



Capriira

Restaurante, Pizzería y Friggitoria

Capriira

Restaurante, Pizzeria y Friggitoria

Eine leichte, duftende, verdauliche und schmackhafte Pizza. Unsere Pizzabäcker, eine Mischung aus traditionellen und innovativen Meistern, haben das Rezept der traditionellen neapolitanischen Pizza verfeinert und die modernsten Methoden zur Teig-Zubereitung integriert.

In unserer Pizzeria befindet sich ein entfeuchteter Säuerungsraum, wo unser Teig für 20-22 Stunden gärt. Nach der Teigführung werden die anderen Zutaten zum Teig hinzugefügt. Die Timer, die Sie wahrscheinlich gemerkt haben, zeigen die Gärungszeit der verschiedenen Teige.

Nach 30 Stunden ist unser Teig endlich fertig!

MINDESTENS EIN GERICHT PRO PERSON.
DESSERTS NICHT INBEGRIFFEN



Cocktail

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 8,00
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	€ 8,00
Americano Campari, vermouth, angostura, soda	€ 9,00
Negroni Gin, Campari, vermouth, angostura	€ 9,00
Negroni Sbagliato Campari, vermouth, prosecco	€ 9,00
Hugo Holunder-Likör, prosecco, frische Minze e soda	€ 8,00
Moscow Mule Vodka, Limette,, ginger beer	€ 9,00
Cuba Libre Weißer Rum, Coca cola, Limettensaft	€ 9,00
Caipirinha / Caipiroska Classica / Passion Fruit / Erdbeere	€ 9,00
Mojito Classica / Passion Fruit / Erdbeere	€ 9,00
Margarita Limette, Triple Sec, Tequila	€ 9,00
Analcolico Caprizza aus Obst	€ 7,00

Gin Tonic

Tanqueray Sevilla England	€ 10,00
Bulldog (London Dry Gin) England	€ 10,00
Nordes Spanien	€ 10,00
Roku Japan	€ 10,00
Larios Rosé Spanien	€ 10,00
Martin Miller (London Dry Gin) England	€ 10,00
Mare Spanien	€ 11,00
Hendrick's (London Dry Gin) England	€ 11,00

Vodka

Absolut Limone / Tonica	€ 8,00
-----------------------------------	--------

Frittierte neapolitanische

- 1 Neapolitanisches Panzerotto (2 Stück)** € 6,50
Gebratene Kartoffelkrokette mit Provola Käse aus Agerola, York Schinken, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, Pecorino romano Schafskäse
- 2 Neapolitanisches Arancino (2 Stück)** € 8,00
Reisbällchen mit Fleischsoße, Mozzarella, Erbsen, Hackfleisch, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate
- 3 Poker de montanare** €10,50
Kleine Pizzen mit Tomatensoße und Büffelmozzarella aus Kampanien - Stängelkohl und Provola Käse - Pistazie und Mortadella g.g.A - Butter und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer
- 4 Omelett frittata mit Bucatini Gragnano (2 Stück)** € 8,00
Gefüllte Pasta-Medaillons mit Béchamelsauce, Mozzarella, Erbsen, Hackfleisch, York Schinken, Tomate
- 5 Frittatina Salsiccia e Friarielli (2 Stück)** € 8,00
Gefüllte Pasta-Medaillons mit Bechamelsauce, Beneventana-Wurst, Stängelkohl und Provola Käse aus Agerola
- 6 Frittierte Mozzarella (2 Stück)** € 8,00
Paniertes und frittiertes Sandwich mit Mozzarella
- 7 Pommes frites** € 5,00
- 8 Großes frittiertes neapolitanisches Gericht** € 17,00
2 Panzarotti, 2 Arancini, 1 Bucatini Omelett frittata und 1 panierte Mozzarella

