

*Pizzeria e Ristorante*

*Capri*

*Herzlich willkommen*



*Wir pflegen den traditionellen Geschmack  
und die Gastlichkeit Italiens.*



## *Benvenuti*

**Herzlich willkommen in unserem Ristorante.** Bereits mit 9 Jahren bereitete Ihr Gastgeber als kleiner Francesco am Wochenende bei Opa und Onkel in der Backstube seine ersten Pizzen zu. Nur 3 Jahre später, stand er als 12-jähriger fast täglich nach der Schule am Pizzaofen. Er hatte seine Berufung gefunden. Sie führte ihn nach dem Schulabschluss weg von seiner Heimatinsel Sizilien nach Napoli, in die berühmte Ausbildungsstätte für Pizzaioli. In seiner knappen Freizeit zog es den Sizilianer natürlich auf die nächstgelegene Insel: Capri.

*Ursprünglich, kunstvoll und einzigartig,*

**das sind die charakteristischen Merkmale der Insel Capri.**

**Für uns ist der Charakter Capris zugleich Verpflichtung und Maxime im täglichen Streben nach traditionell italienischem Geschmack.**

Francesco Ialazzo und seinem Team ist es eine Herzensangelegenheit, bei der täglichen Arbeit die Traditionen italienischer Küchenkunst zu wahren. Daher kombinieren wir grundsätzlich nur frische Zutaten bester Qualität zu unvergleichlichen Geschmackserlebnissen.

**Genießen Sie Ihre Auszeit bei italienischer Gastlichkeit hier im Ristorante der Pizzeria Capri.**

Sie reagieren auf bestimmte Speisenbestandteile allergisch oder vertragen diese schlecht?  
Wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere Servicemitarbeiter für eine Allergenliste.



*Wir wünschen Ihnen einen geschmackvollen Aufenthalt*

## *Antipasti – Vorspeisen*

Hier, in unserem Ristorante, bieten wir eine herrliche Auswahl typisch italienischer Vorspeisen für den großen und den kleinen Appetit vornweg.

**Ihre Antipasti können Sie gerne selbst an unserer Vitrine wählen** – oder Sie überlassen das vertrauensvoll unserem Servicepersonal und lassen sich einfach überraschen!

### **Unsere Empfehlung zum Einstieg oder zum Verkürzen Ihrer Wartezeit:**

|   |             |        |
|---|-------------|--------|
| <b>Bruschetta classica</b><br>Röstbrot mit Tomate und Knoblauch – immer ein Genuss  | <i>Tip!</i> | 3,50 € |
| <b>Antipasti misto piccolo</b><br>Die kleine Antipasti-Auswahl aus unserer tagesfrischen Vitrine<br>Lassen Sie überraschen! | <i>Tip!</i> | 5,00 € |

### **Unsere Empfehlungen für den Start in einen langen, genussreichen Abend:**

|  |             |         |
|--|-------------|---------|
| <b>Antipasti salumi</b><br>Eine Auswahl an Käse- und Wurstwaren von bester Qualität<br>Traditionelle italienische Feinkost - ein Hochgenuss zum Auftakt!       |             | 8,00 €  |
| <b>Caprese Santa Lucia</b><br>Tomate und Büffelmozzarella nach traditioneller Zubereitung  |             | 9,00 €  |
| <b>Antipasti misto grande</b><br>Unsere üppige Antipasti-Auswahl aus der tagesfrischen Vitrine<br>Für 3 – 4 Personen, auf Nachfrage gerne für größere Gruppen! | <i>Tip!</i> | 15,00 € |

## *Insalata - Salat*

|   |  |                  |
|---|--|------------------|
| <b>Insalata piccola</b><br>Das kleine vitaminreiche Extra mit frischer Paprika, Karotte und Tomate  |  | 4,00 €           |
| <b>Insalata pomodori</b><br>Mit Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln   |  | 5,00 €           |
| <b>Insalata italiana</b><br>Ein kunterbunter Salat mit Käse, frischen Tomaten, Gurken, Ei, Zwiebeln<br>und magerem Hinterschinken<br>Auf Wunsch mit Thunfisch serviert als <b>Insalata tonno</b> serviert |  | 6,00 €<br>7,00 € |
| <b>Insalata di tacchino</b><br>Gebratene Putenbruststreifen an knackig-buntem Salat, gebratene Pilze und Lauch  |  | 8,00 €           |
| <b>Insalata di rucola</b><br>Rucola mit frisch gehobeltem Parmesan, Tomate, Olivenöl und Balsamicoessig   |  | 8,00 €           |

## *Sapori Tradizionali – Traditioneller Geschmack*

Sie suchen kompromisslosen italienischen Genuss?

