

Benvenuti



Herzlich willkommen beim Deutschen Meister im Pizzabacken

Bereits mit 9 Jahren bereitete Ihr Gastgeber Francesco am Wochenende bei Opa und Onkel in der Backstube seine ersten Pizzen. Anscheinend mit Geschick, denn nur 3 Jahre später stand er als 12-jähriger fast täglich nach der Schule am Pizzaofen, seine Berufung stand da schon für ihn fest. Sein Weg führte ihn deswegen gleich nach der Schule weg von seiner Heimatinsel Sizilien in die berühmte Schule für Pizzaioli in Napoli, dem Geburtsort der Pizza. In der knappen Freizeit zog es den Sizilianer natürlich auf die nächstgelegene Insel: Capri.

Die einzigartigen Kalksteinformationen der Insel Capri, von der Natur kunstvoll in das Mittelmeer geschliffen, vermitteln genau die Ursprünglichkeit, die in seiner Pizzeria bis heute jeden Tag zentraler Ansporn sowie Anspruch für die aromatischen Kreationen sind.

Francesco Ialazzo und seinem Team ist es eine Herzensangelegenheit die Traditionen italienischer Kochkunst zu wahren. Geschickt kombiniert er klassische Zutaten zu immer neuen Geschmackserlebnissen, inspiriert von der modernen Küche. Genießen Sie Ihre Auszeit bei italienischer Gastlichkeit hier in der Pizzeria Capri.

*Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt.
Francesco Ialazzo und sein Team verwöhnen sie gerne!*

Antipasti – Vorspeisen

Hier bei uns in der Pizzeria bieten wir eine wundervolle Auswahl an Vorspeisen. Italienische "Klassiker" finden Sie genauso wie Vegetarisches und unsere Pizzeria-Capri-Spezialitäten.....

| | |
|---|---------------|
| Bruschetta classica Röstbrot mit Tomate und Knoblauch – immer ein Genuss | 3,50 € |
| Calzoncini fritti Drei kleine frittierte Calzonetaschen – echt italienisch | 4,50 € |
| Caprese di Buffalo Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum | 9,00 € |
| Antipasti della casa Leckere Antipasti aus unserer Vitrine nach tagesfrischen Angebot. Lassen Sie sich von unserem freundlichen Service beraten oder überraschen. <i>Dazu reichen wir einen italienischen Brotkorb.</i> | 7,50 € |
| Parmaschinken mit Melone Dieser Klassiker musste auf die Karte. Wann immer es aromatische Melone gibt, bieten wir Ihnen dieses Aromenspiel von Salz und Süße. | 7,00 € |
| Antipasti all'italiana Eine feine Auswahl vom Parmaschinken No. 1 San Daniele, Salami Napoli, geräuchertem Provola-Käse und gemischten Oliven. | 8,00 € |
| Bresaola mit Rucola und Parmiggiano hauchdünn geschnittener, luftgetrockneter Rinderschinken aus Norditalien. Zart und mild im Geschmack, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesankäse | 9,50 € |
| Antipasto di Pulpo Salat mit zartem Pulpo, marktfrischem Gemüse und einer verführerischen Marinade | 8,90 € |
| Carpaccio di pesce spada Roh marinierter Schwertfisch – ein Muss für Fans italienischer Küche | 8,00 € |

Insalata - Salat

| | |
|--|--------------------------------|
| Insalata Italiana der Klassiker: Salat mit schwarzen Oliven, frischen Tomaten, Gurke, Ei, Zwiebel und magerem Hinterschinken auf Wunsch mit Thunfisch als Insalata Tonno | 6,00 € 7,00 € |
| Insalata pomodori Tomaten mit Thunfisch und Zwiebel | 5,00 € |
| Insalata piccola Das kleine vitaminreiche Extra mit frischer Paprika, Karotte, Tomate und Zwiebel | 4,00 € |
| Insalata di tacchino Gebratene Putenbruststreifen an knackig-buntem Salat, gebratenen Pilzen und Lauch | 8,00 € |
| Insalata di rucola Würziger Rucola mit frisch gehobeltem Parmesan, Tomate und Balsamicoessig | 8,00 € |