Salatteller

- 19 Lachs** € 15,00
gemischter Salat, geräucherter norwegischer Lachs, Avocado, Burrata aus Büffelmilch, Kirschtomaten und Möhren
- 20 Hähchen** € 13,00
gemischter Salat, Hähchenfilet vom Grill, Brot Croutons, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, Caesarsoße
- 21 Quinoa** € 13,00
gemischter Salat, Quinoa, Thunfisch, Feta-Käse, getrocknete Tomaten und Cashewnüsse
- 73 Marina Grande** € 15,00
gemischter Salat, Kirschtomaten, Karotten, Mais, Oliven, Thunfisch und Büffelmozzarella aus Kampanien DOP
- 87 Pere e Zola** € 13,00
gemischter Salat, gegrillte Zucchini, Birnen, Gorgonzolakäse, Walnüsse
- 90 Vegana** € 13,00
Babyspinat, Gurke, Apfel, Sultaninen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Balsamico-Dressing





Capri Pizzeria e Friggitoria

Capri Pizzeria e Friggitoria

Capri Pizzeria e Friggitoria

Capri Pizzeria e Friggitoria

Capri Pizzeria e Friggitoria

Capri Pizzeria e Friggitoria

Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 10 Calamari* Fritti
Gebratene Tintenfische mit Pommes frites | €16,50 |
| 12 Fritto Misto* Caprizza
Gebratene Garnelen und Tintenfisch mit Pommes frites | €17,50 |
| 13 Bruschette - Klassisch (2 Stück)
Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, Basilikum | €7,00 |
| 14 Bruschette - Tris (3 Stück)
Getoastet hausgemachtes Brot: Kirschtomaten und Büffelmozzarella - Auberginen und Provola-Käse - Butter und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer | €9,00 |
| 15 Meeresfrüchte Sauté
Suppe mit Miesmuscheln und Venusmuscheln mit hausgemachten, frittierten Brot-Croutons | €15,50 |
| 16 Miesmuscheln mit Pfeffer
Gekochte Miesmuscheln, schwarzer Pfeffer und frische Petersilie | €13,00 |
| 17 Büffel-Burrata und Parmaschinken
Apulische Büffel-Burrata 250 gr. und Parmaschinken 18 Monate und Kirschtomaten | €20,00 |
| 18 Provola Käse aus Agerola vom Grill
Gegrillter Provola-Käse mit Stängelkohl | €13,00 |
| 22 Auberginenauflauf
Frittierte Auberginen gefüllt mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, serviert mit Brot | €14,00 |
| 69 Büffel-Burrata und Pata Negra
Apulische Büffel-Burrata 250 gr. mit Pata Negra 100% Bellota und Kirschtomaten | €22,00 |

Pasta

- | | |
|--|--------|
| 24 Spaghetti mit frischen Kirschtomaten und Basilikum | €12,50 |
| Frischen Kirschtomaten und Basilikum | |
| 25 Tagliatelle mit Bolognese Fleischsoße | €14,00 |
| Frische Ei-Nudeln, Tomate, Hackfleisch (Rind) und Parmigiano Reggiano Käse | |
| 27 Spaghetti mit Carbonara-Soße | €15,00 |
| Guanciale Schweinebacke, Eier, Pecorino Schafskäse und Pfeffer | |
| 28 Paccheri mit Gorgonzola-Käse und Trüffel | €14,00 |
| Gorgonzola-Käse, Trüffelcreme und Backenspeck | |
| 29 Gnocchi nach Sorrentina Art | €14,00 |
| Kartoffel-Gnocchi mit Tomate, Mozzarella, Parmigiano Reggiano Käse und Basilikum | |
| 33 Scialatielli mit Meeresfrüchten | €19,50 |
| Frische Nudeln mit Kirschtomaten, Venusmuscheln, Miesmuscheln, riesengarnelen* | |
| 34 Paccheri mit Provola, Wurst und Pistazien | €14,00 |
| 35 Spaghetti alle Vongole | €18,50 |
| Venusmuscheln, Knoblauch und frische Petersilie | |
| 85 Paccheri alla Siciliana | €12,00 |
| Tomate, Provola und Aubergine | |