Dann sind Sie hier richtig!

**Erleben Sie traditionelle Speisen mit authentischem Geschmack.**

Vielleicht ist es unsere innige Liebe für die italienischen Inseln, die unseren oft gelobten Pastavariationen mit Meeresfrüchten zu einzigartigem Geschmack verhilft.



### *Spaghetti*

|  |         |
|--|---------|
| <b>Spaghetti alla carbonara</b>  | 6,90 €  |
| traditioneller Art mit Ei, Speck, geschmolzenen Zwiebeln und Parmesankäse    |         |
| <b>Spaghetti aglio olio peperoncino</b>                                      | 6,90 €  |
| mit frischem Knoblauch Olivenöl und Peperoncino                              |         |
| <b>Spaghetti alle vongole</b>  | 8,90 €  |
| mit Knoblauch, Kräutern und Muscheln in Weißweinsauce                        |         |
| <b>Spaghetti allo scoglio</b>  | 13,90 € |
| mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Riesengarnelen, Knoblauch und Kirschtomaten |         |
| <b>Spaghetti al salmone e vongole</b>  | 11,90 € |
| mit frischem Lachsfilet, Venusmuscheln, Sahne und Kirschtomaten              |         |

### *Tagliatelle*

|  |         |
|--|---------|
| <b>Tagliatelle allo spada</b>  | 11,90 € |
| mit Schwertfisch, Aubergine, Napolisoße, Knoblauch, Kirschtomaten, abgerundet mit einem Hauch frischer Minze |         |
| <b>Tagliatelle all salmone</b>   | 9,90 €  |
| Bandnudeln mit zarten Stücken von Lachsfilet und Sahne   |         |
| <b>Tagliatelle ai funghi porcini</b>   | 11,90 € |
| Bandnudeln mit flambierten Steinpilzen in leichtem Cognacrahm  |         |

### *Linguini*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Linguini alla gela</b>   | 10,90 € |
| mit Miesmuscheln, geräuchertem Mozzarella, Kirschtomaten und Knoblauch  |         |
| <b>Linguini mediterraneo</b>  | 13,90 € |
| mit Knoblauchspinat, Kirschtomaten, fangfrischem Schwertfisch, Miesmuscheln und Shrimps nach traditionell mediterraner Art zubereitet |         |
| <b>Linguini alle zucchini e gamberetti</b>  | 13,90 € |
| mit gebratener Zucchini, Shrimps, Knoblauch Sahne und Parmesan  |         |

### *Unser ganz besonderes Pasta-Erlebnis*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Penne al pesto di noci</b>   | 10,90 € |
| mit hausgemachtem Nusspesto und frisch geriebenem Parmigiano – sehr delikant! |         |

## Risotto

Feinster italienischer Rundkornreis in seinen leckersten Varianten:

**Risotto ai frutti di mare** 10,90 €

mit herrlichen Meeresfrüchten

**Risotto alla salsiccia e provola** 10,90 €

mit süditalienischer Bratwurst und geräuchertem Mozzarella



## Carne

Ehrliche Rohprodukte verfeinert durch eine liebevolle Zubereitung - das ist das Geheimnis traditionellen Geschmacks. Genießen Sie Ihr Fleisch mit einer Beilage in traditioneller Art:

- ★ Marktfrisches Schmorgemüse oder
- ★ ein kleiner gemischter Salat

**Scaloppina amalfitana** 10,90 €

kleine, italienische Schweineschnitzel mit Hinterschinken<sup>4</sup> und Mozzarella nach traditioneller Zubereitung der Küchen entlang der Amalfi-Küste

**Scaloppina al pesto di noci** 10,90 €

kleine, italienische Schweineschnitzel mit hausgemachtem Nusspesto

**Saltimbocca alla romana** 12,90 €

kleine, italienische Schweineschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, ein Genuss für Kenner, eine Offenbarung für Entdecker

**Scaloppina ai funghi porcini** 12,90 €

kleine, italienische Schweineschnitzel mit Steinpilzen in Weißweinrahm, je nach Saison verwenden wir allerbeste frische oder getrocknete Pilze

**Tris di carna alla griglia** 14,90 €

Unser Trio vom Grill für Fleischliebhaber mit gegrilltem Schweinefleisch, echter süditalienischer Bratwurst und zartem Lammkotelett

