

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

Vöslauer leise / laut	0.75l	6.5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0.2l	3€
Orangina	0.25l	4€
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€

Vitello Tonnato

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

11€

INSALATE:

Spinaci e Capra con Funghi 🌱 SAISONAL 13.5€

Babyspinat und Rucola-Mix, Balsamico Dressing, in Rosmarinöl marinierte Champignons, Rote-Bete-Creme, geröstete Kürbiskerne, dazu hausgemachtes Brot mit Ziegenkäse überbacken

+ Burrata 4.5€

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)

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

22€

Beilagensalat 🌱🌱

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

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

5€

KLASSISCHE NEAPOLITANISCHE WOLKENPIZZA

MARGHERITA SELECTION:

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€

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€

PIMP YOUR MARGHERITA:

+ Burrata 4.5€ + Salame Napoli 2.5€ + Prosciutto cotto 2.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€ + Ziegenkäse 3€ + Avocado Würfel 3€

+ Spianata piccante 3.5€

Tonno Bianco 🐟❤️

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

15€

+ San Marzano DOP Tomaten 1.5€

Melanzanella e Provola 🌱*

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

14€

+ Burrata 4.5€

Napoli 🐟

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

14€

FÜR DIE JÜNGEREN UND ÄLTEREN:

Pizza Gia per Bambini (<13J.)

5€

Pizza Gia per Pensionati

8€

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

+ Prosciutto cotto 2€ + Salame Napoli 2€ + Champignons 2€

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€



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€

La bianca Mortadella 🐷

17€

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

+ Burrata 4.5€

+ Prosciutto cotto 2.5€

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€

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€

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€

Salsa Cesare 🐟

Klassisch mit Noten von Parmesan und Sardellen

1€

Pesto al Basilico 🌱🌱

Hausgemachtes Basilikumpesto

1€

Crema di Tartufo 🌱

Aromatische Trüffelmayonnaise

2€

Crema Vegana al Basilico 🌱🌱

Kombination aus veganem Frischkäse und hausgemachtem Basilikum-Pesto

1€

🌱 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.

DOLCE / CAFFÈ

TIRAMISU SELECTION:

Classico mit Kakao und Pistazien 🌱❤️ 5.5€

Oreo und Schoko-Soße 🌱 NEU 7€

Lotus-Keks und Karamell-Soße 🌱 NEU 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