Hauptgänge

- | | |
|--|--------|
| 68 Fleischbällchen in Tomatensauce | €12,50 |
| Hausgemachte Fleischbällchen mit Tomatensauce, serviert mit Brot | |
| 74 Gegrillter Schwertfisch | €18,50 |
| Gegrillter Schwertfisch mit Salat und gegrilltem Gemüse | |
| 81 Hähnchenschnitzel | €15,50 |
| Hähnchenschnitzel mit Salat und Pommes frites | |
| 82 Krakensalat | €18,00 |
| gemischter Salat mit Krake, Kartoffeln und grüne Oliven | |
| 83 Gegrillter Tintenfisch* | €16,50 |
| Gegrillter Tintenfisch mit Salat und gegrilltem Gemüse | |
| 84 Lachs Tatar | €18,50 |
| Lachs Tatar mit Avocado und Kirschtomaten | |
| 86 Argentinisches Fleisch-Entrecôte (350 gr.) | €26,00 |
| mit Salat und Kartoffeln | |

Pizza Caprizza

- 58 Burrata e Pata Negra** €20,00
Mozzarella; zum Schluss: Pata Negra 100% Eichel, apulische Burrata, Provolone del Monaco Käse g.U, natives Olivenöl extra, Basilikum, Pimiento del Piquillo
- 59 Pesto e Polpette** € 17,00
Basilikumsoße, Mozzarella, gelbe Kirschtomaten, Rind-Frikadellen, zum Schluss: Ricotta Käse mit Büffelmilch aus Kampanien g.U, natives Olivenöl extra und Basilikum
- 62 Cacio e Guanciale** €16,00
Creme aus Käse und Pfeffer, Mozzarella, knusprige Guanciale Schweinebacke aus Amatrice, sautierte Steinpilze, natives Olivenöl extra und Basilikum
- 63 Tartufo** € 17,00
Trüffelcreme, Provola Käse aus Agerola, zum Schluss: Kochschinken, Basilikum und natives Olivenöl extra
- 92 Jamon e Friarielli** €15,00
Mozzarella und Stängelkohl; zum Schluss: Ibérico-Jamón-Tartar, geriebener Pecorino-Käse am Rand, Basilikum, natives Olivenöl extra

NEW

**ALLE UNSERE PIZZEN KÖNNEN
GEGEN EINEN AUFPREIS VON
1,50 € MIT GLUTENFREIEM
ODER VOLLKORNMEHLTEIG
ZUBEREITET WERDEN**

Ergänzungen:

- Büffel-Burrata aus Kampanien DOP € 4,00
Büffelmozzarella aus Kampanien DOP (30gr) € 2,00



**ALLE UNSERE PIZZEN KÖNNEN
GEGEN EINEN AUFPREIS VON
1,50 € MIT GLUTENFREIEM
ODER VOLLKORNMEHLTEIG
ZUBEREITET WERDEN**


Zeitgenössische Pizzen

- 47 Integrale ai Datterini** €14,00
Vollkornteig mit Mozzarella, gelbe Kirschtomaten aus dem Vesuv, rote Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 48 Integrale Ortolana** €14,00
Vollkornteig, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprikaschoten, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 49 Genuina** €15,00
Kirschtomaten, Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum; Rand gefüllt mit Büffel-Ricotta und Kochschinken
- 50 'Nduja e Salsiccia**  €13,50
Tomate, Mozzarella, kalabrische Nduja Wurst, Wurst, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 51 Pistacchio e Mortadella** €17,00
Mozzarella, sizilianische Pistaziencreme, Mortadella Bolognese, Pistazienstreusel, natives Olivenöl extra
- 52 Polpetta e Ricotta** €16,00
Tomatensoße, Mozzarella, Rind-Frikadellen, zum Schluss: Ricotta Käse mit Büffelmilch aus Kampanien g.U, natives
- 53 Tonno e Cipolle** €14,00
Mozzarella, Tropea Zwiebeln und zum Schluss: Thunfisch, natives Olivenöl extra und Basilikum
- 55 Parmigiana e Provola** €16,00
Tomate, Provola Käse aus Agerola, Auberginenaufwurf, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate; zum Schluss: Häppchen aus Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 56 Del Monaco DOP e Crudo di Parma** €16,00
Mozzarella, Parmaschinken 24 Monate, Provolone Del Monaco Käse, natives Olivenöl extra, Basilikum

Ergänzungen:


- Büffel-Burrata aus Kampanien DOP € 4,00
Büffelmozzarella aus Kampanien DOP (30gr) € 2,00

