

il Capriccio

Ristorante



*Ganz herzlich begrüßen wir Sie
in unserem Restaurant.*

*Erleben Sie Gaumenfreude mit köstlichen,
italienischen Spezialitäten.*

Die Speisen werden stets frisch für Sie zubereitet.

*Wir gehen bestmöglich auf Ihre Wünsche ein,
sodass Sie uns angenehm in Erinnerung behalten.*

*In gemütlichen Ambiente
richten wir für Sie sowohl private
als auch geschäftliche Festlichkeiten wie
Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstage etc. aus.
Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen
für die verschiedensten Anlässe.*

*Wir wünschen Ihnen angenehme und
kulinarische Stunden
im „**il Capriccio**“
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.*

Aperitivi | Aperitif

1	<i>Martini</i> Rosso	5cl	5,00
2	<i>Martini</i> Bianco	5cl	5,00
3	<i>Campari</i> Orange oder Soda ¹	5cl	6,50
4	<i>Aperol</i> Orange oder Soda ¹	5cl	6,50
5	<i>Prosecco</i> °	0,1l	5,50
6	<i>Aperol Spritz</i> ¹	0,1l	6,50

Antipasti | Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-------|
| 20 | <i>Caprese</i>
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum ^G | 8,50 |
| 21 | <i>Prosciutto e Melone</i>
Italienischer Rohschinken mit Melone ^{2,3,5,11} | 9,00 |
| 22 | <i>Verdura mista</i>
Gemischter Gemüseteller | 10,00 |
| 23 | <i>Antipasto misto</i>
Vorspeise nach Art des Hauses ^{G,11} | 13,00 |
| 24 | <i>Carpaccio di Manzo</i>
Rohes Rinderfilet, dünn geschnitten, auf Rucola mit Champignons und Parmesan ^G | 13,50 |
| 10 | <i>Minestrone</i>
Gemüsesuppe ^L | 6,00 |
| 11 | <i>Crema di Pomodoro</i>
Tomatencremesuppe ^{G,L} | 5,50 |
| 12 | <i>Tortellini in Brodo</i>
Tortellini in Fleischbrühe ^{A,11} | 6,00 |

Insalate | Salate

- | | | |
|----|--|-------|
| 25 | <i>Insalata Frutti di Mare</i>
Meeresfrüchtesalat ^{B,D,R} | 14,50 |
| 30 | <i>Insalata mista</i>
Gemischter Salat | 6,00 |
| 31 | <i>Insalata Pomodoro e Cipolle</i>
Tomatensalat mit roten Zwiebeln | 6,50 |
| 32 | <i>Insalata Tonno</i>
Gemischter Salat mit Thunfisch ^D | 9,00 |
| 33 | <i>Insalata Tacchino</i>
Gemischter Salat mit Putenbruststreifen | 10,50 |
| 34 | <i>Insalata il Capriccio</i>
Gemischter Salat mit Italienischer Rohschinken und Parmesankäse ^{2,3,5,G} | 10,50 |



Pizze | Pizzen

- 60 *Margherita* 7,50
Tomaten und Mozzarella ^{2,3,5,A,G}
- 61 *Salame* 8,50
Tomaten, Mozzarella und Salami ^{2,3,5,A,G}
- 62 *Prosciutto* 8,50
Tomaten, Mozzarella und
Hinterschinken ^{2,3,5,A,G}
- 63 *Calzone* 8,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und
Salami ^{2,3,5,A,G}
- 64 *Quattro Formaggi* 9,50
4 verschiedene Käsesorten ^{2,3,5,A,G}
- 65 *Le Stagioni* 9,50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Hinterschinken,
Pilze und Artischocken ^{2,3,5,A,G}
- 66 *Salame Piccante* 9,50
Tomaten, Mozzarella und
scharfe Salami ^{2,3,5,A,G}
- 67 *Napoli* 9,50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern ^{A,G,4}
- 70 *Tonno* 9,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und
Zwiebeln ^{2,3,5,A,D,G}

