



WAS MACHT EINE PIZZA, ZUR WOLKENPIZZA?

Genau wie der mysteriöse Krabbenburger bei Spongebob, folgt auch unsere Wolkenpizza einem einzigartigen Geheimrezept. Wir können also nicht alles verraten, aber hier sind die wichtigsten Kriterien:

- 1  Wolkenteig nach dem Geheimrezept vom Pizzaweltmeister Vincenzo Capuano mit Caputo Mehl.
- 2  Frische Zutaten direkt aus Neapel und Umgebung.
- 3  Großer, luftiger, knuspriger Wolkenrand.
- 4  Mit der goldenen Schere geschnitten.

BIST DU AUCH AMBITIONIERT?

Bewirb dich jetzt und werde Teil unseres Teams! Wir suchen motivierte Servicekräfte und Pizzaiolos für das Wolkenpizza-Abenteuer. Außerdem bieten wir eine Ausbildung zum Pizzabäcker an. Wir freuen uns auf dich!



CAPVIN

SLICE OF NAPOLI

 Nur Kartenzahlung - kein Bargeld

@capvinpizza
www.capvin.de

SPRITZ

Limoncello Basil Spritz <small>NEU</small> ♥	Glas	8.5€
Sarti Zitrus Spritz <small>NEU</small>	Glas	8.5€
Aperol Spritz	Glas	7.5€

HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

Zitronen-Minz-Eistee ♥	0.5l	6€
Basilikum-Limette-Limo	0.5l	6.5€
Amalfi-Zitronen-Limo	0.5l	6.5€

BIER

Starnberger Hell vom Fass	0.3l/0.5l	3.5/5.5€
Starnberger Radler	0.3l/0.5l	3.5/5.5€
Krombacher Weizen	0.5l	5.5€
Krombacher Weizen alkoholfrei	0.5l	5.5€
Peroni vom Fass	0.3l/0.5l	4.5/6.5€
Peroni alkoholfrei	0.33l	4€

ALKOHOLFREI

Vöslauer leise / laut	0.75l	6.5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0.2l	3.5€
Orangina	0.25l	4.5€
Schorle	0.5l	6€

Apfel (naturtrüb), Maracuja (Nektar) und Rhabarber (Nektar)

WEIN

Weiß	0.15l/0.75l		Rot	0.15l/0.75l	
Lugana ORA - Trebbiano di Lugana, Chardonnay, DOP, Lombardei - Italien, fruchtig-frisch und trocken	7/28€		Primitivo La Marchesana (BIO) - Tenuta Polvanera, Apulien - Italien, IGP, leicht und sanft	6/24€	
Pinot Grigio (BIO) - Tenuta Tre Gemme, Italien, IGT, frisch und unkompliziert	6/24€		Montepulciano d'Abruzzo (BIO) - Tenuta Tre gemme, Abruzzen - Italien, DOC, fruchtig und harmonisch, trocken	6/24€	
Sparkling	0.15l/0.75l		Rosé	0.15l/0.75l	
Frizzante on the Rocks	4.5€/-		Messing Spätburgunder Rose QbA - Deutscher Qualitätswein, Weinbergs-Parzellen, trocken mit floralen Noten und fruchtigen Nuancen von Erdbeeren und Himbeeren	6/24€	
Serena Prosecco Biologico DOC - Italien, Venetien, Glera, leicht und fruchtig	-/30€				

ANTIPASTI / INSALATE

Bruschetta classica

Hausgemachtes Brot, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

7€

Vitello Tonnato

schonend gekochtes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, Kapernäpfel, serviert mit hausgemachtem Brot

11€

INSALATE:

Burrata e Rucola

Burrata auf frischem Rucola, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, gehobelter Grana Padano und Balsamico Dressing serviert mit hausgemachtem Brot

15€

Burrata Caprese

sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Burrata, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl, serviert mit hausgemachtem Brot

13€

Antipastiplatte

Vorspeisenvariation aus der Küche Neapels für 2 Personen, serviert mit hausgemachtem Brot (auch vegetarisch erhältlich)

22€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

Beilagensalat

frischer Rucola, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Balsamico Dressing

