

ROOF meets CAPOLINO

Täglich von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr können Sie hier an beheizten Tischen und Stühlen unser köstliches Sushi & Sashimi sowie leckere Pizza und Pastagerichte, Flammkuchen, Salate und Vorspeisen schlemmen.

Auch eine Abholung ist möglich!



Wir freuen uns auf Ihre telefonische Bestellung

0 45 03 – 78 70 343

Ihre Bestellung können Sie gerne vor Ort im Capolino, Strandallee 124 A, Scharbeutz abholen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich: 12:00 – 22:00 Uhr

VEGGIE À LA CHEF	25,00
als Vorspeise	18,00
SUSHI VARIATION	35,00
als Vorspeise	25,00
SUSHI & SASHIMI À LA CHEF	45,00

TERRASSE

Nehmen Sie auf unserer neuen Terrasse Platz und genießen Sie gutes Essen bei wunderbarem Meerblick.

NEU AUF UNSERER KARTE

FRISCHE BANDNUDELN MIT RINDERFILETSPITZEN <i>an Kirschtomaten, Rucola und ital. Hartkäse</i>	22,90
LACHS IN ORANGENSAUCE <i>auf Spinat mit ofenfrischem Baguette und gemischtem Salat</i>	23,90
ZANDERFILET IM PARMASCHINKENMANTEL <i>an Weißweinsauce, buntem Gemüse, ofenfrischem Baguette und gemischtem Salat</i>	24,90
PAIARDA CAPOLINO <i>mit Rucola, Kirschtomaten und Pommes Dippers</i>	25,90
RINDERFILETSPITZEN À LA CAPOLINO <i>mit buntem Gemüse und Pommes Dippers</i>	26,90

COMING SOON
PRE-ORDER
<https://bayside-gin.com>



THE MAGIC OF THE
MOON
CAPTURED IN A UNIQUE
BOTTLE



ROOF meets CAPOLINO

CAFÉ · RISTORANTE · BAR



SUSHI, PIZZA & PASTA TO GO

TEL: 0 45 03 – 78 70 343

CAPOLINO | STRANDALLEE 124A | 23683 SCHARBEUTZ

<http://togo.bayside.de>

ANTIPASTI / VORSPEISEN

ANTIPASTI DELLA CASA <i>mit ofenfrischem Baguette</i>	13,90
CAPRESE <i>Tomate, Mozzarella und frisches Basilikum</i>	10,90
CARPACCIO VOM RIND <i>mit frischen Champignons, Parmesan und Zitrone</i>	12,90
TEMPURA GARNELEN <i>In Tempurateig gebackene Riesen-Garnelen mit zweierlei Dip</i>	14,50
LACHSTATAR <i>Mit Limonen-Crème fraîche</i>	13,00
ROOF TOP TUNA <i>Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit Wasabi-Gurkensalat</i>	16,50

INSALATE / FRISCHER SALAT

PICCOLA INSALATA MISTA <i>Kleiner Salat mit italienischem Dressing</i>	5,90
GRANDE INSALATA MISTA <i>Großer Salat mit italienischem Dressing</i>	9,50
INSALATA RUCOLA <i>Rucolasalat mit Tomaten und geriebenem Parmesan</i>	9,50
INSALATA TONNO <i>Gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Dressing</i>	12,90
INSALATA GAMBERI <i>Gemischter Salat, Garnelen, Knoblauch</i>	16,90



PASTA

SPAGHETTI NAPOLI <i>Tomatensauce mit Basilikum</i>	9,50
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Hausgemachte Hackfleischsauce</i>	12,90
SPAGHETTI GAMBERI <i>Garnelen</i>	16,90
PENNE ALL' ARRABBIATA <i>Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie, scharf</i>	11,90
PENNE TONNO <i>Thunfisch, Kirschtomaten, Kapern, schwarze Oliven, Zwiebeln</i>	14,90
PENNE ALL' AMATRICIANA <i>Speck, Zwiebeln und Tomatensauce</i>	12,90
TAGLIATELLE AL SALMONE <i>Lachs, Sahne, Zitronensauce</i>	15,50
TAGLIATELLE ALLA CAPOLINO <i>Champignons, Erbsen und Sahnesauce</i>	12,50
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO <i>Schinken und Sahnesauce</i>	13,50

