 0,75 lt € 28,00
Chardonnay Jermann	Flasche 0,75 lt € 36,00

Perlwein

Prosecco DOC Victoria	Glas € 7,00 Flasche 0,75 lt € 20,00
Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG Berlucchi	Flasche 0,75 lt € 30,00
Cuvée Prestige Franciacorta Ca' del Bosco	Flasche 0,75 lt € 45,00

Getränke vom Fass



Bier - Messina

20 cl € 3,50
40 cl € 5,50



Bier Messina mit Salzkristallen

20 cl € 3,50
40 cl € 5,50



Bier - Affligem Rouge

30 cl € 5,50



Wein des Hauses WEISS - ROT
Wein des Hauses WEISS - ROT
Wein des Hauses WEISS - ROT

1/4 L € 3,60
1/2 L € 6,00
1 L € 10,00

Flaschenbier



Heineken

66 cl € 5,00



Ichnusa nicht gefiltert

50 cl € 6,00



IOI - Glutenfreies Bier

33 cl € 5,00



Heineken 0.0 (alkoholfrei)

33 cl € 4,00

Laut EU Verordnung Nr. 1169/2011, teilen wir Ihnen mit, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können. Sagen Sie uns bitte Bescheid, falls Sie Allergien haben.

Caprieva
Amore al primo morso

BERGAMO | Piazza Sant'Anna 1/h

BRESCIA | Viale Venezia 69

CAGLIARI | Via Roma 75

ROMA | Via Piave 70

TORINO | Piazza Savoia

VARESE | Piazza Giovine Italia

Valencia (ES) | Paseo Alameda, 39