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Pizze | Pizzen

- 71 *Capricciosa* 9,50
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Artischocken und Pilze ^{2,3,5,A,G}
- 72 *Diavolo* 9,50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Paprika und
Oliven, extra scharf ^{2,3,5,A,G}
- 
- 73 *Assunta* 9,50
Frische Tomaten, Mozzarella und
Basilikum ^{2,3,5,A,G}
- 74 *Vegetariana* 10,00
Tomaten, Mozzarella und
verschiedenes Gemüse ^{2,3,5,A,G}
- 75 *Fruitti di Mare* 12,00
Tomaten, Mozzarella und
Meeresfrüchte ^{2,3,5,A,B,D,G,R}
- 76 *il Capriccio* 11,50
Tomaten, Mozzarella, Italienischer Rohschinken, Rucola
und Parmesanstreifen ^{2,3,5,A,G}
- 78 *Pizza Pane* 4,50
Pizzabrot ^A
- 79 *Focaccia* 5,50
Mit Tomaten und Knoblauch ^A

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Pasta | Nudeln

- 40 *Spaghetti Aglio e Olio* 7,50
mit Olivenöl und Knoblauch ^A 
- 41 *Spaghetti Classico* 8,00
mit Tomatensauce ^A
- 42 *Spaghetti al Pesto* 8,00
mit Basilikum-Sahne-Sauce ^{A,G}
- 43 *Penne al Piccante* 8,00
mit scharfer Tomatensauce ^A 
- 44 *Spaghetti alla Bolognese* 8,50
mit Hackfleischsauce ^{2,3,5,A,G,11}
- 45 *Tortellini Prosciutto e Panna* 9,00
mit Schinken und Sahne-Sauce ^{2,3,5,A,13}
- 46 *Spaghetti Carbonara* 9,00
mit Ei und Speck ^{2,3,A,C,G}
- 47 *Rigatoni al Forno* 9,50
mit Schinken, Hackfleischsoße,
Erbsen und Sahne ^{2,3,5,A,G,13,11}
- 48 *Lasagne* 9,50
mit Hackfleischsauce ^{A,G,11}
- 49 *Tagliatelle al Salmone* 11,00
mit Lachs und Tomaten-Sahnesauce ^{A,D,G}
- 50 *Tagliatelle Giò* 14,00
mit Gambas, Tomaten und Rucola ^{A,C,B}
- 51 *Spaghetti allo Scoglio* 12,50
mit Meeresfrüchten ^{A,B,D,R}

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Carne di Manzo | Rindfleisch

- 80 *Bistecca alla griglia* 21,50
Rinder-Steak vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln
- 81 *Bistecca al Pepe verde* 24,00
Rinder-Steak in grüner Pfeffersauce und Salat
- 82 *Tagliata di Manzo all' Aceto Balsamico* 24,00
Rinder-Steak vom Grill mit Rucola, Balsamico,
Parmesan und Salat ^G
- 83 *Filetto al Vino rosso* 25,50
Rinder-Filet vom Grill in Rotweinsauce
mit Rosmarinkartoffeln ^N
- 84 *Filetto al Gorgonzola* 25,50
Rinderfilet in Gorgonzola-Sauce mit Nudeln ^A
- 85 *Saltimbocca alla Romana* 19,50
Kalbsschnitzel in Salbei und Weißweinsauce mit Nudeln ^{A,N}

Carne di Maiale | Schweinefleisch

- 86 *Scaloppina Milanese* 15,00
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Nudeln ^A
- 87 *Filetto di Maiale* 18,50
Schweineländchen in Steinpilzsauce mit Nudeln ^{A,11}
- 88 *Scaloppina al Limone* 17,00
Schweineschnitzel in Zitronensauce mit Nudeln ^{A,11}

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Pesce | Fisch

- 90 *Salmone alla Griglia* 20,50
Lachs vom Grill, dazu Beilagen^D
- 91 *Pesce Spada alla Griglia* 22,50
Schwertfisch vom Grill, dazu Beilagen^D
- 92 *Grigliata di Pesce misto* 27,50
gemischte Fischplatte vom Grill,
dazu Beilagen^{D,B,R}
- 95 *Calamari alla Griglia* 17,00
Tintenfisch vom Grill, dazu Beilagen^R
- 96 *Gamberoni alla Griglia* 22,50
6 Gambas vom Grill mit Salat^B

Dessert | Dessert

- 100 *Tiramisù* 6,00
Ohne Ei^{A,G}
- 101 *Panna Cotta*^G 6,00
- 102 *Tartufo Bianco*^{A,G} 6,00
- 103 *Tartufo Nero*^{A,G} 6,00
- 104 *Dessert il Capriccio* 10,50
Variationen feiner Dessert Spezialitäten^{A,G}