PIZZA

PIZZA PROSCIUTTO <i>Tomatensauce, Kochschinken und Käse</i>	10,90
PIZZA SALAMI <i>Tomatensauce, Salami und Käse</i>	10,90
PIZZA TONNO <i>Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse</i>	12,90
PIZZA RUCOLA <i>Tomatensauce, Rucola, Parmesan und Käse</i>	11,90
PIZZA DIAVOLO (scharf) <i>Tomatensauce, Paprika, Salami, Chili und Käse</i>	11,50

PIZZA GAMBERI <i>Tomatensauce, Garnelen, Oliven, Kapern und Käse</i>	14,90
PIZZA FUNGHI <i>Tomatensauce, Paprika, Champignons und Käse</i>	10,50
PIZZA CAPRICCIOSA <i>Tomatensauce, Champignons, Kochschinken, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Käse</i>	13,90
PIZZA DELLO CHEF (scharf) <i>Tomatensauce, Peperoni, Oliven, Schinken, Käse</i>	12,90
PIZZA PARMA <i>Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola, geriebener Parmesan</i>	15,90



FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN ORIGINALE <i>mit Speckwürfeln, Zwiebeln und geriebenem Käse</i>	9,90
FLAMMKUCHEN VEGETARISCH <i>mit Fetakäse, Tomaten und Rucola</i>	9,50
FLAMMKUCHEN SPEZIAL <i>Lauch, Lachs und geriebener Käse</i>	12,50
FLAMMKUCHEN TONNO <i>Thunfisch, Zwiebeln, geriebener Käse</i>	12,50
FLAMMKUCHEN PARMA <i>Parmaschinken, Rucola, Tomaten, geriebener Parmesan</i>	13,90

SASHIMI

6 Stück

LACHS	9,50
THUNFISCH	16,00

NIGIRI

pro Stück

LACHS	3,00
THUNFISCH	4,00

SUSHI ROLLS 8 Stück

GREEN VEGGIE ROLL <i>Grüner Spargel, Tempura, Gurke, Avocado, Crème fraîche</i>	10,50
VEGGIE PANDA ROLL <i>Grüner Spargel, Spinat, Gurke, Mangosalat, Sesamdressing</i>	10,50
SALMON SPECIAL ROLL <i>Gegrillter Lachs, Avocado, Limonen Öl, Meersalz, Frischkäse, Dijon Senf, Mango, Chili Mayonnaise</i>	14,50
CALIFORNIA ROLL <i>Flusskrebisfleisch, Avocado, Gurke, Mango, Tobiko</i>	16,50
CREAM SALMON ROLL <i>Lachs, Avocado, Crème fraîche, Teriyaki Sauce</i>	14,00
CRUNCHY ROLL <i>Tempura Shrimp, Gurke, Avocado, Haus Sauce</i>	14,00
SPICY TUNA ROLL <i>Scharf mariniertes Yellowfin Thunfischtatar, Tobiko, Avocado, Gurke, Haus Sauce</i>	15,00
SUMMER TIGER ROLL <i>Black Tiger Tempura, Lachs flambiert, Avocado, Gurke, Koriander, Crème fraîche</i>	15,00
SURF & TURF ROLL <i>Beef Carpaccio, Black Tiger Tempura, Avocado, Parmesan, Rucola, Chili Sauce</i>	18,00
CHICKEN TERIYAKI ROLL <i>Tempura Chicken, Gurke, Avocado, Teriyaki Sauce</i>	13,50
CRISPY SPICY TEMPURA ROLL <i>Thunfisch- und Lachstatar, Avocado, Haus Sauce</i>	15,00
BAYSIDE SPECIAL ROLL <i>Geräucherter Lachs, Avocado, Philadelphia, Unagi Tempura, Aal-Sauce und Chili-Mayonnaise</i>	17,50



GETRÄNKE

APERITIF COCKTAILS

HUGO <i>Minze, Holunderblütensirup, Prosecco, Soda</i>	7,50
MIO <i>Ramazzotti Rosato, Basilikum, Prosecco</i>	7,90
CIAO CIAO <i>Beefeater Gin, Lime Juice, Limette, Prosecco</i>	7,90
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Orange, Prosecco, Soda</i>	7,50
LILLET SUMMER BERRY <i>Lillet Rosé, Schwepes Russian Wild Berry</i>	7,50

