



*Capriotta*  
*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, Kroketten, 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 (2 Stück)	€ 7,00
Auberginenauflauf 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	€ 18,00
Kraken-Eintopf*	€ 14,00
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

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

\* GEFRORENES PRODUKT

# Salatteller

<b>Fantasia</b> (Salat, Tomaten, Karotten, Mais, Oliven)	€ 9,00
<b>Vegetariana</b> (gegrilltes Gemüse, mit Balsamico Reduktion)	€ 12,00
<b>Marina Grande</b> (Salat, Tomaten, Karotten, Mais, Oliven, Thunfisch, Mozzarella)	€ 11,00
<b>Caprese</b> (Büffelmozzarella, Oregano, Tomaten und Basilikum)	€ 12,00
<b>Caesar</b> (grüner Salat, Croutons, gegrilltes Huhn, Kirschtomaten, Parmesan und Caesarsoße)	€ 12,00
<b>Norvegese</b> (Salat, Zucchini, gegrillter Lachs, Rosinen, Avocado)	€ 16,00

# Beilagen

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

## 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	pro 100 g € 6,50
Gemischter Fisch vom Grill mit 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

\* GEFRORENES PRODUKT

# Traditionelle Pizza

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

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

# 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  
(La Regina di 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 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** € 12,50  
(Fior di latte Käse aus Agerola, geröstete Artischocken, Colonnata Schweinefett g.g.A, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum)

**WIR AKZEPTIEREN KEINE ÄNDERUNGEN AN REZEPTEN**

\* GEFRORENES PRODUKT

- 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  
(La Regina di 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** € 14,00  
(La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, geröstete Auberginen; zum Schluss: salziger Ricotta Käse, natives Olivenöl extra, Basilikum)
- Zucca e Salsiccia** € 14,00  
(geräucherter Provola-Käse g.U, Kürbiscreme, Wurst aus schwarzem 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** € 12,50  
(rote Zwiebelcreme aus Tropea, Fior di Latte aus Agerola; zum Schluss: Thunfischfilets, apulische Burrata, Taggiasca-Olivenpaste, 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)
- Jamón 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**



# Frittierte Pizza

## **Classica**

(Ricotta, Provola-Käse und Salami)

€ 11,00

## **Tradizionale**

(Provola-Käse, Stängelkohl, Wurst)

€ 11,00

## **Montanara Ripassata**

(La Regina di San Marzano Tomate, Büffelmozzarella, Parmesan)

€ 11,00

# Desserts

<b>Pastiera</b> (Mürbeteig gefüllt mit Ricotta-Käse und Getreide)	€ 6,50
<b>Caprese</b> (Kuchen mit Kakao und Mandeln)	€ 6,50
<b>Tiramisù</b>	€ 6,50
<b>Babà</b> (Neapolitanisches Dessert mit Rum)	€ 6,50
<b>Dessert des Tages</b>	€ 6,50
<b>Obst der Saison</b>	€ 6,00
<b>Zitronensorbet</b>	€ 4,50
<b>Dessertauswahl</b>	€ 12,00
<b>Speiseeis</b>	€ 5,50
<b>Speiseeis - Kids</b>	€ 3,50

# Getränke

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

# Getränke vom Fass



Messina

20 cl

€ 3,50

40 cl

€ 5,50



Cristalli di sale  
mit Salzkristallen

20 cl

€ 3,50

40 cl

€ 5,50



Moretti la rossa  
Rotes Bier

30 cl

€ 5,50



Wein des Hauses (weiß - rot)

1/4 lt

€ 3,60

Wein des Hauses (weiß - rot)

1/2 lt

€ 6,00

Wein des Hauses (weiß - rot)

1 lt

€ 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**

# Rotwein

**Aglianico "Caprizza" IGP**  
Cantina Iovine

Glas € 5,00  
Flasche 0,75 lt € 15,00

**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

# Perlwein

**Prosecco DOC**  
Victoria

Glas € 7,00  
Flasche 0,75 lt € 20,00

**Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG**  
Berlucchi

Flasche 0,75 lt € 30,00

# Weißwein

<b>Falanghina "Caprizza" IGP</b> Cantina Iovine	Glas Flasche 0,75 lt	€ 5,00 € 15,00
<b>Fiano di Avellino "Altarocchia" DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Flasche 0,75 lt	€ 22,00
<b>Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG</b> Feudi di San Gregorio	Flasche 0,75 lt	€ 22,00
<b>Biancolella Tenuta Frassitelli</b> Casa d'Ambra	Flasche 0,75 lt	€ 22,00
<b>Costamolino Vermentino di Sardegna DOC</b> Argiolas	Flasche 0,75 lt	€ 25,00
<b>Gewürztraminer Alto Adige DOC</b> J. Hofstätter	Flasche 0,75 lt	€ 30,00
<b>Blangè Langhe DOC Arneis</b> Ceretto	Flasche 0,75 lt	€ 30,00
<b>Chardonnay</b> Jermann	Flasche 0,75 lt	€ 36,00