

ANTIPASTI STARTERS / ZUM ANFANG

La nostra selezione mare

I TIPICI

CAPASANTA E CANESTRELLI ALLA BRACE (14)

Due capesante* e tre canestrelli* cotti alla brace

Two scallops* and three clams*, grilled

Zwei Jakobsmuscheln* und drei Muscheln* vom Grill

€16,00

MOSCARDINO IN UMIDO SU POLENTINA MORBIDA (4, 14)

Stewed ground squid on soft polenta

Geschmorte Erdmaus auf weicher Polenta

€15,00

CASSOPIPA DI MOLLUSCHI (1, 14)

Cozze e vongole in guazzetto di pomodoro, servito con crostone di pane all'aglio

Mussels and clams in a tomato sauce, served with garlic bread

Miesmuscheln und Venusmuscheln in Tomatensoße, serviert mit Knoblauchbrot

€16,00

GLI SPECIALI

L'ASSOLUTO (1, 2, 3, 4, 12, 14)

Antipasto di mare Capraro

- | | |
|--|---|
| 1- Sarde in saor / Sardines in saor/ Sardinen in Saor | 6- Salmone marinato / marinated salmon / marinierter Lachs |
| 2- Mousse di dentice* / Snapper mousse / Mousse aus Rotbarsch | 7- Insalatina di mare */ Seafood salad / Meeresfrüchtesalat |
| 3- Baccala mantecato */ Creamed salted cod / Cremiger Stockfisch | 8- Canestrelle */ Canestrelle / Canestrelle |
| 4- Gambero al vapore */ Steamed prawns /Gedämpfte Garnele | 9- Moscardino / Moscardino / Zwergochse |
| 5- Scampo gratinato* / Scampi au gratin / Gratinierte Scampi | 10- Bruschettina con alici / with anchovies / mit anchovies |

€35,00

MILLEFOGLIE DI DENTICE E BACCALÀ MANTECATO (1, 4, 7, 12)

Baccalà*, dentice* e pane carasao

Salted cod*, red seabream* and carasao bread

Stockfisch*, Zahnbrasse* und Carasao-Brot

€17,00

CATALANA DI CROSTACEI (2)

Crostacei*, scampo*, gambero* con mix di verdure croccanti e agrumi

Langoustine* and Argentine red shrimp* with a mix of crunchy vegetables and citrus vinaigrette

Garnele* und argentinische Garnele* mit knackigem Gemüsemix und Zitrusvinaigrette

€18,00

LA BRUSCHETTA

CLASSICA (1)

Bruschetta con poker di pomodoro dattero, basilico, origano olio e cristalli di sale

Bruschetta with four slices of plum tomato, basil, oregano, olive oil and salt crystals

Bruschetta mit vier Tomaten, Basilikum, Oregano, Öl und Salzkristallen

€6,00

CRUDO E BURRATA (1, 7)

Bruschetta con burrata, rughetta, pomodorino confit e perle di balsamico

Bruschetta with burrata, rocket, confit cherry tomatoes and balsamic vinegar pearls

Bruschetta mit Burrata, Rucola, Tomatenconfit und Balsamico-Perlen

€10,00

TRIS DI MARE (1, 4, 14)

Bruschetta con salmone, alici e polpo

Bruschetta with salmon, anchovies and octopus

Bruschetta mit Lachs, Sardellen und Tintenfisch

€12,00

NOSTRA TERRA

LA CAPRESE (1, 7)

Tris di pomodori, crumble di pan-taralo, perle di basilico, olio e cristalli di mare

A trio of tomatoes, pan-taralo crumble, basil pearls, olive oil and sea salt crystals

Dreierlei Tomaten, Pan-Taralo-Streusel, Basilikumperlen, Öl und Meereskristalle

€12,00

CRUDO E CANTALUPO (7)

Melone cantalupo tagliato a fette con prosciutto crudo e dressing di basilico e caprino

Sliced cantaloupe melon with prosciutto and a basil and goat's cheese dressing

In Scheiben geschnittene Cantaloupe-Melone mit Rohschinken und einem Dressing aus Basilikum und Ziegenkäse

€16,00

VITELLO TONNATO (1, 3, 4)

Vitello cotto cbt, in salsa tonnata, fior di cappero e ravanello con crostini di pane

Braised veal, served with a tuna sauce, caper buds and radish, accompanied by croutons

Geschmortes Kalbfleisch, serviert mit Thunfischsauce, Kapernblüten und Radieschen, dazu geröstete Brotscheiben

€16,00

NUMERI PRIMI

FIRST COURSES / ERSTE GANGE

“Le nostre paste fresche sono rigorosamente fatte in casa con una accurata scelta delle materie prima e grani antichi del territorio”

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1,4,14)

Spaghetti with garlic*, clams, olive oil and parsley

Spaghetti mit Knoblauch*, Olivenöl und Petersilie

€18,00

CARBONARA DI MARE (1,2,3,4,7,14)

Spaghetto con cocktail di mare* e crema al tuorlo d'uovo, pecorino e grana

Spaghetti with mixed seafood* and a cream sauce made with egg yolk, pecorino and Grana

Spaghetti mit Meeresfrüchte-Cocktail* und einer Creme aus Eigelb, Pecorino und Grana

€18,00

GNOCCHETTI AL GRANGHIO (1,2)

Pasta with crab* with garlic oil and cherry tomatoes

Pasta mit Krabben* mit Knoblauchöl und Kirschtomaten

€17,00

LA NOSTRA BUSARA DI SCAMPI (1,2,7,14)