Caffè | Kaffee

- 105 *Espresso*¹⁰ 2,50
- 106 *Espresso doppio*^{G,10} 3,50
- 107 *Cappuccino*^{G,10} 3,50
- 108 *Latte Macchiato*^{G,10} 3,50
- 109 *Caffè Crema*¹⁰ 3,00
- 110 *Tee* 2,50
Verschiedene Sorten

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



Analeglici | *Alkoholfreie Getränke*

120	<i>Coca Cola</i> ^{1,8,10}	0,2l	2,50
121	<i>Coca Cola</i> ^{1,8,10}	0,4l	3,80
122	<i>Coca Cola Light</i> ^{1,8,10}	0,2l	2,50
123	<i>Coca Cola Light</i> ^{1,8,10}	0,4l	3,80
124	<i>Fanta</i> ^{1,8}	0,2l	2,50
125	<i>Fanta</i> ^{1,8}	0,4l	3,80
126	<i>Sprite</i> ^{1,8}	0,2l	2,50
127	<i>Sprite</i> ^{1,8}	0,4l	3,80
128	<i>Spezi</i> ^{1,8,10}	0,2l	2,50
129	<i>Spezi</i> ^{1,8,10}	0,4l	3,80
130	<i>Apfelsaft</i>	0,2l	2,50
131	<i>Apfelsaft</i>	0,4l	4,00
132	<i>Apfelschorle</i>	0,2l	2,50
133	<i>Apfelschorle</i>	0,4l	4,00
134	<i>Orangensaft</i>	0,2l	2,50
135	<i>Orangensaft</i>	0,4l	4,00
136	<i>Orangensaftschorle</i>	0,2l	2,50
137	<i>Orangensaftschorle</i>	0,4l	4,00
138	<i>Johannisbeernektar</i>	0,2l	2,50
139	<i>Johannisbeernektar</i>	0,4l	4,00
140	<i>Johannisbeernektarschorle</i>	0,2l	2,50
141	<i>Johannisbeernektarschorle</i>	0,4l	4,00
142	<i>Orangina</i>	0,25l	3,80
144	<i>Bitter Lemon</i> ¹²	0,2l	2,50
145	<i>Bitter Lemon</i> ¹²	0,4l	4,00

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Acqua | *Wasser*

146	<i>Acqua Panna</i> Stilles Mineralwasser	0,25l	2,80
147	<i>Acqua Panna</i> Stilles Mineralwasser	0,7l	5,00
148	<i>San Pellegrino</i> Kohlensäurehaltiges Mineralwasser	0,25l	2,80
149	<i>San Pellegrino</i> Kohlensäurehaltiges Mineralwasser	0,7l	5,00
150	<i>Sprudel</i> kohlensäurehaltiges Mineralwasser	0,2l	2,20
151	<i>Sprudel</i> kohlensäurehaltiges Mineralwasser	0,4l	3,20

Alpirsbacher Birre | *Biere*

152	<i>Hefeweizen</i> vom Fass	0,5l	3,80
153	<i>Export Spezial</i> vom Fass	0,5l	3,50
154	<i>Pils</i> vom Fass	0,3l	3,00
155	<i>Kristall</i>	0,5l	3,80
156	<i>Hefe Dunkel</i>	0,5l	3,80
157	<i>Radler</i>	0,5l	3,50
158	<i>Spezial Alkoholfrei</i> 0,0% Alkohol	0,3l	3,00
159	<i>Hefeweizen Alkoholfrei</i> 0,0% Alkohol	0,5l	3,80

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Vini Bianci | Weißweine

160	<i>Frascati</i> ^N DOC trocken	0,25l	4,20
161	<i>Pinot Grigio</i> ^N DOC trocken	0,25l	4,20
162	<i>Soave</i> ^N DOC trocken	0,25l	4,20
164	<i>Schorle</i> ^N	0,25l	3,90

Vini Rossi | Rotweine

170	<i>Lambrusco</i> ^N perlend, lieblich, fruchtig	0,25l	4,20
171	<i>Valpolicella</i> ^N DOC trocken	0,25l	4,20
172	<i>Bardolino</i> ^N DOC trocken	0,25l	4,20
173	<i>Barbera</i> ^N DOC trocken	0,25l	4,20
174	<i>Chianti</i> ^N DOC trocken	0,25l	4,20
176	<i>Schorle</i> ^N	0,25l	3,90

