



Capriata
Amore al primo morso

Vorspeisen aus dem Meer

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

Vorspeisen aus dem Land

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

GEDECK € 2,50

* GEFRORENE PRODUKTE

Salatteller

Fantasia	€ 8,00
Salat, Tomaten, Karotten, Mais, Oliven, natives olivenöl extra	
Caprese	€ 10,00
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikum	
Marina Grande	€ 10,00
Salat, Tomaten, Karotten, Mais, Oliven, Thunfisch, Mozzarella	
Chef	€ 10,00
Salat, Kirschtomaten, Schweizer Käse, gegrillte Hähnchen, gekochtes Ei	
Vegetariana	€ 11,00
Gegrilltes Gemüse, mit Balsamico Reduktion	

Pasta Gerichte

Spaghetti mit Datteltomaten und Basilikum	€ 11,00
Kartoffelgnocchi nach Sorrento-Art	€ 11,50
Spaghetti mit Puttanesca Soße - Oliven, Kapern und Kirschtomaten	€ 11,50
Ziti allo Scarpariello - Tomatensauce und Käse	€ 11,50
Ravioli nach Caprese-Art	€ 13,50
Bucatini mit Käse, Pfeffer und Muscheln	€ 13,50
Ziti alla Genovese - mit Fleisch und Zwiebeln	€ 14,00
Spaghetti Nerano	€ 14,50
Zucchini, Provolone del Monaco Käse, Parmigiano Reggiano Käse und natives Olivenöl extra	
Paccheri mit Pistazien, Provola-Käse, Wurst und Parmigiano Reggiano Käse	€ 16,50
Spaghetti mit Meeresfrüchten	€ 17,00
Risotto mit Meeresfrüchten*	€ 18,00
Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 18,00
Scialatielli-Nudeln mit Meeresfrüchten	€ 21,00

Hauptgerichte aus dem Meer

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

Hauptgerichte aus dem Land

Kalbsschnitzel in Zitronensauce, Weinsauce, mit frische Pommes frites serviert	€ 12,00
Hähnchenschnitzel mit frische Pommes frites serviert	€ 12,00
Hühnersteak: Hähnchenschenkel ohne Knochen mit gegrilltem Gemüse	€ 13,00
Schweinswurst mit frische Pommes frites und Stängelkohlen	€ 13,00
Tagliata Black Angus mit Rucola und Parmesan-Käse	€ 22,00
Rinderfilet grüner Pfeffersauce, Barolo Weinsauce frische Pommes frites serviert	€ 24,00
Fleischgericht: Rind, Schwein, Hähnchen, mit frische Pommes frites	€ 24,00

Beilagen

Gemischter Salat	€ 4,00
Pommes frites*	€ 4,50
Frische Pommes frites	€ 5,00
Stängelkohl	€ 5,50
Eskariol in der Pfanne angebraten, Oliven und Kapern	€ 5,50

Traditionelle Pizza

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

Marinara	€ 6,80
La Regina di San Marzano Tomate, Knoblauch, Oregano, natives Olivenöl extra, Basilikum	
Margherita	€ 7,50
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum	
Napoli	€ 8,00
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, Sardellen, Kapern aus Pantelleria, Oliven, Olivenöl, Basilikum	
Diavola	€ 8,30
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, "Spianata" kalabrische Salami, natives Olivenöl extra, Basilikum, Chili-Pfeffer-Fäden	
Filetto	€ 9,00
frische Tomate, Fior di Latte di Agerola DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum	
Americana	€ 9,00
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Würstchen, Pommes frites*	
Prosciutto e Funghi	€ 9,50
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, Champignons; zum Schluss: Kochschinken, Olivenöl, Basilikum	
Gefüllt	€ 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	
4 Formaggi	€ 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	
Bufalina	€ 10,00
La Regina di San Marzano Tomate, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum	
Salsiccia e Friarielli	€ 10,00
Provola Käse aus Agerola, Wurst, Stängelkohl, natives Olivenöl extra	
Capricciosa	€ 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

Zucchini-creme, 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
Pepsi-Cola 33 cl	€ 3,50
Pepsi-Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Orangeade / 7Up 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



MORETTI RICETTA ORIGINALE

20 cl

€ 3,50

40 cl

€ 5,50



MORETTI LA ROSSA - Rotes Bier

40 cl

€ 5,50



Wein des Hauses (weiß - rot)

1/4 L

€ 3,60

Wein des Hauses (weiß - rot)

1/2 L

€ 6,00

Wein des Hauses (weiß - rot)

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



Caprirra
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



Caprirra
Amore al primo morso



Caprirra
Amore al primo morso



Caprirra
Amore al primo morso



Caprirra
Amore al primo morso