ALL TIME CLASSICS

AMERICANO <i>Campari, Vermouth Rosso auf Wunsch mit Soda</i>	9,00
DAIQUIRI <i>Havana Club, Limettensaft, Zuckersirup, Maraschinolikör</i>	9,00
MARGARITA <i>Tequila, Zitronensaft, Cointreau</i>	9,00
COSMOPOLITAN <i>Absolut Vodka, Lime Juice, Cointreau, Cranberry</i>	9,00
HENDRICK`S MARTINI <i>Hendrick`s Gin, Noilly Prat, Gurke</i>	10,50
GIN GIMLET <i>Beefeater Gin, Lime Juice</i>	9,00
VODKA GIMLET <i>Absolut Vodka, Lime Juice</i>	9,00

SOURS & FIZZES

GIN FIZZ <i>Beefeater Gin, Zitrone, Zucker, Soda</i>	9,00
WHISKEY SOUR <i>Whiskey, Zitrone, Zucker, Angostura</i>	9,00
AMARETTO SOUR <i>Amaretto, Zitrone, Zucker, Orange</i>	9,00
APEROL SOUR <i>Aperol, Zitrone, Zucker, Orange</i>	9,00
43er SOUR <i>Likör 43, Zitrone, Zucker, Orangensaft</i>	9,00
CHERRY FIZZ <i>Kirschlikör, Zitrone, Kirschsaf, Honigsirup, Soda</i>	9,00

CARIBBEANS

PLANTER`S PUNCH <i>Myer`s Rum, Orange, Zitrone, Grenadine, Angostura, Muskat</i>	10,00
PINA COLADA <i>Havana Club, Ananas, Sahne, Kokos</i>	10,00
CAIPIRINHA <i>Limette, Cachaca, brauner Zucker</i>	9,50
MAI TAI <i>Meyers Rum, Havana Club, Old Pascas 73%, Mandelsirup, Lime Juice, Triple Sec, Ananas</i>	12,00
MOJITO <i>Havana Club, Limette, brauner Zucker, Minze, Soda</i>	10,00
SEX ON THE BEACH <i>Absolut Vodka, Pepino Peach, Likör 43, Lime Juice, Zitrone, Orange, Maracuja, Grenadine</i>	10,00
TEQUILA SUNRISE <i>Tequila, Triple Sec, Orange, Zitrone, Grenadine</i>	9,50
LONG ISLAND ICE TEA <i>Beefeater Gin, Tequila, Absolut Vodka, Rum, Triple Sec, Lime Juice, Cola</i>	12,00

SHOOTERS

B 52 <i>Kahlua, Baileys, Rum 73%</i>	4 cl	6,50
ORGASM <i>Baileys, Sambuca</i>	4cl	5,00
BRAIN <i>Peach Tree, Baileys</i>	2 cl	4,50

NON ALCOHOLICS

SAN FRANCISCO <i>Orange, Ananas, Maracuja, Zitrone, Grenadine</i>	8,50
IPANEMA <i>Limette, brauner Zucker, Ginger Ale</i>	8,00
VIRGIN COLADA <i>Ananas, Sahne, Kokos</i>	8,50
TROPICAL <i>Ananas, Cranberry, Mandelsirup, Zitrone</i>	8,50
MOSKITO <i>Limette, Minze, Rohzucker, Ginger Ale</i>	8,50



LONGDRINKS

HAVANA 3Y COLA	8,90
HAVANA ESPECIAL COLA	10,00
HAVANA 7Y COLA	10,00
CAPTAIN MORGAN COLA	8,90
BOMBAY GIN TONIC	8,90
BEEFEATER GIN TONIC	8,90
ABSOLUT VODKA / LEMON/TONIC	8,90
ABSOLUT VODKA RED BULL	10,50
CAMPARI ORANGE	8,90
JIM BEAM COLA	8,90
JOHNNY WALKER RED LABEL COLA	9,50
BALLANTINES COLA	9,50

APERITIFS

MARTINI BIANCO	5 cl	5,20
MARTINI ROSSO	5 cl	5,20
NOILLY PRAT	5 cl	5,20
PERNOD	4 cl	5,20
LILLET ROSE	4 cl	5,20
LILLET BLANC	4 cl	5,20

BITTER

JÄGERMEISTER	2 cl	3,00
CAMPARI	4 cl	6,50
RAMAZZOTTI	4 cl	4,00
RAMAZZOTTI ROSATO	4 cl	4,00
AVERNA	4 cl	4,00
FERNET BRANCA	4 cl	4,00