Pasta - Nudeln

Alle Pastagerichte in unserem Restaurant werden mit der allerbesten italienischen Pasta aus Gragnano zubereitet, das ist Perfektion in Biss und Geschmack. Zu unseren Pastagerichten reichen wir gerne frisch geriebenen Käse und die Pfeffermühle.

| | |
|---|---------------|
| Spaghetti Carbonara | 6,90 € |
| traditionell mit Ei, Speck, geschmolzenen Zwiebeln und Parmesankäse | |
| Spaghetti aglio olio e peperoncino | 6,50 € |
| mit frischem Knoblauch Olivenöl und Peperoncino | |
| Spaghetti alla Roberto | 8,90 € |
| mit frischem Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, gehackten Tomatenstücken und Thunfisch | |
| Spaghetti alla carrettiera | 6,90 € |
| mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und gehackten Trockentomaten | |
| Spaghetti alle vongole | 7,50 € |
| mit Knoblauch, Kräutern und Muscheln in Weißweinsauce, Kirschtomaten | |
| Penne alla Siciliana | 7,90 € |
| mit Tomatensauce, geriebenem Ricotta und Auberginen | |
| Penne ai quattro formaggi | 8,50 € |
| mit frischer Sahne und verschiedenen Käsesorten | |
| Penne alla Katiuscia | 8,50 € |
| mit Bolognesauce, Spinat, Bechamelsauce, Schinken und Parmesan | |
| Penne Pesto e Gamberetti | 8,00 € |
| mit hausgemachtem Pesto und Shrimps | |
| Rigatoni alla Chef | 8,50 € |
| mit frischer Sahne, Hinterschinken, Erbsen, Champignons, Bolognesauce mit Knoblauch | |
| Rigatoni Arrabbiata | 7,00 € |
| mit kräftigen Tomaten, Peperoncino und Kapern | |
| Rigatoni Matriciana | 7,00 € |
| mit kräftigen Tomaten, Speckwürfeln und frischem Basilikum | |
| Rigatoni Bolognese | 6,50 € |
| mit aromatischer Tomaten-Hackfleischsauce | |
| Tortelloni con ricotta e spinaci | 8,00 € |
| frische Tortelloni mit italienischer Frischkäse-Spinatfüllung in Tomatensauce | |
| Tortellini panna | 7,50 € |
| frische Tortellini mit Fleischfüllung in leckerer Sahnesauce | |
| Tortelloni al salmone | 8,50 € |
| frische Tortelloni gefüllt mit Lachsfilet in einer fruchtigen Tomatensahnesauce | |

Pasta - Nudeln

| | |
|--|---------------|
| Tripoline al pomodoro „die etwas andere Bandnudel“ in aromatischer Tomatensoße | 6,50 € |
| Tagliatelle Bolognese selbstgemachte Bandnudeln in aromatischer Tomatensoße mit Hackfleisch | 6,50 € |
| Tagliatelle Gelone selbstgemachte Bandnudeln mit Austernpilzen in Cognacrahm | 7,50 € |
| Tagliatelle Salmone selbstgemachte Bandnudeln mit gebratenen zarten Stücken Lachsfilet, Knoblauch und Sahne | 8,00 € |
| Gnocchi Gorgonzola selbstgemachte Gnocchi in Gorgonzola geschwenkt | 7,50 € |
| Gnocchi al Pesto selbstgemachte Gnocchi mit aromatischem Pesto | 7,00 € |
| Gnocchi Capri selbstgemachte Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum | 7,50 € |
| Orecchiette alla Leonardo "Öhrchen"-Nudeln mit Kürbis und Shrimps | 7,50 € |
| Linguine alla Tarantina Linguine mit Miesmuscheln, Knoblauch, frischen Kräutern in Weißweinsauce | 7,50 € |
| Linguine alla Pancetta – pikant! mit feinstem italienischem Bauchspeck, Kirschtomaten, Kräutern und Perperoncini | 7,00 € |
| Linguine alla Salami – pikant! mit italienischer Salami, Kirschtomaten, Kräutern und Perperoncini | 7,00 € |
| Linguine Napoli mit Tomatensoße und Basilikum | 6,50 € |
| Combinazione Tortellini u. Rigatoni mit Bolognesesoße und mit Béchamelsoße und Mozzarella gratiniert | 7,00 € |
| Lasagne classica der Klassiker mit Schinken und Erbsen | 7,50 € |
| Lasagne alla vegetariana mit hausgemachtem Pesto, Béchamelsoße und geschmortem Gemüse | 7,50 € |