Spaghetti con polpa di scampi*, olio all'aglio, peperoncino e sugo di pomodoro con dressing di nero di seppia e caprino

*Spaghetti with scampi, garlic oil, chilli and tomato sauce, served with a squid ink and goat's cheese dressing

Spaghetti mit Scampi-Fleisch*, Knoblauchöl, Chili und Tomatensauce, garniert mit Tintenfisch-Dressing und Ziegenkäse

€18,00

I RIPIENI

STELLA CAPRARO (1, 2, 3, 7, 14)

Ripieno di scampo*, mazzancolla*, cozza, burrata e pecorino, racchiuso in pasta all'uovo con caffè e cacao

Filled with scampi*, prawns*, mussels, burrata and pecorino, wrapped in egg pasta with coffee and cocoa

Gefüllt mit Langusten*, Garnelen*, Miesmuscheln, Burrata und Pecorino, umhüllt von Eiernudelteig mit Kaffee und Kakao

€18,00

ORCHIDEA NERA (1, 3, 4, 14)

Ripieno di baccala* mantecato in foglia al nero di seppia, servito in salsa di taggiasche e pomodorino

Stuffed with creamed salt* cod wrapped in squid ink, served in a sauce of Taggiasca olives and cherry tomatoes

Gefüllt mit cremigem Stockfisch* in Tintenfischblättern, serviert in einer Sauce aus Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten

€18,00

I NOSTRI RISOTTI (MINIMO 2 PORZIONI)

ADRIATICA (2, 4, 7, 14)

Risotto mantecato con crostacei* e frutti di mare*

Creamy risotto with shellfish* and seafood*

Risotto mit Krustentieren* und Meeresfrüchten*

€20,0 x p.p

LAGUNA BLU

Risotto mantecato con gambero argentino*, cocco, frutti rossi, lime e caffè

Risotto with Argentine prawns*, coconut, red berries, lime and coffee

Risotto mit argentinischen Garnelen*, Kokosnuss, roten Beeren, Limette und Kaffee

€22,00 x p.p

GLI SPECIALI

SCIALATELLO CACIO E PEPE E TARTARE DI SCAMPO (1, 2, 7)

Pecorino cheese with pepper and langoustine* tartare

Pecorino mit Pfeffer und Langustentatar*

€18,00

SPAGHETTONE IN TECCIA PARCO CAPRARO (1, 2, 14)

Sugo alla marinara con selezione di crostacei*, servito in teccia

Marinara sauce with a selection of shellfish*, served in a bowl

Marinara-Sauce mit einer Auswahl an Meeresfrüchten*, serviert in einer Holzschale

€24,00

TAGLIOLINO ALL'ASTICE (1, 2)

Fresh lobster, tomato and bisque sauce

Frischer Hummer, Tomaten und Bisque-Sauce

€28,00

/ CLASSICI

CARBONARA (1, 3, 7)

Spaghetti with bacon, egg yolks and parmesan cheese

Spaghetti mit Speck, Eigelb und Parmesankäse

€15,00

SPAGHETTO GENOVESE (1, 7, 8)

Spaghetti with Genoese pesto

Spaghetti mit Pesto alla Genovese

€14,00

PENNETTE ALL'AMATRICIANA (1, 9)

Pork cheek, onion, chilli, tomato

Guanciale, Zwiebel, Chili, Tomate

€13,00

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO (1, 7)

Tortellini* with cream and ham

Tortellini* mit Sahne und Schinken

€15,00

LASAGNA BOLOGNESE (1, 3, 7, 9)

Lasagne with bolognaise (meat) sauce

Lasagne mit Bolognese-Sauce (Fleisch)

€15,00

SPAGHETTI BOLOGNESE (1, 9)

Spaghetti with bolognaise (meat) sauce

Spaghetti mit Bolognese-Soße (mit Fleisch)

€12,00

MINISTRONE VERDURE (9)

Vegetable soup*

Gemüsesuppe*

€10,00

PRENOTAMI

“I nostri piatti, da non perdere, richiedono una adeguata preparazione tecnica e necessitano quindi di essere prenotati con anticipo”

PAELLA (2, 9, 14)

Piatto tipico valenziano con riso a base di pollo, crostacei*, molluschi*, verdure e zafferano

A traditional Valencian dish made with rice, chicken, shellfish*, molluscs*, vegetables and saffron

Typisches Gericht aus Valencia mit Reis, Hähnchen, Krustentieren*, Weichtieren*, Gemüse und Safran

€22,00 x p.p

TEGLIA RISO PATATE E COZZE ALLA PUGLIESE (7, 14)

Riso in coccio tipica pugliese condito con cozze, patate, pomodoro, cipolle, aglio e pecorino

Traditional Apulian rice cooked in an earthenware pot, served with mussels, potatoes, tomatoes, onions, garlic and pecorino cheese

Typisch apulischer Reis aus dem Tontopf, garniert mit Miesmuscheln, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Pecorino

€22,00 x p.p

NUMERI SECONDI

SECOND COURSES / HAUPTGERICHTE

“Tutti i nostri fritti sono accompagnati da polenta alla griglia e maionese fatta in casa, basilico e wasabi”

FRITTO MISTO (1, 2, 3, 4, 14)

Frittura* con: anelli di calamari, seppie, gamberi, scampi sgusciati

Mixed fried fish* with corn cream (polenta): squid rings, cuttlefish, prawns, peeled scampi

