

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:



Wolkenteig nach dem Geheimrezept vom Pizzaweltmeister Vincenzo Capuano mit Caputo Mehl.



Frische Zutaten direkt aus Neapel und Umgebung.



Großer, luftiger, knuspriger Wolkenrand.



Mit der goldenen Schere geschnitten.

CAPVIN & FRIENDS - DEINE GRUPPEN- UND EVENTBUCHUNG BEI CAPVIN

Unsere Mission: Menschen durch die Freude an Pizza verbinden. Ob große oder kleine Zusammenkunft – wir machen eure Feier zum perfekten Erlebnis! Egal ob Geburtstag, Weihnachtsfeier, Hochzeit oder jeder andere Anlass zum Feiern. Informiere dich auf unserer Webseite oder schreib uns direkt an berlin@capvin.de.



MEHR DOLCE VITA FÜR DEINE AMICI

Schenke unvergessliche Genussmomente mit den Capvin-Gutscheinen!



Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten.
 Nur Kartenzahlung – kein Bargeld



SLICE OF NAPOLI

Nur Kartenzahlung – kein Bargeld

@capvinpizza
 www.capvin.de

SPRITZ

Limoncello Basil Spritz ♥	0.5l	8.5€
Sarti Zitrus Spritz	0.5l	8.5€
Aperol Spritz	0.5l	7.5€
Winter-Aperol NOV-MÄRZ	0.5l	7.5€
mit Granatapfel und Rosmarin		

HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

Zitronen-Minz-Eistee ♥	0.5l	5.5€
Früchte-Eistee NOV-MÄRZ	0.5l	5.5€
Basilikum-Limette-Limo	0.5l	6€
Amalfi-Zitronen-Limo	0.5l	6€

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

Tafelwasser leise / laut	0.5l/1l	4/6€
Vöslauer leise / laut	0.75l	6.5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0.2l	3€
Schorle	0.5l	5€
Apfel (naturtrüb), Maracuja (Nektar) und Rhabarber (Nektar)		

WEIN

Weiß	0.15l/0.75l		Rot	0.15l/0.75l	
Pinot Grigio (BIO) - Tenuta Tre Gemme, Italien, IGT, frisch und unkompliziert		6/24€	Primitivo La Marchesana (BIO) - Tenuta Polvanera, Apulien - Italien, IGP, leicht und sanft		6/24€
Lugana ORA - Trebbiano di Lugana, Chardonnay, DOP, Lombardei - Italien, fruchtig-frisch und trocken		7/28€	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€/ -	Primitivo Rosato - Cantine Polvamera, Apulien-Sizilien, Italien, frisch und aromatischer Rosato		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€

Burrata Caprese

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

13€

INSALATE:

Burrata e Rucola *

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

15€

Beilagensalat

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

5€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

KLASSISCHE NEAPOLITANISCHE WOLKENPIZZA

MARGHERITA SELECTION:

Margherita di Bufala *

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

15€

Tonno Bianco

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

15€

+ San Marzano DOP Tomaten 1.5€

Margherita Provola e Pepe *

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

13.5€

Melanzanella e Provola *

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

14€

+ Burrata 4.5€

Margherita Vegana

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

14.5€

Napoli

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

14€

Margherita Classica *

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

12€

PIMP YOUR MARGHERITA:

+ Burrata 4.5€

+ Salame Napoli 2.5€

+ Prosciutto cotto 2.5€

+ Spianata piccante 3.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€

+ Ziegenkäse 3€

+ Avocado Würfel 3€

SIGNATURE WOLKENPIZZA



Vesuvio Piccante 2.0

  16€

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

+ Burrata 4.5€



NOV-MÄRZ

Zucca e Spinaci

 * 14€

Kürbis-Creme mit Muskatnuss, Fior di Latte di Napoli, Grana Padano, Ziegenkäse, Babyspinat, geröstete Kürbiskerne, Crema di Balsamico

+ Burrata 4.5€

+ Prosciutto cotto 2.5€



Burrata Rosso e Verde

 * 17€

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

+ Prosciutto cotto 2.5€

+ Salame Napoli 2.5€

Burrata Bianca e Rosmarino *

16€

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

Prosciutto e Funghi Piccante

16€

hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, geräucherter Provola DOP, Prosciutto cotto, in Rosmarinöl marinierte Champignons, hausgemachtes Chiliöl, Basilikum

+ Burrata 4.5€

Pink Detox JAN-MÄRZ

12€

Rote-Beete Creme, Rucola, Babyspinat, Sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, hausgemachtes Rosmarinöl, geröstete Kürbiskerne

+ Burrata 4.5€

+ Avocado Würfel 3€

Avocado e Basilico JAN-MÄRZ

14€

Olivenöl, vegane Basilikum-Frischkäse-Creme, frische Avocado-Würfel, extra viel Basilikum, dazu veganen Basilikum-Frischkäse-Creme als Dip

+ Sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch 1.5€

Ortolana Vegana 2.0 VERBESSERTER REZEPTUR

13€

hausgemachte gelbe Tomatensoße, schwarze Oliven, Sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, in Rosmarinöl marinierte Champignons, Rucola, vegane Basilikum-Frischkäse-Creme

+ Fior di Latte 2€

+ Veganer Mozzarella 4€

DIPS

DIP IT ALLA NUVA! FÜR NOCH MEHR GESCHMACK!

4 DIPS FÜR 3€!

Um den fluffigen Wolkenpizzarand perfekt zu genießen, empfehlen wir unsere hausgemachten Dips.

Salsa Sriracha Artigianale

Hausgemachter frischer Sriracha-Dip

1€

Pesto al Basilico

Hausgemachtes Basilikumpesto

1€

Crema di Tartufo

Aromatische Trüffelmayonnaise

2€

Salsa Cesare

Klassisch mit Noten von Parmesan und Sardellen

1€

Crema Vegana al Basilico

Kombination aus veganem Frischkäse und hausgemachtem Basilikum-Pesto

1€

DOLCE / CAFFÈ

TIRAMISU SELECTION:

Classico mit Kakao und Pistazien 5.5€

Oreo und Schoko-Soße 7€

Lotus-Keks und Karamell-Soße 7€

Jedes Produkt aus pasteurisierten Eiern und ohne Alkohol

Espresso / Espresso Doppio 2€/3.5€

Cappuccino 3€

+ Hafermilch 0.5€

COCKTAILS / LONGDRINKS / DIGESTIVO

Gin Basil Smash 10€

Espresso Martini 10€

Negroni 10€

Gin Tonic (Sapphire Bombay) 9€

Digestivo 2cl 3€

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

 Vegetarisch   Vegan  Scharf  mit Schweinefleisch  Fisch  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.