

# 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

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

#### HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

<b>Zitronen-Minz-Eistee</b> ♥	0.5l	<b>5.5€</b>
<b>Früchte-Eistee</b> NOV-MÄRZ	0.5l	<b>5.5€</b>
<b>Basilikum-Limette-Limo</b>	0.5l	<b>6€</b>
<b>Amalfi-Zitronen-Limo</b>	0.5l	<b>6€</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>Vöslauer leise / laut</b>	0.75l	<b>6.5€</b>
<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</b>	0.2l	<b>3€</b>
<b>Orangina</b>	0.25l	<b>4€</b>
<b>Schorle</b>	0.5l	<b>5€</b>
Apfel (naturtrüb), Maracuja (Nektar) und Rhabarber (Nektar)		

#### WEIN

<b>Weiß</b>	0.15l/0.75l		<b>Rot</b>	0.15l/0.75l	
<b>Pinot Grigio (BIO) - Tenuta Tre Gemme,</b> Italien, IGT, frisch und unkompliziert		<b>6/24€</b>	<b>Primitivo La Marchesana (BIO) -</b> Tenuta Polvanera, Apulien - Italien, IGP, leicht und sanft		<b>6/24€</b>
<b>Lugana ORA - Trebbiano di Lugana,</b> Chardonnay, DOP, Lombardei - Italien, fruchtig-frisch und trocken		<b>7/28€</b>	<b>Montepulciano d'Abruzzo (BIO) -</b> Tenuta Tre gemme, Abruzzen - Italien, DOC, fruchtig und harmonisch, trocken		<b>6/24€</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 - Cantine Polvamera,</b> Apulien-Sizilien, Italien, frisch und aromatischer Rosato		<b>6/24€</b>
<b>Serena Prosecco Biologico DOC - Italien,</b> Venetien, Glera, leicht und fruchtig		<b>- / 30€</b>			

## 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

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

+ Burrata 4.5€

SAISONAL 13.5€

### 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

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

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

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

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