Risotti - Reisgerichte

Original italienischer Riso Carnaroli aus der Po-Ebene für ein perfekt cremiges Risotto „al dente“:

| | |
|--|---------------|
| Risotto alla marinara mit Meeresfrüchten | 8,00 € |
| Risotto mare e monti mit Pilzen und Shrimps | 8,50 € |
| Risotto con funghi porcini Steinpilzrisotto – eine echte Delikatesse | 9,90 € |

Zuppe - Suppen

| | |
|---|---------------|
| Stracciatella alla romana die berühmte italienische klare Brühe mit Ei und Parmesankäse | 3,50 € |
| Tortellini in brodo klare Brühe mit kleinen Tortellini | 4,00 € |

Eierspeisen

| | |
|--|---------------|
| Omelettes al formaggio italienisches Omelett mit Käse. Auf Wunsch auch ohne Käse. | 4,00 € |
|--|---------------|

Erstklassige, frische Zutaten sind Voraussetzung für das nicht alltägliche Genusserlebnis. Verfeinert von einer so ehrlichen wie liebevollen Küche direkt auf den Tisch. Das ist das Geheimnis italienischer Küche.

Dazu wählt man in Italien seine Beilage ganz nach Belieben selbst – bei uns auch!

Zu allen Fisch - und Fleischgerichten reichen wir nach Wunsch:

- ★ Schmorgemüse und/oder Ofenkartoffeln
- ★ klassisch italienischen Spinat
- ★ einen kleinen gemischten Salat

Pesce - Fisch

| | |
|--|----------------|
| Gamberoni bella vista gegrillte Riesengarnelen. So einfach wie umwerfend: ein Genuss wie in den Restaurants der süditalienischen Steilküste | 17,00 € |
| Gamberoni alla provencale Riesengarnelen verfeinert mit Knoblauch, Weißwein, Kräutern und Kapern | 17,50 € |
| Spada alla griglia gegrilltes Schwertfischsteak, schönes festes Fleisch | 11,50 € |
| Spada alla palermitana paniertes Schwertfischsteak wie in Palermo | 12,00 € |
| Spada alla rusticella Schwertfischfilet gegart mit Zwiebeln, Kräutern, Weißwein, Tomatensoße | 12,90 € |
| Calamari alla griglia gegrillter Tintenfisch – nicht mehr und nicht weniger | 11,50 € |
| Calamari fritti Tintenfischtuben in Ringe geschnitten und frittiert | 11,50 € |
| Orata alla griglia fangfrische Dorade gegrillt auf sizilianische Art, ein Traum von Fisch | 16,90 € |
| Orata all' acqua di mare Dorade nach einer echt italienischen Zubereitungsart mit Knoblauch, Kräutern, Weißwein und etwas Salzwasser für die Brise Meer | 17,90 |