Frittierte Meeresfrüchte* mit: Tintenfischringen, Tintenfisch, Garnelen, geschälten Scampi

€24,00

FRITTO DI CALAMARI (1, 2, 3, 4, 14)

Fried squids* with corn cream (polenta)

Gebratene Tintenfische* mit Maiscreme (Polenta)

€19,00

CALAMARI E SEPIE AI FERRI CON POLENTA (4)

Grilled squids* and cuttlefish* with corn cream (polenta)

Gegrillte Tintenfische* und Sepien* mit Maiscreme (Polenta)

€20,00

BRANZINO / ORATA ALLA GRIGLIA O ALL'ISOLANA (4)

Al forno con patate olive e pomodorini

Fresh sea bass or gilthead bream fillet grilled with potatoes or isolana-style (Tomatoes, cherry tomatoes and Taggiasca olives)

Frisches Seebarsch- oder Goldbrassenfilet, gegrillt mit Kartoffeln oder nach Isolander Art (Tomaten, Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven)

€25,00

GRIGLIATA MISTA DELL'ADRIATICO (2,4,14)

Grigliata* con uno di: gambero argentino, seppia, scampo, filetto di pesce e capasanta

One of the following fish*: Argentine prawn, cuttlefish, langoustine, fish fillet or scallop

Grillplatte* mit einer Auswahl aus: argentinischen Garnelen, Tintenfisch, Kaisergranat, Fischfilet und Jakobsmuscheln

€30,00

TAGLIATA DI TONNO

Grilled tuna, served with rocket and cherry tomatoes

Gegrillter Thunfisch, serviert mit Rucola und Kirschtomaten

€25,00

SELEZIONE CARNE

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA O PEPE (7,10)

Grilled beef fillet with (or without) green pepper sauce and rosemary potatoes
Gegrilltes Rinderfilet mit (oder ohne) grüner Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln

€25,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI (7)

Sliced Beef with Rocket, Parmesan and Cherry Tomatoes
Rindersteak mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten

€23,00

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE (1, 3)

Pork cutlet with french fries*
Schweinekotelett mit Pommes frites*

€16,00

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Chicken breast
Hähnchenbrust

€15,00

GALLETTO ALLA DIAVOLA

Spicy grilled chicken*
Würziges Grillhähnchen*

€19,00

BRACIOLA MAIALE

Pork chop
Schweinekotelett

€16,00

CONTORNI

VEGETABLES / BEILAGEN

INSALATA MISTA O VERDE O POMODORO

Mixed, green or tomato salad
Gemischter Salat, grüner Salat oder Tomatensalat

€6,00

PATATE FRITTE O PATATE AL FORNO

French fries or Roasted potatoes
Pommes frites oder Bratkartoffeln

€6,00

VERDURA ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

€7,00

SPINACI SALTATI AGLIO E OLIO

Sautéed spinach* with garlic and olive oil
Gebratener Spinat* mit Knoblauch und Olivenöl

€6,00

CAPONATA DI MELANZANE ALLA SICILIA (8,9)

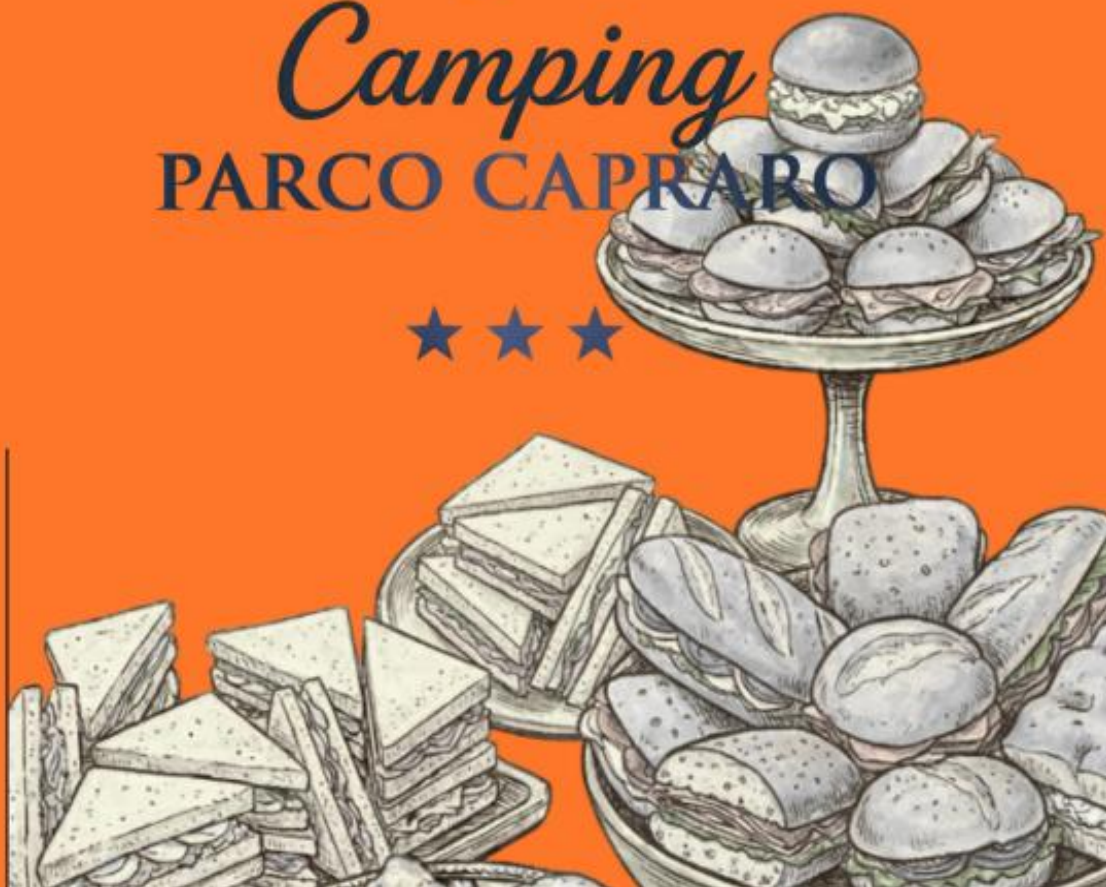
Traditional Sicilian aubergine stew with tomato sauce
Traditioneller sizilianischer Aubergineneintopf mit Tomatensoße