5€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

KLASSISCHE NEAPOLITANISCHE WOLKENPIZZA

MARGHERITA SELCTION:

Margherita di Bufala

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Büffelmozzarella, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

15€

Margherita Provola e Pepe

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, geräucherter Provola DOP, Basilikum, schwarzer Pfeffer, kaltgepresstes Olivenöl

13.5€

PIMP YOUR MARGHERITA:

+ Burrata 4.5€

+ Salame Napoli 3.5€

+ Prosciutto cotto 3.5€

Melanzanella e Provola

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Aubergine al Funghetto, geräucherter Provola DOP, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

15€

+ Straciatella di Bufala 4€

Napoli

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen aus Cetera, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

15€

Margherita Vegana

San Marzano DOP Tomaten, veganer Mozzarella, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

14.5€

Margherita Classica

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

12.5€

Tonno Bianco

Grana Padano, Fior di latte di Napoli, Thunfischfilet aus Cetara, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

15€

+ San Marzano DOP Tomaten 1.5€

FÜR DIE JÜNGEREN AMBITIONIERTEN:

Pizza Gia

Margherita Classica - San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, kaltgepresstes Olivenöl

7€

+ Prosciutto cotto 2€

+ Salame Napoli 2€

SIGNATURE WOLKENPIZZA



VERBESSERTER REZEPTUR

Vesuvio Piccante 2.0

16€

hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, Spianata Salame piccante, Fior di latte di Napoli, hausgemachtes Chiliöl, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Straciatella di Bufala 4€



NEU

Burrata Bianca e Rosmarino*

16.5€

Zucchini-Cashew Creme, Grana Padano, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Rucola, Burrata, hausgemachtes Rosmarinöl



VERBESSERTER REZEPTUR

Burrata Rossa e Verde*

17.5€

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Pecorino Romano, Burrata, hausgemachtes veganes Basilikum-Pesto, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Prosciutto cotto 3.5€

+ Salame Napoli 3.5€

Perla di Pera

Fior di Latte, süße Birne, würziger Gorgonzola, karamelisierte Walnüsse, Honig, Basilikum

17€

Don Vincenzo

Pizzarand gefüllt mit Ricotta & Minze, hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, Pecorino Romano, Fior di latte di Napoli, Tarallo Napoletano mit Mandeln, Minze, kaltgepresstes Olivenöl

16€

La bianca Mortadella

Fior di latte di Napoli, Grana Padano, Mortadella di Bologna IGP, Pistaziencreme, Pecorino Romano, Pistazien, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

19€

+ Burrata 4.5€

+ Prosciutto cotto 3.5€

Tartufo

Zucchini-Cashew Creme, Fior di latte di Napoli, Pesto di Tartufo, Basilikum

23€

+ Prosciutto cotto 3.5€

+ Veganer Mozzarella 4€

Ortolana Vegana

San Marzano DOP Tomaten, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Zucchini und Aubergine al Funghetto, Artischocken, Oliven, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

14€

+ Fior di Latte 2€

+ Veganer Mozzarella 4€

DESSERT / CAFFÈ

Tiramisu

Rezept vom Nonno Enzo mit Pistazien und pasteurisierten Eiern, ohne Alkohol

7.5€

Graffa con Nutella

Neapolitanischer Donut mit Nutella

7€

Espresso / Espresso Doppio

2€/3.5€

Cappuccino

3€

+ Hafermilch 0.5€

COCKTAILS / LONGDRINKS / DIGESTIVO

Gin Basil Smash

11€

Espresso Martini

11€

Negroni

11€

Gin Tonic (Sapphire Bombay)

9€

Digestiv

2cl 3.5€

Averna, Limoncello, Frangelico, Amaro del Capo, Nonino Grappa

Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten.



Nur Kartenzahlung - kein Bargeld

Vegetarisch Vegan Scharf Gefüllter Rand mit Schweinefleisch Fisch Capvin Favorit

* Pizza können auch ohne Grana Padano zubereitet werden - Grana Padano und Pecorino Romano werden mit tierischem Lab hergestellt. Bei Fragen zu Allergenen, spricht gerne unser Team an.