## Pesce

**Fangfrischer Fisch ist für uns selbstverständlich** Wählen Sie Ihre Beilage nach traditioneller Art:

- ★ Marktfrisches Schmorgemüse oder
- ★ ein kleiner gemischter Salat

**Gamberoni alla livornese** 18,90 €

Riesengarnelen verfeinert mit Knoblauch, Weißwein und Kirschtomaten

**Gamberoni alla griglia** 19,90 €

gegrillte Riesengarnelen nach traditioneller Zubereitung

**Gamberoni all'imperiale** 22,90 €

Riesengarnelen im Parmaschinkenmantel, serviert in feiner Weißwein-Rahmsoße

**Spada alla griglia** 18,90 €

250 g fangfrisches Schwertfischsteak vom Grill

**Spada alla rugantina** 21,90 €

Frisches Schwertfischsteak serviert mit aromatischer Tomatensoße aus Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch und Oregano

*Tip!*

## *Pasta classica – unsere Pasta-Klassiker*

Für Perfektion in Biss und Geschmack verwenden wir ausschließlich allerbeste Pasta aus Gagnano, dazu reichen wir geriebenen Parmesankäse und Pfeffermühle.

**Gerne servieren wir Ihnen auch eine andere Wunschpasta zur Zubereitungsart Ihrer Wahl.**

### *Penne*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Penne Napoli</b>                                      | 6,50 € |
| mit neapolitanischer Tomatensauce und frischem Basilikum |        |
| <b>Penne alla Siciliana</b>                              | 6,90 € |
| mit Tomatensauce, geriebenem Ricotta und Auberginen      |        |
| <b>Penne ai quattro formaggi</b>                         | 6,90 € |
| mit einer leckeren Käse-Sahne-Soße                       |        |

### *Rigatoni*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Rigatoni Bolognese</b>   | 6,50 € |
| mit aromatischer Tomaten-Hackfleischsoße  |        |
| <b>Rigatoni alla Chef</b>   | 8,50 € |
| mit Sahne, Hinterschinken <sup>4</sup> , Erbsen, Champignons, Bolognesesoße und Knoblauch |        |
| <b>Rigatoni Arrabiata</b>   | 7,00 € |
| mit aromatischen Tomaten, Peperoncino und Kapern  |        |
| <b>Rigatoni Matriciana</b>  | 7,00 € |
| mit aromatischen Tomaten, Speckwürfeln und frischem Basilikum                             |        |

### *Tortellini*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tortellini alla panna</b>                              | 7,50 € |
| mit gekochtem Hinterschinken, Sahnesauce und Parmesankäse |        |

### *Al Forno*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Combinazione</b>  | 8,50 € |
| Spaghetti, Tortellini und Rigatoni mit Bolognese, Béchamel & Mozzarella gratiniert |        |
| <b>Lasagne classica</b>  | 8,50 € |
| der traditionsreiche Klassiker mit Schinken und Erbsen                             |        |
| <b>Lasagne alla vegetariana</b>  | 8,50 € |
| mit hausgemachtem Pesto, Béchamelsoße und geschmortem Gemüse                       |        |

### *Gnocchi*

Leckere, kleine italienische Kartoffelklößchen - natürlich aus eigener Herstellung.

|   |        |
|---|--------|
| <b>Gnocchi Gorgonzola</b>                               | 8,50 € |
| in einer herrlichen Rahmsauce mit Gorgonzola geschwenkt |        |
| <b>Gnocchi Capri</b>                                    | 8,50 € |
| mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum          |        |

## *Pizze Italiane Originale*

Eine gute Pizza zu backen gilt in Italien als Kunst. Wir fertigen unsere Pizzen nach den strengen Qualitätskriterien der **Spezialita Tradizionale Garantita**. Nur echt neapolitanische Produkte vom Mehl bis zur Tomate kommen zum Einsatz. Gepaart mit unserer langjährigen Erfahrung garantieren wir für ein unverwechselbares Pizzaaerlebnis. Der einzigartige Geschmack unserer Pizza brachte uns bereits auf den 1. Platz in Deutschland und in die internationale TOP 10 gleich bei unserer ersten Teilnahme an der Pizza-WM 2014.



Übrigens: Sollte Ihr Pizzaboden die eine schwarze Stelle aufweisen, so ist sie nicht verbrannt, sondern untrügglich auf Stein gebacken – für den Italiener ein eindeutiges Qualitätsmerkmal.