€8,00

SNACK MENU



Camping
PARCO CAPRARO



“La nostra filosofia di cucina non si ferma ai piatti principali. Anche per nostri snack ricerchiamo l’eccellenza, utilizzando pani artigianali, materie prime del territorio e accostamenti che profumano di tradizione e innovazione”

LA CIABATTA

Nata nel 1982 ad Adria, nel cuore Veneto, dal mugnaio Arnaldo Cavallari.

CASERECCIA (1, 7, 8)

Ciabatta rusticona ai cereali, salsiccia alla brace, verdure grigliate, caciotta affumicata e rucola, con dressing di pomodoro secco, pesto di basilico e patè di olive

Rustic multigrain ciabatta, grilled sausage, grilled vegetables, smoked caciotta cheese and arugula, sun-dried tomato dressing, basil pesto, and olive pâté

Rustikales Mehrkornbrot, gegrillte Wurst, gegrilltes Gemüse, geräucherter Caciotta-Käse und Rucola, Dressing aus getrockneten Tomaten, Basilikum-Pesto und Olivenpastete

€12,00

T-CRUSH (TACCHINO CHE SPACCA) (1, 3, 7)

Ciabatta classica, arrosto di tacchino fatto in casa, scaglie di grana, dattero giallo, misticanza croccante e chutney di ananas, dressing di purple haze (mayo, cavolo viola e lime)

Classic ciabatta, homemade roast turkey, shavings of Parmigiano-Reggiano, yellow dates, crisp mixed greens, and pineapple chutney, with a “Purple Haze” dressing (mayonnaise, red cabbage, and lime)

Klassisches Ciabatta-Brot, hausgemachter Truthahnbraten, Parmesansplitter, gelbe Datteln, knackiger Salatmix und Ananas-Chutney, „Purple HazeDressing” (Mayonnaise, Rotkohl und Limette)

€13,00

PCP (PORCHETTA CACIO E PEPE) (1, 7)

Ciabatta classica, porchetta fatta in casa, rucola, scaglie di pecorino e dressing cacio e pepe

Classic ciabatta, homemade pesto, arugula, shavings of pecorino cheese, and a cacio e pepe dressing

Klassisches Ciabatta-Brot, hausgemachte Prchetta, Rucola, Pecorino-Späne und Cacio-e-Pepe-Dressing

€12,00

IL PANFOCACCIA

“Il compromesso perfetto per chi cerca un panino che non sia “solo pane” e che punto tutto sulla croccantezza e sui grandi buchi d’aria, offrendo una consistenza più setosa e un gusto più rotondo”

LA GRASSA E LA SOAVE (1, 7, 8)

Con mortadella, squacquerone (formaggio), pesto di pistacchio, scarola e rucola croccante)

With mortadella, squacquerone (cheese), pistachio pesto, escarole, and crisp arugula

Mit Mortadella, Squacquerone (Käse), Pistazienpesto, Eskariol und knackigem Rucola

€10,00

IL PIEMONTESE SBAGLIATO (1, 3, 4, 7)

Con cotoletta di pollo, mozzarella, pomodoro, lattuga e salsa tonnata

With chicken cutlet, mozzarella, tomato, lettuce, and tuna sauce

Mit Hähnchenschnitzel, Mozzarella, Tomate, Salat und Thunfischsauce

€12,00

MOLO 80 (1, 2, 3, 4, 7, 14)

Base black focaccia (con nero di seppia), mousse di dentice*, gambero* al vapore, lattuga iceberg, salsa rosa e paprika fumè

Black focaccia base (with squid ink), red snapper mousse, steamed shrimp, iceberg lettuce, cocktail sauce, and smoked paprika

Focaccia-Boden (mit Tintenfischtinte), Mousse aus Rotbarsch, gedämpfte Garnelen, Eisbergsalat, Cocktailsauce und geräucherte Paprika

€13,00

FROM U.S.A

HOT DOG BUN (1, 3, 10)

Wurstel e patatine con salsa a scelta (checkup, maionese o senape)

Hot dogs and fries with your choice of sauce (ketchup, mayonnaise, or mustard)

Wurst und Pommes frites mit einer Sauce nach Wahl (Ketchup, Mayonnaise oder Senf)

€8,00

BUN BURGER (1, 3, 10)

Burger e salsa a scelta (checkup, maionese o senape)

Burger and your choice of sauce (ketchup, mayonnaise, or mustard)

Burger und einer Sauce nach Wahl (Ketchup, Mayonnaise oder Senf)

