



Capriira
Amore al primo morso

Vorspeisen aus dem Land

Bruschette mit Kirschtomaten und Basilikum (3 stück)	€ 6,50
Bruschetta mit gelben und roten Kirschtomaten und Stracciatella-Käse aus Büffelmilch (2 stück)	€ 7,00
Frittierte Mozzarella	€ 8,50
Auberginenaufauf Parmigiana	€ 10,00
Gemischt gebratenes Gericht nach neapolitanischer Art: Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta-Käse, Omeletts frittata, kleine Mozzarellas, Arancino, Kroketten, frische Pommes	€ 15,00
Apulische Burrata g.U 250 gr oder Büffelmozzarella g.U 250 gr mit Rohschinken und Kirschtomaten	€ 16,50

Vorspeisen aus dem Meer

Miesmuscheln mit Pfeffer	€ 12,50
Kraken-Eintopf*	€ 14,00
Meeresfrüchtesalat mit Krake*, Tintenfischen*, Garnelen*, Sepien*, Miesmuscheln und Venusmuscheln	€ 18,00
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	€ 11,50
Gnocchi alla Sorrentina Tomate, Mozzarella, Basilikum	€ 12,00
Ziti allo Scarpariello Datterini-Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano, Pecorino-Käse, Chilipfeffer	€ 12,50
Caprese-Raviolo mit Ricotta-Käse, Mozzarella, Basilikum und frischer Tomate	€ 12,50
Pasta und Kartoffeln mit Provola Käse und Guanciale Schweinebacke in Käse-Waffel	€ 12,50
Bucatini mit Carbonarasoße	€ 13,00
Spaghetti alla Nerano Provolone del Monaco DOP, Zucchini, Basilikum, Parmigiano Reggiano DOP, schwarzer Pfeffer, natives Olivenöl extra	€ 14,50
Paccheri mit Pistazien, Provola-Käse und Wurst	€ 16,00
Scialatielli mit Meeresfrüchten	€ 18,50
Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 20,00

*GEFRORENES PRODUKT

Salatteller

Fantasia Salat, Tomaten, Karotten, Mais, Oliven	€ 9,00
Marina grande Salat, Tomaten, Karotten, Mais, Oliven, Thunfisch, Mozzarella	€ 11,00
Vegetariana gegrilltes Gemüse, mit Balsamico Reduktion	€ 12,00
Caprese Büffelmozzarella, Oregano, Tomaten und Basilikum	€ 12,00
Caesar grüner Salat, Croutons, gegrilltes Huhn, Kirschtomaten, Parmesan-Käse DOP und Caesarsoße	€ 12,00

Beilagen

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

Hauptgerichte aus dem Land

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

Hauptgerichte aus dem Meer

Frischer Fisch nach Küchenchefs Art - Preis pro 100 Gramm	€ 6,50
Garnelen* mit gegrilltem Gemüse	€ 17,00
Tintenfische* mit gegrilltem Gemüse	€ 19,00
Schwertfisch mit gegrilltem Gemüse	€ 19,00
Gebratene Garnelen* und Tintenfisch* mit frische Pommes frites	€ 19,00
Gemischter Fisch vom Grill mit gegrilltem Gemüse	€ 25,00
Tintenfische*, Schwertfisch, Garnelen*	

*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, Basilikum

Margherita € 8,00

La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Basilikum, natives Olivenöl extra

Diavola € 9,00

La Regina di San Marzano Tomate, Provolone Käse aus Agerola, "Spianata" kalabrische Salami, natives Olivenöl extra, Basilikum, Chili-Pfeffer-Fäden

Americana € 10,00

La Regina di San Marzano Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Würstchen, Pommes frites*

Ripieno € 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

Prosciutto e Funghi € 10,00

La Regina di San Marzano Tomate, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, Champignons; zum Schluss: Kochschinken, Olivenöl, 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 € 11,00
La Regina di San Marzano Tomate; zum Schluss: Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum

Salsiccia e Friarielli € 11,00
Provola Käse aus Agerola, Wurst, Stängelkohl, natives Olivenöl extra

Napoli € 12,00
La Regina di San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola DOP, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, Taggiasca Oliven, Olivenöl, Basilikum

Capricciosa € 12,50
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

Frittierte Pizza

Montanara Ripassata € 11,00
gebratene und gebackene Pizza mit Tomate San Marzano, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Pecorino Schafskäse, Olivenöl und Basilikum

Classica € 12,00
gefüllt mit Büffel-Ricotta Käse, Fior di latte Käse aus Agerola DOP, neapolitanische Salami, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP

Zeitgenössische Pizzen

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

Integrale ai Datterini € 12,00

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

Integrale Ortolana € 12,00

Vollkornteig, Fior di Latte Käse aus Agerola DOP, gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprikaschoten, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP, Olivenöl, 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 und Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP

'Nduja e Salsiccia € 12,00

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

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, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP, Pistazienstreusel, biologisches natives Olivenöl extra

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 DOP

Fiori di Zucca e Guanciale

€ 15,00

Fior di latte Käse aus Agerola DOP, Zucchini Blüten, knusprige Guanciale Schweinebacke aus Amatrice; zum Schluss: Burrata DOP, biologisches natives Olivenöl extra, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate DOP

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

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
Käsekuchen	€ 6,50
Dessert des Tages	€ 6,50
Zitronensorbet	€ 4,00
Dessertauswahl	€ 12,00
Speiseeis - Kids	€ 3,50

Getränke

Wasser 0,75 L	€ 3,00
Pepsi-Cola / Orangeade / 7Up 33 cl	€ 3,50
Eistee aus Zitrone oder Pfirsich 33 cl	€ 3,50
Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 7,00
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	€ 7,00
Kaffee	€ 2,00
Grappa	€ 4,00
Bitterliköre	€ 4,00

*GEFRORENES PRODUKT

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**

40 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

33 cl € 4,00



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 € 15,00

Chianti DOCG
Banfi

Flasche € 22,00

Morellino di Scansano DOCG
Fattoria le Pupille

Flasche € 25,00

Valpolicella Classico DOC
Allegrini

Flasche € 29,00

Plumbago Nero d'Avola DOC
Planeta

Flasche € 30,00

Dolcetto d'Alba DOC
Prunotto

Flasche € 27,00

Weißwein

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

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC
Argiolas

Flasche € 29,00

Gewürztraminer Alto Adige DOC
J. Hofstätter

Flasche € 30,00

Blangè Langhe DOC Arneis
Ceretto

Flasche € 40,00

Chardonnay
Jermann

Flasche € 48,00

Perlwein

Prosecco DOC
Victoria

Glas
Flasche

€ 7,00
€ 20,00

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG
Berlucchi

Flasche

€ 58,00

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