### *Pizza Pane*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Pizzabrot</b>  | 3,50 € |
| Olivenöl, Meersalz, Oregano   |        |
| <b>Focaccia Francesco</b>   | 6,00 € |
| Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, schwarze Oliven, Parmaschinken |        |

### *Vegaetarisches*

|   | <b>31 cm groß</b> |
|---|-------------------|
| <b>Pizza Marinara</b>   | 5,00 €            |
| Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Oliven, Olivenöl                            |                   |
| <b>Pizza Margherita</b>   | 6,00 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Parmesan, Basilikum                                  |                   |
| <b>Pizza Quattro Formaggi</b>   | 8,00 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und verschiedene Käsesorten                           |                   |
| <b>Pizza Sorrentino</b>   | 9,00 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Kirschtomaten, Basilikum                             |                   |
| <b>Pizza Vegetariana</b>  | 9,00 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, gegrilltes Gemüse von Aubergine, Zucchini u. Paprika |                   |
| <b>Pizza Teresa</b>   | 11,00 €           |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Parmesanhobel       |                   |

### *Unser ganz besonderes Pizza-Erlebnis ohne Fleisch*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Pizza Mezzaluna – die Halbmondpizza</b>  | 9,50 € |
| halb Pizza, halb Calzone mit leckerem Schmorgemüse                                  |        |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, gegrilltes Gemüse von Aubergine, Zucchini u. Paprika |        |

## Salumi

„Salumi“ steht für feinste gepökelte Wurstwaren [von lat. Sal]. Nur hocharomatische Salamis, Schinken, Wurst und Käse aus Traditionsbetrieben werden für unsere Pizze Salumi verwendet – **erstklassige Genussgarantie!**

|   | <b>31 cm groß</b> |
|---|-------------------|
| <b>Pizza Salame Milano</b>  | 7,50 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Salame Milano <sup>6</sup>   |                   |
| <b>Pizza Salame Napoli</b>  | 7,50 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Salame Napoli <sup>6</sup>   |                   |
| <b>Pizza Calabrisella</b>   | 8,00 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, scharfe kalabresische  |                   |
| <b>Pizza Rossella</b>   | 8,50 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Pancetta (ital. Bauchspeck), geräucherter Mozzarella                               |                   |
| <b>Pizza Pia</b>  | 8,50 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Parmaschinken, Zwiebeln, Kirschtomaten, Artischocken                               |                   |
| <b>Pizza Meraviglia</b>   | 9,00 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Parmaschinken, Pilze, Zwiebeln   |                   |
| <b>Pizza Vesuvio</b>  | 9,00 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, scharfe Salami aus Napoli, Peperoni, Knoblauch                                     |                   |
| <b>Pizza Tris</b>   | 9,50 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Pilze, gekochter ital. Hinterschinken <sup>4</sup> , Salame Milano <sup>6</sup>    |                   |
| <b>Pizza Rucola</b>   | 10,00             |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Parmaschinken, Rucola, Parmesan  |                   |
| <b>Pizza Ciccio</b>   | 10,00             |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, scharfe kalabresische Salami <sup>6</sup> , Rinderhackfleisch                      |                   |
| <b>Pizza Antonio</b>  | 11,00             |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl,  |                   |
| <b>Pizza Ialazzo</b>  | 11,00             |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, ital. Hinterschinken <sup>4</sup> , Salame Milano <sup>6</sup> , Sardellen, Oliven |                   |

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

- Wir verwenden echten Vorderschinken und echten Käse
- <sup>1</sup> Konserviert mit Benzoesäure
- <sup>2</sup> mit Farbstoff
- <sup>3</sup> Koffeinhaltig
- <sup>4</sup> mit Konservierungsstoffen
- <sup>5</sup> Koffeinhaltig mit Süßstoff
- <sup>6</sup> Farbstoff: E120 Antioxidationsmittel: E300, E301 Konservierungsstoff: E250
- <sup>7</sup> Antioxidationsmittel: E300, E301 Konservierungsstoff: E250 Gewürzextrakte
- <sup>8</sup> Chininhaltig



## *Mare*

|   | <b>31 cm groß</b> |
|---|-------------------|
| <b>Pizza Paesana</b>  | 8,00 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Sardellen, schwarze Oliven, Parmesan |                   |
| <b>Pizza Nostromo</b>   | 8,00 €            |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Thunfisch, Zwiebel                   |                   |
| <b>Pizza Frutti di Mare</b>   | 11,00 €           |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Muscheln, Krustentiere, Kräuter      |                   |