€10,00

CHEESEBURGER (1, 7)

Hamburger di scottona (200g), doppio cheese, bacon croccante, pomodoro e lattuga

Scottona beef Burger (200g), double cheese, crispy bacon, tomato, and lettuce

Scottona-Burger (200 g), doppelter Käse, knuspriger Speck, Tomate und Salat

€14,00

LA PIADINA

“L’anima della Romagna in un morso. La piadina, definita da Giovanni Pascoli, come il pane dei romagnoli. Da Ravenna a Forlì spessa e soffice. Rimini e Riccione sottile e flessibile, quasi a voler accarezzare il mare. Qui al Capraro vogliamo portare la stessa tradizione e il ricordo delle “Azdore” e la spensieratezza delle sere d’estate in rima all’Adriatico”

BELLA ITALIA (1, 7)

Base classica sottile, crudo San Daniele, mozzarella, pomodoro, lattuga e olio al basilico

Thin classic crust, San Daniele prosciutto, mozzarella, tomato, lettuce, and basil oil

Dünner klassischer Boden, San-Daniele-Schinken, Mozzarella, Tomaten, Salat und Basilikumöl

€12,00

IL TIROLESE (1, 7)

Base ai cereali, speck, brie, funghi, rucola e pomodorino

Whole-grain crust, speck, Brie cheese, mushrooms, arugula, and cherry tomatoes

Getreideboden, Speck, Brie, Pilze, Rucola und Kirschtomaten

€13,00

IL CONTADINO (1, 7, 8)

Base ai cereali, verdure grigliate, brie, pomodoro secco, patè di olive e pesto di basilico

Whole-grain crust, grilled vegetables, Brie, sun-dried tomatoes, olive pâté, and basil pesto

Getreideboden, gegrilltes Gemüse, Brie, getrocknete Tomaten, Olivenpaste und Basilikumpesto

€12,00

ABISSO NERO (1, 2, 4, 7, 14)

Base ai cereali nera (con nero di seppia), salmone marinato, gamberi* al vapore, formaggio spalmabile, julienne di zucchine, datterino giallo e dressing di guacamole

Black grain base (with squid ink), marinated salmon, steamed shrimp, cream cheese, julienned zucchini, yellow cherry tomatoes, and guacamole dressing

Schwarzer Getreideboden (mit Tintenfischfarbe), mariniertes Lachs, gedämpfte Garnelen, Streichkäse, Zucchini-Julienne, gelbe Datterino-Tomaten und Guacamole-Dressing

€16,00

ARDITO (1, 7)

Base alla curcuma sottile, tagliata di pollo alla griglia, misticanza, pomodorino, cipolla caramellata e dressing di salsa greca

Thin-sliced turmeric-flavored pasta, grilled chicken strips, mixed greens, cherry tomatoes, caramelized onions, and Greek dressing

Dünne Kurkuma-Nudeln, gegrilltes Hähnchenfilet, gemischter Salat, Kirschtomaten, karamellisierte Zwiebeln und griechisches Dressing

€15,00

LE CLASSICHE NO STRESS

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA (1, 7)

Raw and Mozzarella

Roh und Mozzarella

€10,00

FORMAGGIO E PROSCIUTTO COTTO (1, 7)

Cheese and ham

Käse und Schinken

€9,50

SOPPRESSA E SCAMORZA FUME (1, 7)

Sopressa and smoked scamorza

Sopressa und geräucherter Scamorza

€10,00

TOAST / CLUB

TOAST/TOSTONE PROSCIUTTO E FORMAGGIO (1, 7)

Toast/Big toast with ham and cheese
Toast/großer Toast mit Schinken und Käse

€5,00/6,00

TOSTONE FRESCO (1, 7)

Tostone con pomodoro fresco, mozzarella e lattuga
Big toast with fresh tomatoes, mozzarella, and lettuce
Großer Toast mit frischen Tomaten, Mozzarella und Salat

€9,50

TOSTONE FRAGRANTE (1, 7)

Tostone con Brie, prosciutto crudo e pomodoro fresco
Big toast with Brie, prosciutto, and fresh tomatoes
Großer Toast mit Brie, Rohschinken und frischen Tomaten

€10,00

TOSTONE CONTADINO (1, 7, 12)

Tostone con formaggio, soppressa, chiodini e peperoni
Big toast with cheese, soppressa, honey mushrooms, and bell peppers
Großer Toast mit Käse, Soppressa, Pfifferlingen und Paprika

€10,00

CLUB SANDWICH CLASSICO (1, 3, 7)

Club sandwich con formaggio, pancetta, uovo, lattuga e pomodoro fresco
Club sandwich with cheese, bacon, egg, lettuce and fresh tomatoes
Club-Sandwich mit Käse, Bauchspeck, Ei, Lattich und frische Tomaten

€12,00

CLUB SANDWICH VEGETARIANO (1, 3, 7)

Club sandwich con uovo, formaggio, pomodoro, zucchine, melanzane e peperoni
Club sandwich with egg, cheese, fresh tomatoes, courgettes, aubergines and peppers
Club-Sandwich mit Ei, Käse, Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprikaschoten

€12,00

CLUB SANDWICH BOSCAIOLO (1, 3, 7, 12)

Club sandwich con formaggio, Brie, speck, chiodini e uovo

Club sandwich with cheese, Brie, speck, honey mushrooms and egg

Club-Sandwich mit Käse, Brie, Speck, Hallimasche und Ei

€12,00

CLUB SANDWICH RUSTICO (1, 3, 7)