LIKÖR

AMARETTO	2 cl	3,00
KAHLUA	2 cl	3,00
COINTREAU	2 cl	3,00
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	3,00
BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	6,00
CUARENTA Y TRÈS (LIKÖR 43)	2 cl	3,00

GRAPPA

GRAPPA (HAUSMARKE)	2 cl	4,90
--------------------	------	------

BOURBON

FOUR ROSES	4 cl	7,00
JIM BEAM	4 cl	6,40
JACK DANIELS	4 cl	7,50

SCOTCH

JOHNNIE WALKER RED LABEL	4 cl	6,90
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12Y	4 cl	8,00
BALLANTINES	4 cl	6,90
CHIVAS REGAL 12Y	4 cl	7,50

IRISCH WHISKEY

JAMESON 12Y	4 cl	8,00
TULLAMORE DEW	4 cl	6,50

RUM

HAVANA CLUB 3 Y	4 cl	6,30
HAVANA ESPECIAL	4 cl	7,90
HAVANA CLUB 7Y	4 cl	7,90
HAVANA CLUB SELECTION	4 cl	10,00
CAPTAIN MORGAN	4 cl	6,00
MYER´S RUM	4 cl	6,00

GIN

BOUDIER SAFFRON GIN	4 cl	6,50
HENDRICK`S GIN	4 cl	10,00
BOMBAY SAPPHIRE	4 cl	6,10
BEEFEATER	4 cl	6,10
MONKEY 47 GIN	4 cl	10,00
G-VINE FLORAISSON	4 cl	9,00
SKIN GIN	4 cl	9,00
TANQUERAY	4 cl	7,00
TANQUERAY 10	4 cl	9,00

TEQUILA

TEQUILA SILVER	2 cl	3,90
TEQUILA GOLD	2 cl	3,90

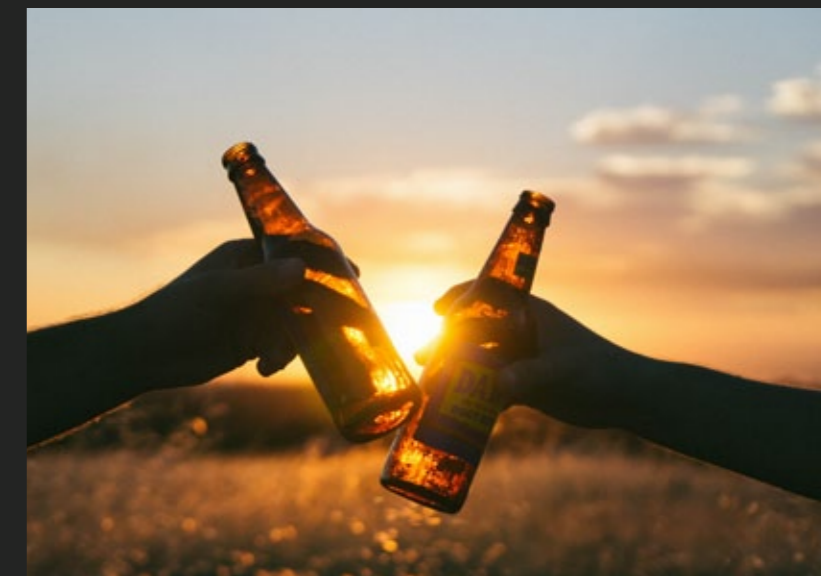
VODKA

ABSOLUT	4 cl	6,10
ABSOLUT ELYX	4 cl	10,00
THREE SIXTY	4 cl	6,10
BELVEDERE	4 cl	10,00
GRAY GOOSE	4 cl	10,00

Wir servieren Ihnen gerne diese Spirituosen auch als Longdrinks.