Carne - Fleisch

vom Schwein

| | |
|---|----------------|
| Saltimbocca alla romana Schweinefilet mit echtem Parmaschinken und Salbei. Ein Genuss für Kenner, eine Entdeckung für Erstbesteller! | 10,90 € |
| Filetto alla griglia gegrilltes Schweinefilet nach italienischer Art | 9,90 € |
| Scaloppina alla Siciliana Schweinefilet in Marsalasoße mit geraspelten Nüssen | 9,90 € |
| Scaloppina ai funghi Schweinefilet mit frisch gebratenen Pilzen | 9,90 € |
| Scaloppina al vino bianco Schweinefilet in Weißweinssoße | 9,90 € |
| Scaloppina al limone Schweinefilet mit frischer Zitronensoße | 9,90 € |
| Costoletta di maiale paniertes Schweinekotelett, saftig gegrillt | 10,90 € |
| Costata alla griglia gegrillte Stielkoteletts vom Schwein | 10,90 € |

vom Rind

| | |
|---|----------------|
| Filetto al aceto balsamico zartrosa Rinderfilet in aromatischer Balsamicosoße | 23,00 € |
| Filetto al pepe verde zartrosa Rinderfilet in Cognacrahm mit grünem Pfeffer | 24,00 € |
| Filetto al Barolo zartrosa Rinderfilet in leckerer Rotweinssoße | 24,00 € |
| Filetto ai funghi zartrosa Rinderfilet mit frisch gebratenen Pilzen | 24,00 € |
| Bistecca alla griglia bestes Rindersteak, zartrosa gegrillt | 16,00 € |
| Bistecca alla Bismarck bestes Rindersteak mit Spiegelei | 16,50 € |
| Bistecca alla cipolla bestes Rindersteak mit Schmorzwiebeln | 16,50 € |
| Bistecca alla pizzaiola bestes Rindersteak in Tomatensoße mit Kapern, Oliven und Kräutern | 16,50 € |

Pizza

Eine gute Pizza zu backen gilt in Italien als Kunst.

Neapel und sein Umland gelten als Ursprungsort der Pizza. Dort hat Ihr Gastgeber sein Handwerk erlernt. An freien Tagen zog es den Sizilianer immer zur nahegelegenen Insel Capri. Eines war ihm sofort klar: neapolitanische Pizza und Capri haben viele Gemeinsamkeiten.

*So wurde Capri zugleich Namensgeber und Maxime unseres Tagewerkes:
ursprünglich, kunstvoll, einzigartig!*

Bis heute pflegen wir das Kunsthandwerk der Pizzaioli nach den Qualitätskriterien der STG. Seit 2008 ist die neapolitanische Pizza als ursprüngliches Erzeugnis bei der EU geschützt und eingetragen. Unsere Pizza erfüllt sämtliche Anforderungen der *Specialità Tradizionale Garantita* im Hinblick auf echt neapolitanische Grundprodukte vom Mehl bis zur Tomate, Verarbeitung und Herstellung im Steinofen. Ganze 10 Seiten dick ist die originale Herstellungsanleitung echter Pizza!

Pizze Italiane Originale— nur hier zu genießen!

Mit unserer kleinen Salumeria bringen wir ein Stück echte italienische Kultur nach Ingelheim. „Salumi“ steht für feine gepökelte Wurstwaren [von lat. Sal]. Nur hocharomatische Salami, Schinken, Wurst und Käse werden hier verarbeitet.

| | 31 cm groß |
|--|-------------------|
| Pizza Marinara Knoblauch, Basilikum, Oregano, Oliven, Öl | 5,00 € |
| Pizza Margherita Mozzarella DOP, Olivenöl, Parmesan, Basilikum | 6,00 € |
| Pizza Salame Milano Mozzarella DOP, Olivenöl, Salame Milano ⁶ | 7,50 € |
| Pizza Salame Napoli Mozzarella DOP, Olivenöl, Salame Napoli ⁶ | 7,50 € |
| Pizza Prosciutto Mozzarella DOP, Olivenöl, Prosciutto Cotto Gran Biscotto | 7,50 € |
| Pizza Capricciosa Mozzarella DOP, Olivenöl, Prosciutto Cotto Gran Biscotto, Pilze, Artischocken | 8,50 € |
| Pizza Quattro Stagioni Mozzarella DOP, Olivenöl, Prosciutto Cott Gran Biscotto, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven | 9,00 € |
| Pizza Ciccio Mozzarella, scharfe kalabresische Salami, Rinderhackfleisch | 10,00 € |
| Pizza Teresa Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanscheiben | 11,00 € |