Vino Rosato | Roséwein

177	<i>Rosé</i> ^N DOC trocken	0,25l	4,20
-----	---	-------	------

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Liquori | Spirituosen

180	<i>Averna</i>	2cl	3,80
181	<i>Ramazotti</i>	2cl	3,80
182	<i>Amaretto</i>	2cl	4,50
183	<i>Baileys</i>	2cl	4,50
184	<i>Sambuca</i>	2cl	4,50
185	<i>Fernet Branca</i>	2cl	3,80
186	<i>Vecchia Romagna</i>	2cl	4,50
190	<i>Grappa</i>	2cl	3,80
192	<i>Jack Daniels</i>	2cl	7,50

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Unsere Weinempfehlungen

Cirò Rosato D.O.C.^N

Anbauggebiet: Kalabrien
Weingut: Tenuta Iuzzolini
Rebsorte/n: Gaglioppo
Farbe: Rosé
Geschmack: Blumiges Bouquet mit einem Hauch von mediterranen Gewürzen. Im Geschmack ein herrlich leichter Roséwein.

0,2l 6,50 0,75l 23,00

Eins-Zwei-Dry Rosé^N

Anbauggebiet: Rheingau
Weingut: Leitz
Rebsorte/n: Spätburgunder
Farbe: Rosé
Geschmack: Ein wunderbarer Rosé auf Spätburgunderbasis. Einnehmende Düfte entströmen ihm schon im Glas: Himbeeren, Erdbeeren, Hagebutte und Rhabarber werden von einem Hauch heller Schokolade begleitet. Im Mund packt er richtig zu, ist saftig und zeigt eine gut strukturierte Dichte. Die Fruchtsäure bleibt dezent, fügt aber dennoch Frische hinzu und wird von der zarten Restsüße gestützt. Ein herrlicher Begleiter für das fröhliche Beisammensein. Passt zu Salaten, Antipasti und Fischgerichten.

0,2l 6,50 0,75l 23,00

Monte della Guardia Rosato^N

Anbauggebiet: Gardasee
Weingut: Ca'Lojera
Rebsorte/n: Merlot e Cabernet
Farbe: Rosé
Geschmack: Kirschrote Farbe mit rubinen Reflexen, frisch und fruchtig.

0,2l 8,20 0,75l 28,50

Unsere Weinempfehlungen

Eins-Zwei-Dry Riesling^N

Anbauggebiet: Rheingau
Weingut: Leitz
Rebsorte/n: 100% Riesling
Farbe: Strohgelb
Geschmack: Der trockene Riesling „EINS-ZWEI-DRY“ von Leitz aus Rüdesheim im Rheingau ist ein wunderbarer Riesling. Er verströmt den Duft von Apfel, Aprikose und Lindenblüte. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer reifen Fruchtsäure und Noten von Kräutern und mündet in einem geschmeidigen und saftigen Abschluss. Ein mineralischer Nachhall rundet das Geschmackserlebnis ab. Der „EINS-ZWEI-DRY“-Riesling macht einfach gute Laune. Er passt gut zu Antipasti oder Meeresfrüchten.

0,2l 6,50 0,75l 23,00

Critone Bianco V.G.T.^N

Anbauggebiet: Kalabrien
Weingut: Librandi
Rebsorte/n: Chardonnay, Sauvignon
Farbe: Strohgelb und goldenen Reflexen
Geschmack: Im Duft des Weins findet man exotische Früchte wie Ananas und Mango, aber auch etwas Aprikose und grüner Apfel, alles sehr elegant und ausgewogen mit angenehmen mineralischen Tönen. Im Mund geht die frische, harmonische, weinige und saftige Frucht des Sauvignon in die typische Cremigkeit des Chardonnay über, um dann elegant, mit mineralischen Noten auszuklingen.

0,2l 7,50 0,75l 25,50

Sauvignon D.O.C.^N

Anbauggebiet: Friaul
Weingut: Ronchi San Giuseppe
Rebsorte/n: Sauvignon reinsortig
Farbe: Strohgelb
Geschmack: Strohgelber Weißwein mit leicht grünlichen Reflexen. Der intensive, reiche und runde Geschmack erinnert an gelbe Paprika, Banane, Melone und Salbei. Er präsentiert sich trocken und reizvoll doch zugleich auch weich, warm, samtig, elegant, angenehm aromatisch und gut strukturiert.