BIER

	0,25l	0,40l
KROMBACHER PILS	3,10	4,80
KROMBACHER RADLER	3,10	4,80
KROMBACHER FLASCHENBIER		
KROMBACHER ALKOHOLFREI	0,33l	3,50
KROMBACHER WEIZEN	0,5l	5,20
KROMBACHER WEIZEN	alkoholfrei, 0,5l	5,20



SOFTDRINKS

S. PELLEGRINO MEDIUM	0,25l	2,70
S. PELLEGRINO MEDIUM	0,75l	6,90
PANNA STILLES WASSER	0,25l	2,70
PANNA STILLES WASSER	0,75l	6,90
COCA-COLA (A,B)*	0,20l	2,60
COCA-COLA LIGHT (A,B)*	0,20l	2,60
FANTA (B)*, SPRITE	0,20l	2,60
SPEZI (A,B)*	0,20l	2,60
ORANGINA CLASSIC	0,20l	2,90
RED BULL (A,C)*	0,20l	4,30

SODAS

GINGER ALE (D)*		
BITTER LEMON (D)*		
DRY TONIC-WATER (D)*	0,20l	2,80
RUSSIAN WILD BERRY	0,20l	2,80
THOMAS HENRY TONIC	0,20l	3,00

* Zusatzstoffe (A) Koffeinhaltig, (B) mit Farbstoff, (C) mit Taurin, (D) Chininhaltig, (E) enthält Phenylalanin



SÄFTE & NEKTARS

GRANINI

APFELSAFT, ORANGENSAFT, TOMATENSAFT, BANANENSAFT, KIRSCHSAFT	0,2l	2,80
KIRSCH MIT BANANE	0,2l	2,90

VIO-SAFTSCHORLEN aus regionalen Früchten

RHABARBER, APFEL, JOHANNISBEERE	0,3l	3,50
------------------------------------	------	------

BIONADE

HOLUNDER, LITSCHI, INGWER-ORANGE	0,33l	3,20
-------------------------------------	-------	------

KAFFEE

CAFÉ CREMA	3,50
GROSSER KAFFEE	4,90
ESPRESSO	2,80
ESPRESSO DOPPELT	5,30
ESPRESSO MACCHIATO	3,20
CAPPUCCINO	3,80
LATTE MACCHIATO	4,50
MILCHKAFFEE	4,50
KAFFEEAROMA	0,50

TEE-KULTUR

SCHWARZER TEE	4,60
PFEFFERMINZTEE AUS FRISCHEN MINZBLÄTTERN	4,60
FRÜCHTETEE	4,60



CHAMPAGER

VEUEVE CLICQUOT BRUT	Flasche, 0,375l	45,00
VEUEVE CLICQUOT BRUT	Flasche, 0,75l	75,00
VEUEVE CLICQUOT BRUT ROSÉ	Flasche, 0,75l	95,00

PROSECCO

GLAS PROSECCO	Glas, 0,1l	4,50
PROSECCO AUF EIS	Glas, 0,1l	7,90
PROSECCO FRIZZANTE TROCKEN		
PROSECCO	Flasche, 0,75l	29,90
PROSECCO ROSÉ	Flasche, 0,75l	29,90



WEIN

WEISSWEIN

Pinot Grigio Venezia Giulia IGT

Mit seinem angenehm lebendigen Charakter, dem Aromenspiel von Äpfeln und tropischen Früchten sowie seiner milden Frische bringt dieser Pinot Grigio Venezia Giulia Ihnen unkomplizierte italienische Lebensfreude nach Hause. Ein Genuss zu jeder Gelegenheit!

Glas 0,2l 6,30 Flasche, 0,75l 22,90

Pipoli Bianco Basilicata IGP

Auf kalkhaltigen Böden wachsen die Greco- und Fianotrauben für den Pipoli Bianco. Brillant gelb mit grünlichen Reflexen präsentiert er sich im Glas und verwöhnt mit einer fruchtigen Nase mit vegetabilen Düften. Mit seinem frischen, ausgewogenen Geschmack und seinem schönen Säurespiel ist er ein perfekter Essensbegleiter jeder Gelegenheit!

Glas 0,2l 7,40 Flasche, 0,75l 24,90

Gavi DOCG del Comune di Gavi

Dieser ausdrucksvolle, trockene und frische Gavi di Gavi zählt zu den inzwischen bekanntesten Weißweinen aus dem Piemont. In der Nase zeigt er Anklänge von Ananas und Pfirsich, schön untermalt von einem Touch Aprikose. Ein frischer, eleganter Weißwein mit schönem Säurespiel, eingebettet in ein fruchtiges, lang anhaltendes Finale.