Pizza

31 cm groß

| | |
|--|----------------|
| Pizza Ialazzo Mozzarella DOP, Salami Milano, Prosciutto Cotto Gran Biscotto, Anchovis di Cetara, grüne Oliven | 11,00 € |
| Pizza Sorrentino Mozzarella DOP, Olivenöl, Kirschtomaten, Basilikum | 9,00 € |
| Pizza Capri Mozzarella DOP, Olivenöl, Tomatenscheiben, Basilikum | 9,00 € |
| Pizza Vegetariana Mozzarella DOP, gegrillte Aubergine, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika | 9,00 € |
| Pizza Nostromo Mozzarella DOC, Thunfisch, Zwiebel | 8,00 € |
| Pizza Frutti di Mare Muscheln, Riesengarnelen, Shrimps, Mozzarella DOP, Olivenöl, Petersilie | 11,00 € |
| Pizza Tris Mozzarella DOP, Olivenöl, Prosciutto Cotto Gran Biscotto, Salame Milano, Pilze | 9,50 € |
| Pizza Antonio Mozzarella DOP, Salame Napoli, Ricotta, Provola affumicata (geräucherter Käse), Kirschtomaten, Basilikum | 11,00 € |
| Pizza Prelibata Mozzarella DOP, Olivenöl, Bresaola (hauchdünner Rinderschinken), Rucola, Parmesan, Balsamicoessig | 11,00 € |
| Pizza Rucola Mozzarella DOP, Olivenöl, Parmaschinken, Rucola, Parmesan | 10,00 € |
| Pizza Vesuvio Mozzarella DOP, Olivenöl, Salame piccante napoletano (scharfe Salami aus Neapel), scharfe Peperoni, Knoblauch | 9,00 € |
| Pizza Italiana Mozzarella DOP, Olivenöl, Kirschtomaten, Rucola | 8,00 € |
| Pizza Calabrisella Mozzarella DOP, Olivenöl, Salame piccante calabrese (scharfe Salami aus Kalabrien) | 8,00 € |
| Pizza Quattro Formaggi Mozzarella DOP, Olivenöl, Gorgonzola, Parmesan, Emmentaler | 8,00 € |
| Pizza Rossella Mozzarella DOP, Olivenöl, Pancetta, Provola affumicata (geräucherter Käse) | 8,50 € |
| Pizza Luigi Mozzarella, Pilze, Peperoniwurst, Schinken, grüne Peperoni | 8,00 € |
| Pizza Chiara Mozzarella DOP, Olivenöl, Prosciutto Cotto Gran Biscotto, Mais | 8,00 € |
| Pizza Meraviglia Mozzarella DOP, Olivenöl, Parmaschinken, Pilze, Zwiebeln | 9,00 € |
| Pizza Vulcano Mozzarella , Peperoniwurst, grüne Peperoni, scharfe Peperoncini, Knoblauch | 7,50 € |