0,2l 7,50 0,75l 25,50

Lugana D.O.C.^N

Anbauggebiet: Gardasee
Weingut: Ca' Lojera
Rebsorte/n: 100% Tubbiana di Lugana
Farbe: Strohgelb
Geschmack: Der Duft ist Zuckermelone, Mandarin und Grapefruit mit Hauch von Minze und einige florale Noten im Jugendstadium. Im Mund es ist fruchtig, frisch und mineralisch, mit deutlicher Typizität.

0,2l 8,20 0,75l 28,50

Unsere Weinempfehlungen

Caudium Aglianico V.G.T.^N

Anbaugebiet: Kampanien
Weingut: Masseria Frattasi
Rebsorte/n: 100% Aglianico
Farbe: Rotwein
Geschmack: Trocken, kräftig & würzig, aus der Region Kampanien (Italien) Befindet sich ein starker und würziger Rotwein auf Ihrer Wunschliste, der ein lebhaftes Bouquet sowie einen erquickenden Körper zeigt? Dann ist die Suche hier von Erfolg gekrönt. Dieser Rotwein aus Kampanien zählt zu einem unserer Lieblingsweine vom Weingut Masseria Frattasi aus Kampanien. Offensiv, wohltuend und lebendig zeigt er sich, sobald man ihn trinkt. Sein Geschmack ist vollmundig und er besitzt eine angenehme Frucht.

0,2l 6,50 0,75l 23,00

Esinorosso Montepulciano D.O.C.^N

Anbaugebiet: Marken
Weingut: Vignedileo
Rebsorte/n: Montepulciano, Merlot
Farbe: Rubinrot
Geschmack: Der rote Wein aus dem Hause Vignedileo zeigt sich in brillantem Rubin. In der Nase offenbart er intensive Duftnoten nach Schwarzkirsche, Johannisbeeren, Vanille, etwas blumigen Nuancen und einer subtilen Würze. Am Gaumen wundervoll weich und geschmeidig mit dezentem Tanningerüst, geradliniger und schmeichlerischer Textur und dem nötigen Schuss Frische.

0,2l 6,50 0,75l 23,00

Soltema Primitivo del Salento V.G.P.^N

Anbaugebiet: Apulien
Weingut: Antica Masseria Jorche
Rebsorte/n: Primitivo
Farbe: Rotwein
Geschmack: Dicht, fruchtig, markant und doch weich und samtig. Sehr harmonisch und ausgewogen.

0,2l 7,90 0,75l 25,00

Primitivo di Manduria Riserva D.O.P.^N

Anbaugebiet: Apulien
Weingut: Antica Masseria Jorche
Rebsorte/n: Primitivo
Farbe: Rotwein
Geschmack: Beeindruckender Primitivo. Unglaublich dicht, vollmundig. Üppige Beerenaromatik mit deutlicher Pflaume.

0,75l 30,50

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Erläuterungen der Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1) mit Farbstoff | 8) Süßungsmittel |
| 2) mit Antioxydationsmittel | 9) mit Phosphat |
| 3) Konservierungsstoffe | 10) koffeinhaltig |
| 4) geschwärzt | 11) Schweinefleisch |
| 5) Geschmacksverstärker | 12) Chinin |
| 6) geschwefelt | 13) Hinterschinken |
| 7) gewachst | |

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung (deren Stoffe und Erzeugnisse)

Liebe Kunden,
durch unsere traditionelle Weise zu kochen, besteht die Möglichkeit, dass Spuren von allergieauslösenden Lebensmittel in manchen unserer Speisen enthalten sind.

Bitte sprechen Sie mit unserem Personal um gewisse Zutaten und Substanzen zu verringern. Einen kompletten Ausschluss können wir aber nicht garantieren.

- A **Glutenhaltiges Getreide**
namentlich: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B **Krebstiere**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C **Eier**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D **Fische**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E **Erdnüsse**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F **Sojabohnen**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G **Milch**
und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H **Schalenfrüchte namentlich** Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Wallnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Peccanüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia tetraphylla*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- L **Sellerie**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M **Senf**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N **Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- P **Lupinen**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R **Weichtiere**
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