Club sandwich con formaggio, peperoni, zucchine, pancetta e uovo

Club sandwich with cheese, peppers, courgettes, bacon and egg

Club-Sandwich mit Käse, Paprikaschoten, Zucchini, Bauchspeck und Ei

€12,00

CLUB NORVEGIA (1, 4, 7)

Club sandwich con pane integrale con salmone, Philadelphia, pomodoro e lattuga

Club sandwich with whole wheat bread with salmon, Philadelphia cheese, fresh tomatoes and lettuce

Club-Sandwich mit Vollkornbrot mit Lachs, Philadelphia, frische Tomaten und Lattich

€13,00

LE NOSTRE INSALATE

SIGNATURE SALADS /GEMISCHTEN SALATE

“Mappe di sapore in ogni ciotola: scopri le nostre ricette iconiche, dove la freschezza degli ingredienti incontra le culture di tutto il mondo”

SALADE NICOISE (3, 4)

Tonno sott'olio, uova sode, acciughe, pomodori, fagiolini*, patate lesse, olive taggiasche, cipolla rossa e misticanza
Tuna in olive oil, boiled eggs, anchovies, tomatoes, green beans*, boiled potatoes, Taggiasca olives, red onion and mixed salad
Thunfisch in Öl, gekochte Eier, Sardellen, Tomaten, grüne Bohnen*, gekochte Kartoffeln, Taggiasca-Oliven, rote Zwiebel und gemischter Salat

€15,00

GREEK SALAD (7)

Essenza dell'estate greca, con pomodorini, cetrioli, peperoni, cipolla rossa, olive kalamata, feta, spolverato con origano
Essence of a Greek summer, with cherry tomatoes, cucumbers, peppers, red onion, Kalamata olives, feta and a sprinkle of oregano
Der Inbegriff des griechischen Sommers, mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Kalamata-Oliven und Feta, bestreut mit Oregano

€14,00

MODERN CAESAR SALAD (1, 3, 4, 7)

Scarola, petto di pollo grigliato, grana a scaglie, crostini di pane e salsa caesar
Escarole salad, grilled chicken breast, flaked Parmesan, croutons and Caesar dressing
Endivie, gegrillte Hähnchenbrust, Parmesansplitter, geröstete Brotwürfel und Caesar-Dressing

€15,00

SALSEDINE (2, 4)

Scarola con olive verdi e nere, gambero butterfly*, insalatina di mare, ravanelli e pomodorini
Escarole with green and black olives, butterfly prawns*, a seafood salad, radishes and cherry tomatoes
Endivie mit grünen und schwarzen Oliven, Butterfly-Garnelen*, Meeresfrüchtesalat, Radieschen und Kirschtomaten

€16,00

ALOHA STARTER SIGNATURE POKE' BOWLS

“Una proposta per un menù fresco, colorato e con quel tocco tropicale che ti fa sentire subito in vacanza. Le nostre combinazioni preferite e bilanciate per non farti venire l'abbocco pomeridiano”

LOMI LOMI MOOD (3, 4, 6, 11)

Un classico hawaiano rivisitato con riso bianco, salmone marinato a cubetti, avocado, edamame*, alghe wakame, ravanelli, semi di sesamo nero e salsa spicy mayo

A reimagined Hawaiian classic with white rice, marinated diced salmon, avocado, edamame*, wakame seaweed, radishes, black sesame seeds and spicy mayo sauce

Ein hawaiianischer Klassiker neu interpretiert mit weißem Reis, mariniertem Lachs in Würfeln, Avocado, Edamame*, Wakame-Algen, Radieschen, schwarzem Sesam und würziger Mayonnaise

€16,00

HULI HULI CHICKEN (1, 6)

Un gusto autentico dell'entroterra Hawaiano, con riso integrale, pollo grigliato, mais dolce, ananas, bacon croccante, pomodorini, rucola e salsa teriyaki

An authentic taste of the Hawaiian inland, with brown rice, grilled chicken, sweet corn, pineapple, crispy bacon, cherry tomatoes, rocket and teriyaki sauce

Ein authentischer Geschmack des hawaiianischen Hinterlands, mit Vollkornreis, gegrilltem Hähnchen, Zuckermais, Ananas, knusprigem Speck, Kirschtomaten, Rucola und Teriyaki-Sauce

€16,00

HONU GARDEN (VEG.) (6, 8)

Il giardino di sapori freschi e naturali dell'isola, con quinoa, misticanza, tofu marinato, mango, cappuccio viola, radicchio, ravanello e granella di pistacchi, con dressing di zenzero e lime

A salad featuring the island's fresh, natural flavours, with quinoa, mixed salad leaves, marinated tofu, mango, purple cabbage, radicchio, radishes and chopped pistachios, dressed with a ginger and lime dressing

Ein Salat mit frischen, natürlichen Zutaten der Insel: Quinoa, gemischter Blattsalat, mariniertes Tofu, Mango, violetter Kohl, Radicchio, Radieschen und gehackte Pistazien, serviert mit einem Dressing aus Ingwer und Limette

€16,00



PIZZERIA

IMPASTO INTEGRALE - IMPASTO CLASSICO

Ogni giorno prepariamo il nostro impasto con passione e cura: una lunga lievitazione naturale di almeno 48 ore, lo rende leggero e ben alveolato, croccante all'esterno e morbido all'interno. Il sapore viene esaltato ulteriormente dalla scelta di ingredienti per la farcitura, sempre di altissima qualità. Il nostro impasto nasce da una miscela di farine "o" e "tipo 2" macinate a pietra, lievito madre, olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. L'impasto integrale è composto da farina 100% integrale, lievito madre, olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. Con la stessa attenzione prepariamo anche il pane servito al ristorante e alcune varietà per il nostro supermercato.