Pizza

31 cm groß

| | |
|--|---------|
| Pizza Favole frische Sahne, Peperoniwurst, Schinken, Pilze, Spinat, Knoblauch | 8,00 € |
| Pizza Panna frische Sahne, Schinken, Zwiebeln | 7,00 € |
| Pizza Gusto Mozzarella, Schinken, Spinat, Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch | 8,00 € |
| Pizza Paesana Anchovis di Cetara, schwarze Oliven, Parmesan | 8,00 € |
| Pizza Maria Mozzarella, Schinken, Würstchen, Erbsen, gekochtes Ei | 8,00 € |
| Pizza Pia Mozzarella, Parmaschinken, rote Zwiebel, Kirschtomaten, Artischocken | 8,50 € |
| Pizza Emanuele Mozzarella, Hackfleisch, Pilze, Kirschtomaten, Philadelphia, Parmesanscheiben | 10,00 € |
| Pizza Mezzaluna - Halbmondpizza Halb Pizza, halb Calzone mit vegetarischem Schmorgemüse | 9,50 € |
| Pizza Nutella Nutella, gehackte Haselnüsse, Puderzucker | 6,50 € |
| Pizza Brot Olivenöl, Salz, Oregano | 2,50 € |
| Focaccia Francesco Mozzarella, Olivenöl, Tomatenscheiben, schwarze Oliven; Parmaschinken | 5,90 € |

Siegerpizza

| | |
|---|---------|
| Siegerpizza Sofia Büffelmozzarella, Stängelkohl, italienische Salsiccia, Kirschtomaten, geräucherter Käse | 13,00 € |
|---|---------|

Calzone

| | |
|---|---------|
| Calzone Mozzarella DOP, Olivenöl, Salame Milano, Prosciutto Cotto Gran Biscotto, Pilze, Tomatensoße | 9,50 € |
| Calzone Sorbillo italienischer Räucherkäse, Pancetta, Ricotta, Stängelkohl | 11,00 € |

Wir verwenden nur echten mageren Hinterschinken!

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung angegeben.

Getränke

Alkoholfreies

| | | |
|------------------------------|--------|--------|
| Coca-Cola ¹²³ | 0,2 l | 1,90 € |
| | 0,4 l | 2,90 € |
| Cola light ¹²³⁵ | 0,2 l | 1,90 € |
| | 0,4 l | 2,90 € |
| Mezzo Mix ¹²³ | 0,2 l | 1,90 € |
| | 0,4 l | 2,90 € |
| Fanta ¹² | 0,2 l | 1,90 € |
| | 0,4 l | 2,90 € |
| Sprite | 0,2 l | 1,90 € |
| | 0,4 l | 2,90 € |
| Lift Apfelsaftschorle | 0,2 l | 1,90 € |
| | 0,4 l | 2,90 € |
| Mineralwasser San Pellegrino | 0,25 l | 2,20 € |
| | 0,75 l | 4,50 € |
| Mineralwasser Acqua Panna | 0,25 l | 2,20 € |
| | 0,75 l | 4,50 € |
| Schloß Veldenz Orangensaft | 0,2 l | 2,00 € |
| Schloß Veldenz Apfelsaft | 0,2 l | 2,00 € |
| Schweppes Lemon | 0,2 l | 2,00 € |
| Schweppes Tonic Water | 0,2 l | 2,20 € |
| Schweppes Ginger Ale | 0,2 l | 2,20 € |

Cafeteria

| | | |
|---------------------------------------|--|--------|
| Cappuccino all' italiana ³ | | 2,40 € |
| Espresso ³ | | 1,90 € |
| Latte Macchiato ³ | | 2,80 € |
| Kaffee | | 2,20 € |
| Tee | | 1,50 € |

Bier

| | | |
|--------------------------|--------|--------|
| Veltlins Pilsener | 0,3 l | 2,20 € |
| | 0,5 l | 3,30 € |
| Veltins alkoholfrei | 0,33 l | 2,20 € |
| Hefeweizen | 0,5 l | 3,50 € |
| Kristallweizen | 0,5 l | 3,50 € |
| Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l | 3,50 € |
| Hefeweizen dunkel | 0,5 l | 3,50 € |
| Radler | 0,33 l | 2,20 € |
| | 0,5 l | 3,30 € |
| Cola-Bier ¹²³ | 0,33 l | 2,20 € |
| | 0,5 l | 3,30 € |

¹konserviert mit Benzoesäure

²mit Farbstoff

³koffeinhaltig

⁵koffeinhaltig mit Süßstoff