Flasche, 0,75l 25,90

Gelsi Bianco IGT Calabria

Diese Cuvée präsentiert sich strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas und verwöhnt mit Aromen von Passionsfrucht und Kräutern. Frisch und würzig mit ausgezeichnetem Qualitäts-Preis-Verhältnis ein köstlicher Beweis dafür, dass sich Weine aus Kalabrien ausgezeichnet als genussvolle Weine für jeden Tag eignen.

Flasche, 0,75l 29,90

Sauvignon Blanc Alto Adige DOC

Hellgelb mit grünlichen Highlights präsentiert sich der Sauvignon im Glas. Er spielt mit duftigen Aromen von Stachelbeere, Holunderblüte und Brennnessel, untermalt von mineralischen Tönen. Am Gaumen zeigt er eine kernige Säure sowie eine kräftige, delikate Frucht.

Flasche, 0,75l 33,90

LUGANA Cà dei Frati

100% Trebbiano di Lugana Traube aus den Hügeln am Gardasee. Strohgelb mit grünen Reflexionen. Noten von Birne, Pfirsich und Pflaume. Am Gaumen fruchtiges Aroma mit mineralischer Note.

Flasche, 0,75l 33,90

ROSÉWEIN

Rosato Veneto IGT

Von einer lebhaften Roséfarbe, die leicht ins Kirschrote spielt, präsentiert sich diese Cuvée. Mit seinem weinig-fruchtigen Duft und dem angenehm prickelnden, spritzigen und dennoch harmonischen Geschmack ist der Rosato eine tolle Ergänzung zu zarten Fleischgerichten oder zu jungem Käse.

Glas 0,2l 6,90 Flasche, 0,75l 23,90

ROTWEIN

Lambrusco Dolcezza Rosso Emilia IGT

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; im Aroma frisch und fruchtig, an Waldbeeren erinnernd. Der Gaumen ist prickelnd, sehr harmonisch und fein süßlich.

Glas 0,2l 5,90 Flasche, 0,75l 19,90

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Speziell für die jüngere Zielgruppe ist dieser rubin- bis granatroten Montepulciano gemacht. Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit seinem vollmundigen Geschmack und dem zarten Tannin ist er ein unkomplizierter Essensbegleiter.

Glas 0,2l 6,90 Flasche, 0,75l 23,90

Farnese Primitivo IGT

Dunkelrote, fast schwarze Farbe. Beeindruckend würziger Duft. Am Gaumen satte Frucht von süßen, schwarzen Johannisbeeren und Süßkirsche. Rund und satt, fast üppig fett. Gute Struktur vom satten Tannin, samtig, wollüstig und doch mit einer tollen Linie.

Glas 0,2l 7,90 Flasche, 0,75l 26,90

Pipoli Aglianico del Vulture DOC

Zum Teil in französischen Barriques gereift, verwöhnt dieser Aglianico mit einem Bouquet von roten Früchten, Kirschen und Veilchen, gepaart mit Nuancen von Vanille, Lakritz und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich warm, mit einem vollen Körper, süßen, reifen Tanninen sowie einem nachhaltigen balsamischen Finish.

Flasche, 0,75l 26,90

Corte Giara Valpolicella DOC

Er besitzt eine intensive rubinrote Farbe, das Bukett ist fruchtig mit einem deutlichen Aroma von Bittermandel und Lakritze und eine Note kleinerer Beeren. Trockener Geschmack mit einer bemerkenswerten Eleganz, voll und doch frisch wegen dem fruchtigen Hauch von Kirsche und Pflaume.

Flasche, 0,75l 27,90

Neprica Negroamaro IGT Puglia

Dieser rubinrote Negroamaro präsentiert sich mit fruchtigen Aromen von Kirschen und Marmelade, gepaart mit zarten Noten von Veilchen und Anis. Am Gaumen ist er weich mit eleganten Tanninen und überzeugt durch seine Finesse und seine angenehme Frische.

Flasche, 0,75l 29,90

Piano del Cerro Aglianico del Vulture DOC

15 Monate reift dieser Aglianico in französischen Barriques ehe er seinen warmen, vollen Charakter zeigt. Sein Bouquet offenbart wunderschöne Noten roter Früchte sowie angenehme balsamische und würzige Anklänge. Ein auf vulkanischer Erde gewachsener, komplexer und wohl balancierter Rotwein.

Flasche, 0,75l 35,90



ROOF

meets

CAPOLINO
CAFÉ · RISTORANTE · BAR