Every day, we prepare our dough with passion and care: a long natural leavening time of at least 48 hours makes it light and well-bred, crispy on the outside and soft on the inside. The flavour is further enhanced by the choice of filling ingredients, always of the highest quality. Our dough is made from a mixture of stone-ground 'o' and 'type 2' flours, sourdough, extra virgin olive oil and a pinch of salt. Wholemeal dough is made from 100% wholemeal flour, sourdough starter, extra virgin olive oil and a pinch of salt. With the same care we also prepare the bread served in the restaurant and some varieties for our supermarket.

Jeden Tag bereiten wir unseren Teig mit Leidenschaft und Sorgfalt zu: Eine lange, natürliche Gärung von mindestens 48 Stunden macht ihn leicht und gut durchlüftet, außen knusprig und innen weich. Der Geschmack wird durch die Auswahl der Beläge noch weiter verfeinert – wir verwenden stets Zutaten von höchster Qualität. Unser Teig entsteht aus einer Mischung von steingemahlenem Mehl der Typen „o“ und „Typ 2“, Sauerteig, extra nativem Olivenöl und einer Prise Salz. Der Vollkornteig besteht aus 100 % Vollkornmehl, Sauerteig, extra nativem Olivenöl und einer Prise Salz. Mit derselben Sorgfalt bereiten wir auch das Brot zu, das im Restaurant serviert wird, sowie einige Sorten für unseren Supermarkt.



Possibile contaminazione con lattosio e frutta a guscio

Pizzeria Parco Capraro

PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS / KLASSISCHE PIZZEN

- | | |
|--|--------------|
| 1. MARINARA (1)
Salsa di pomodoro e aglio
Tomato sauce and garlic
Tomatensauce und Knoblauch | 6,50 |
| 2. MARGHERITA (1, 7)
Salsa di pomodoro e mozzarella
Tomato sauce and mozzarella
Tomatensauce und Mozzarella | 8,00 |
| 3. BUFALA (1, 7)
Salsa di pomodoro e mozzarella di bufala
Tomato sauce and mozzarella di bufala
Tomatensauce und Mozzarella di Bufala | 12,00 |
| 4. SALAME E FUNGHI (1, 7, 12)
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame e Champignon
Tomato sauce, mozzarella, salami and button mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Champignons | 11,50 |
| 5. VIENNESE (1, 7, 9, 12)
Salsa di pomodoro, mozzarella e würstel
Tomato sauce, mozzarella and würstel
Tomatensauce, Mozzarella und Würstchen | 10,00 |
| 6. PROSCIUTTO (1, 7, 12)
Salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella and ham
Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken | 10,00 |
| 7. DIAVOLA (1, 7)
Salsa di pomodoro, mozzarella e salamino piccante
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami | 10,00 |
| 8. PROSCIUTTO E FUNGHI (1, 7, 12)
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e champignon
Tomato sauce, mozzarella, ham and button mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons | 11,00 |
| 9. CAPRICCIOSA (1, 7, 12)
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon e carciofini
Tomato sauce, mozzarella, ham, button mushrooms and artichokes
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Artischocken | 12,00 |

*= Alcuni cibi possono essere congelati o surgelati

10. QUATTRO STAGIONI (1, 7, 12)	12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofini e peperoni	
Tomato sauce, mozzarella, ham, button mushrooms, artichokes and peppers	
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und Paprikaschoten	
11. AMERICANA (1, 7)	10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella e patate fritte*	
Tomato sauce, mozzarella and French fries*	
Tomatensauce, Mozzarella und Pommes frites*	
12. TIROLESE (1, 7)	12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, speck e Brie	
Tomato sauce, mozzarella, speck, and Brie	
Tomatensauce, Mozzarella, Speck und Brie	
13. BELLA NAPOLI (1, 4, 7, 12)	10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella e acciughe	
Tomato sauce, mozzarella, and anchovies	
Tomatensauce, Mozzarella und Anchovis	
14. HAWAII (1, 7, 12)	11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas	
Tomato sauce, mozzarella, ham and ananas	
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas	
15. PROSCIUTTO CRUDO (1, 7)	13,00
Salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	
Tomato sauce, mozzarella and raw ham	
Tomatensauce, Mozzarella und Roher Schinken	
16. TONNO E CIPOLLA (1, 4, 7, 12)	12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions	
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
17. ROMANA (1, 4, 7, 12)	10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi	
Tomato sauce, mozzarella, anchovies and capers	
Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis und Kapern	
18. PARMIGIANA (1, 7)	11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane e grana grattugiato	
Tomato sauce, mozzarella, aubergines and grated Grana Padano	
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen und geriebener Grana Padano	
19. VERDURE (1, 7)	11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella e verdure miste	
Tomato sauce, mozzarella and assorted vegetables	
Tomatensauce, Mozzarella und gemischtes Gemüse	

*= Alcuni cibi possono essere congelati o surgelati

20. MISTO BOSCO (1, 7, 12)**11,00**

Salsa di pomodoro, mozzarella e funghi misti
Tomato sauce, mozzarella and mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella und Pilze