Traditionelle Pizzen

- 36 Marinara** € 9,50
Tomate, Knoblauch, Oregano, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 37 Margherita** € 10,50
Tomate, Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 38 Ripieno** € 14,50
Calzone gefüllt mit Ricotta Käse mit Büffelmilch, Mozzarella, neapolitanische Salami, Tomate, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 39 Napoli** € 13,00
Tomate, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, Taggiasca Oliven, Oregano, Olivenöl, Basilikum
- 40 Diavola**  € 14,00
Tomate, Provola Käse aus Agerola, "Spianata" kalabrische Salami, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 41 Americana** € 12,00
Tomatensoße, Mozzarella, Würstchen, Pommes frites* und natives Olivenöl extra
- 42 Cosacca** € 9,50
Tomate, Pecorino romano Schafskäse, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 43 Salsiccia e Friarielli** € 14,00
Provola Käse aus Agerola, Wurst, Stängelkohl, natives Olivenöl extra
- 44 4 Formaggi** € 14,00
Mozzarella, schweizer Emmentaler, Fontina Valdostana, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 45 Capricciosa** € 15,00
Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Neapel Salami, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 46 Vegetariana** € 14,00
Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprikaschoten, natives Olivenöl extra und Basilikum

Ergänzungen:

- Büffel-Burrata aus Kampanien DOP € 4,00
Büffelmozzarella aus Kampanien DOP (30gr) € 2,00



**ALLE UNSERE PIZZEN KÖNNEN
GEGEN EINEN AUFPREIS VON
1,50 € MIT GLUTENFREIEM
ODER VOLLKORNMEHLTEIG
ZUBEREITET WERDEN**

Gebratene Pizza

- 64 Classica** €15,00
Gefüllte frittierte Pizza mit Büffel-Ricotta Käse, Mozzarella, neapolitanische Salami, schwarzer Pfeffer
- 65 Don Gaetano** €15,00
Gefüllte frittierte Pizza mit Wurst, Stängelkohl und Provola-Käse aus Agerola
- 67 Montanara Ripassata** €15,00
Gebratene und gebackene Pizza mit Tomate, Mozzarella, Pecorino Schafskäse, natives Olivenöl extra und Basilikum





Dessert

Ferrero Rocher mit Pistazie	€ 6,50
Ferrero Rocher mit Schokolade	€ 6,50
Neapolitanischer Baba	€ 6,50
Tiramisu	€ 6,50
Käsekuchen	€ 6,50
Sizilianische Cannoli	€ 6,50
Zitronengenuss	€ 6,50
Eiscreme	€ 4,00
Pizza mit Nutella	€ 9,00

Fassbier

Heineken

20 cl

€ 3,00

40 cl

€ 3,50

50 cl

€ 6,00

Águila Sin Filtrar

20 cl

€ 3,00

40 cl

€ 3,50

50 cl

€ 6,00

Bier in Flasche

Amstel Oro Tostada 33 cl

€ 4,00

Lagunitas IPA USA 33 cl

€ 5,00

Paulaner Weissebier 50 cl

€ 5,00

Birra Moretti 33 cl

€ 5,00

Radler 33 cl

€ 3,50

Heineken 0.0 33 cl

€ 3,00

Amstel Oro Tostada 0.0 33 cl

€ 3,00

Cruzcampo Sin Gluten 33 cl

€ 3,50

Getränke

Mineralwasser 50 cl	€ 2,00
Sprudelndes Wasser 33cl	€ 2,00
Pepsi / Pepsi Max	€ 3,00
Kas Arancia/ Kas Limone / 7UP	€ 3,00
Zumo Vida - Pfirsich	€ 2,50
Zumo Vida - Ananas	€ 2,50
Aquarade Zitrone	€ 3,00
Aquarade Orange	€ 3,00
Lipton Zitrone	€ 3,00
Tinto de Verano	€ 3,00

Bar

Kaffee	€ 1,50
Kurzer Kaffee	€ 1,50
Café bombon - Kaffee und Kondensmilch	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,50
Kaffee mit Milch	€ 2,30
Carajillo - Kaffee mit Likör	€ 3,00
Tee und Aufgüsse	€ 2,50
Grappa	€ 4,00
Barrique Grappa	€ 5,00