## *Monte*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pizza Prosciutto</b>   | 7,50 €  |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, gekochter ital. Hinterschinken <sup>4</sup>                          |         |
| <b>Pizza Chiara</b>   | 8,00 €  |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, gekochter ital. Hinterschinken <sup>4</sup> , Mais                   |         |
| <b>Pizza Luigi</b>  | 8,00 €  |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, grüne Peperoni, Pilze, Peperoniwurst, Hinterschinken <sup>4</sup>    |         |
| <b>Pizza Favole</b>   | 8,00 €  |
| Tomaten, Mozzarella, Sahne, Pilze, Peperoniwurst, Hinterschinken <sup>4</sup> , Knoblauchspinat     |         |
| <b>Pizza Gusto</b>  | 8,00 €  |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Hinterschinken <sup>4</sup> , Knoblauchspinat, Hackfleisch, Zwiebeln |         |
| <b>Pizza Capricciosa</b>  | 8,50 €  |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, gekochter ital. Hinterschinken <sup>4</sup> , Pilze, Artischocken    |         |
| <b>Pizza Quattro Stagioni</b>   | 9,00 €  |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, ital. Hinterschinken <sup>4</sup> , Pilze, Artischocken, Oliven      |         |
| <b>Pizza Emanuele</b>   | 10,00 € |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Hackfleisch, Pilze, Kirschtomaten, Frischkäse, Parmesan              |         |

## *Siegerpizza zur deutschen Meisterschaft*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pizza Sofia</b>  | 13,00 € |
| Tomaten, Büffelmozzarella, geräucherter Mozzarella, ital. Salsiccia und Kirschtomaten |         |

## *Calzone*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pizza Calzone</b>  | 9,50 €  |
| Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Salame Milano <sup>6</sup> , ital. Hinterschinken <sup>4</sup> , Pilze |         |
| <b>Pizza Calzone Sorbillo</b>   | 11,00 € |
| Tomaten, Olivenöl, ital. Räucherkäse, Pancetta (ital. Bauchspeck), Ricotta                            |         |

# Dolci e Cafeteria – Süßes und Kaffee

Alle Desserts werden mit größter Sorgfalt in unserer Küche hergestellt – unbedingt probieren!

|  |        |
|--|--------|
| <b>Dolce del giorno</b>  | 5,00 € |
| Unser tagesfrisches Dessertangebot, unser Service berät Sie gerne! |        |
| Cappuccino all'italiana <sup>3</sup>                               | 2,40 € |
| Espresso <sup>3</sup>  | 1,90 € |
| Latte Macchiato <sup>3</sup>                                       | 2,80 € |
| Tasse Kaffee oder Tee  | 2,20 € |

## Alkoholfreies

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Coca-Cola <sup>123</sup> , Cola light <sup>1235</sup> , Spezi <sup>123</sup> , Fanta <sup>12</sup> | 0,2 l  | 1,90 € |
| Coca-Cola <sup>123</sup> , Cola light <sup>1235</sup> , Spezi <sup>123</sup> , Fanta <sup>12</sup> | 0,4 l  | 2,90 € |
| Mineralwasser San Pellegrino/Acqua Panna   | 0,25 l | 2,20 € |
| Mineralwasser San Pellegrino/Acqua Panna   | 0,75 l | 4,50 € |
| Orangensaft, Apfelsaft   | 0,2 l  | 2,00 € |
| Apfelsaftschorle   | 0,4 l  | 2,90 € |
| Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale <sup>2</sup>                                       | 0,2 l  | 2,20 € |

## Birne

|                                       |       |        |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Veltins Pilsener                      | 0,3 l | 2,20 € |
| Veltins Pilsener                      | 0,5 l | 3,30 € |
| Hefeweizen (auch alkoholfrei)         | 0,5 l | 3,50 € |
| Kristallweizen (auch alkoholfrei)     | 0,5 l | 3,50 € |
| Radler oder Cola-Bier <sup>1235</sup> | 0,3 l | 2,20 € |
|                                       | 0,5 l | 3,30 € |

## Digestivi

|  |      |        |
|--|------|--------|
| <b>Sambuca</b>   | 2 cl | 2,80   |
| Starker Likör mit bekömmlichem Anis-Gewürz-Aroma         |      |        |
| <b>Fernet Branca</b>                                     | 2 cl | 2,60   |
| Ein leicht süßer italienischer Magenbitter               |      |        |
| <b>Amaro Averna</b>                                      | 4 cl | 3,20 € |
| Bitter-süßlicher Kräuterlikör aus Sizilien               |      |        |
| <b>Ramazotti</b>   | 4 cl | 3,20 € |
| Ein italienischer Held, serviert auf Eis mit Zitrone     |      |        |
| <b>Grappa</b>  | 4 cl | 3,40 € |
| Der Kult-Trester   |      |        |
| <b>Finocchietto</b>                                      | 4 cl | 3,40 € |
| Hervorragender italienischer Digestif von wildem Fenchel |      |        |