



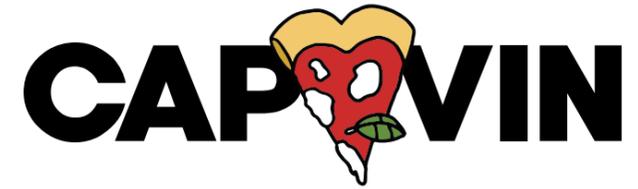
## WAS MACHT EINE PIZZA, ZUR WOLKENPIZZA?

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 Vicenzo 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!



### SLICE OF NAPOLI

 Nur Kartenzahlung - kein Bargeld

@capvinpizza  
www.capvin.de

#### SPRITZ

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

#### HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

<b>Zitronen-Minz-Eistee</b> ♥	0.5l	<b>6€</b>
<b>Basilikum-Limette-Limo</b>	0.5l	<b>6.5€</b>
<b>Amalfi-Zitronen-Limo</b>	0.5l	<b>6.5€</b>

#### BIER

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

#### ALKOHOLFREI

<b>Tafelwasser still / sprudelnd</b>	0.5l/1l	<b>4/5.5€</b>
<b>Vöslauer leise / laut</b>	0.75l	<b>6.5€</b>
<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</b>	0.2l	<b>3.5€</b>
<b>Schorle</b>	0.5l	<b>6€</b>

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

#### WEIN

<b>Weiß</b>	0.15l/0.75l		<b>Rot</b>	0.15l/0.75l	
<b>Lugana ORA</b> - Trebbiano di Lugana, Chardonnay, DOP, Lombardei - Italien, fruchtig-frisch und trocken	<b>7/32€</b>		<b>Primitivo La Marchesana (BIO)</b> - Tenuta Polvanera, Apulien - Italien, IGP, leicht und sanft	<b>6/28€</b>	
<b>Pinot Grigio (BIO)</b> - Tenuta Tre Gemme, Italien, IGT, frisch und unkompliziert	<b>6/28€</b>		<b>Montepulciano d'Abruzzo (BIO)</b> - Tenuta Tre gemme, Abruzzen - Italien, DOC, fruchtig und harmonisch, trocken	<b>7/32€</b>	
<b>Sparkling</b>	0.15l/0.75l		<b>Rosé</b>	0.15l/0.75l	
<b>Frizzante on the Rocks</b>	<b>4.5€/-</b>		<b>Primitivo Rosato</b> - Cantine Polvamera, Apulien-Sizilien, Italien, frisch und aromatischer Rosato	<b>6/28€</b>	
<b>Serena Prosecco Biologico DOC</b> - Italien, Venetien, Glera, leicht und fruchtig	<b>-/30€</b>				

## 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 SELCTION:

### Margherita di Bufala \*

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

15€

### Margherita Classica \*

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

12.5€

### 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€

### Napoli

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

### Ortolana Vegana

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

14€

### Melanzanella e Provola

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

15€

+ Burrata 4.5€

+ Fior di Latte 2€

+ Burrata 4.5€

+ Rucola 2€

## SIGNATURE WOLKENPIZZA



VERBESSERTE REZEPTUR

### Vesuvio Piccante 2.0

  16€

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



NEU

### Burrata Bianca e Rosmarino\*

 16.5€

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



VERBESSERTE REZEPTUR

### Burrata Rossa e Verde\*

 17.5€

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

+ Prosciutto cotto 3.5€

+ Salame Napoli 3.5€

### Tartufo VERBESSERTE REZEPTUR

23€

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

+ Prosciutto cotto 3.5€

## DESSERT / CAFFÈ

### Tiramisu

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

7.5€

### Café Americano

3.5€

### Espresso / Espresso Doppio

2€/3.5€

### Cappuccino

3.5€

+ 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.