21. QUATTRO FORMAGGI (1, 7)**11,50**

Salsa di pomodoro, mozzarella, grana, Gorgonzola e Brie
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, Gorgonzola and Brie
Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und Brie

PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS / SPEZIELLE PIZZEN

22. BURRATA**19,00**

Salsa di pomodoro, mozzarella, pesto, prosciutto crudo, burrata, pomodorini ciliegini
Tomato sauce, mozzarella, pesto, raw ham, Burrata cheese, cherry tomatoes
Tomatensauce, Mozzarella, Pesto, Rohschinken, Burrata Käse, Kirschtomaten

23. MARE E MONTI (1, 2, 7, 12)**13,50**

Salsa di pomodoro, mozzarella, Brie, porcini e gamberi sgusciati*
Tomato sauce, mozzarella, Brie, porcini mushrooms and peeled shrimps*
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Steinpilze und Garnelen ohne Schale*

24. CONTADINA (1, 7, 12)**13,00**

Salsa di pomodoro, mozzarella, sopressa, chiodini e Brie
Tomato sauce, mozzarella, sopressa salami, honey mushrooms, and Brie
Tomatensauce, Mozzarella, Sopressa, Stockschwämmchen und Brie

25. SICILIANA (1, 4, 7, 12)**13,00**

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe cantabrico, capperi, olive tagiasche e salamino piccante
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives and spicy salami
Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Oliven und scharfe Salami

26. RUSTICA (1, 7, 12)**12,50**

Salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, carciofini e porcini
Tomato sauce, mozzarella, bacon, artichokes and porcini mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Bauchspeck, Artischocken und Steinpilze

27. BRESAOLA – RUCOLA – GRANA (1,7)**13,50**

Salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket and shaved Grana Padano cheese
Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Grana-Käse in Spänen

28. NOCI (1, 7, 8, 12)**12,50**

Salsa di pomodoro, mozzarella, Brie, noci e salsiccia
Tomato sauce, mozzarella, Brie, walnuts and sausage
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Walnüsse und Wurst

*= Alcuni cibi possono essere congelati o surgelati

29. DELLA CASA (1, 7, 12)**15,50**

Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, porcini, rucola, prosciutto crudo e scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, porcini mushrooms, rocket, raw ham and Grana cheese
Tomatensauce, Mozzarella, kleine frische Tomaten, Steinpilze, Rucola, Roher Schinken und Grana-Käse

30. ITALIA (1, 7, 12)**13,50**

Salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, Brie e speck
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, sausage, Brie and speck
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Wurst, Brie und Speck

31. FRUTTI DI MARE (1, 2, 4, 7, 14)**16,00**

Salsa di pomodoro, mozzarella e pesce misto*
Tomato sauce, mozzarella and seafood*
Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten*

32. PAESANA (1, 3, 7, 12)**12,50**

Salsa di pomodoro, mozzarella, uova, pancetta e grana grattugiato
Tomato sauce, mozzarella, eggs, bacon and grated Grana Padano
Tomatensauce, Mozzarella, Eier, Bauchspeck und geriebener Grana Padano

33. CALABRESE (1, 7, 12)**13,00**

Salsa di pomodoro, mozzarella, chiodini, taleggio, pomodori secchi e 'nduja
Tomato sauce, mozzarella, honey mushrooms, Taleggio, sun-dried tomatoes, and 'nduja
Tomatensauce, Mozzarella, Stockschwämmchen, Taleggio, getrocknete Tomaten und 'Nduja

CALZONI E TRONCHETTI

CALZONES AND PIZZA ROLLS / CALZONI UND PIZZAROLLEN

34. CALZONE (1, 7, 12)**13,00**

Mozzarella, prosciutto, Champignon e salsa di pomodoro
Closed pizza with mozzarella, ham, button mushrooms and tomato sauce
Calzone mit Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Tomatensauce

35. CALZONE SICILIANO (1, 7, 12)**13,50**

Mozzarella, salamino piccante, Champignon, olive nere e salsa di pomodoro
Closed pizza with mozzarella, spicy salami, button mushrooms, black olives and tomato sauce
Calzone mit Mozzarella, scharfe Salami, Champignons, schwarze Oliven und Tomatensauce

36. TRONCHETTO ESTIVO (1, 7, 12)**13,50**

Mozzarella, Brie, pomodorini, rucola e prosciutto crudo
Rolled pizza with mozzarella, Brie, cherry tomatoes, rocket and raw ham
Pizzarolle mit Mozzarella, Brie, kleine frische Tomaten, Rucola und Roher Schinken

*= Alcuni cibi possono essere congelati o surgelati

AGGIUNTE ADDITIONS / ZUTATEN

PIZZA DOPPIA PASTA Double dough pizza Doppeltegebäck -Pizza	+ 4,00
PIZZA BATTUTA Large pizza Große Pizza	+ 3,00
PANE – PIZZA Pizza bread Pizzabrot	5,00
MOZZARELLA DI BUFALA Mozzarella di Bufala Mozzarella di Bufala	+ 4,00
AGGIUNTE EXTRA Extra additions Extrazutaten	DA + 1,00 A + 4,00
PIZZA SENZA GLUTINE* – GLUTENFREE PIZZA* – GLUTENFREI PIZZA*	+ 4,00
IMPASTO INTEGRALE 100% - WHOLEMEAL DOUGH 100% - VOLLKORNTTEIG 100%	+ 4,00

*= Alcuni cibi possono essere congelati o surgelati