

BERLIN - BIELEFELD



CAPVIN BERLIN



DEUTSCH

---

# HOW TO EAT PIZZA NAPOLETANA STYLE

---



## STEP 1

Schaut euch die Pizza in ihrer vollen Größe an  
...mmmm lecker



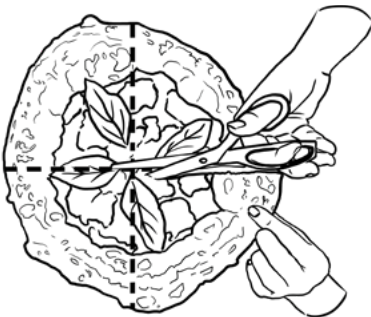
## STEP 2

Genug geschaut,  
jetzt wird gegessen!



## STEP 3

Nehmt euch eine goldene Schere



## STEP 4

Schneidet die Pizza  
in 4 Slices



## STEP 5

Klappt die Seiten der  
Pizza zusammen



## STEP 6

Am besten die Soße und  
den Käse direkt in Mund  
hineinfließen lassen.  
Schlürfen ist erlaubt :)



## STEP 7

Alternativ könnt ihr die  
Spitze in die Mitte klappen.  
Dann fließt nichts mehr raus



## STEP 8

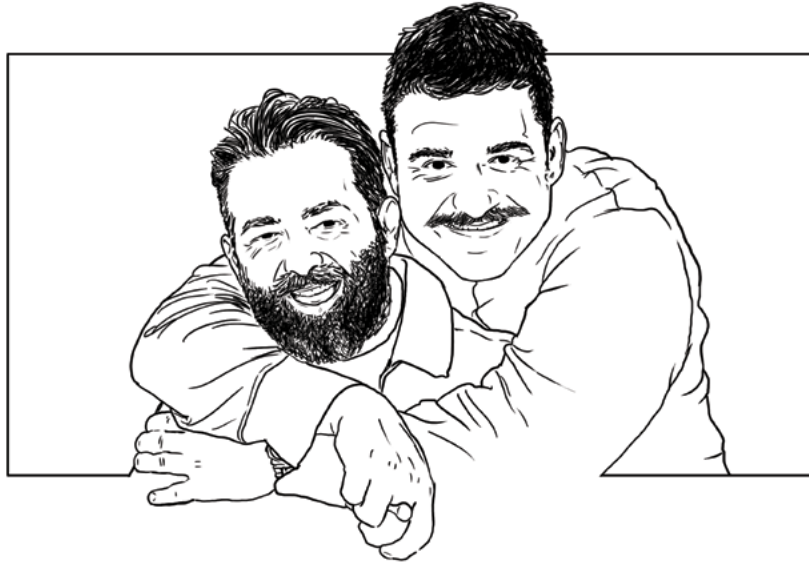
Yummy! Los geht's!  
Beiß ins Slice!

---

# ETWAS ÜBER UNS

SÜDLICHES FLAIR TRIFFT AUF  
NORDISCHEN GESCHMACK

---



Neapolitanische Pizza ist Kunst, Tradition und locker-fluffige Lebensfreude. Locker-fluffig ist vor allem der Pizzarand, der die dünne teigige Mitte der Pizza umschließt. Knusprig gibt's hier nicht, deshalb „don't trust the crust – it's time for cloudy dough“. Unser Wolkenteig nach Rezept von Vincenzo ist das, was Pizza „Neapolitana“ ausmacht: voller Geschmack umhüllt von einem fluffigen Pizzarand.

Alle Produkte kommen bei uns direkt aus Neapel und garantieren so einen authentischen Geschmack der Pizza.

Neben unseren klassischen Pizzarezepten versorgt Vincenzo Capuano uns immer wieder mit seinen kreativen Kreationen.






Mit viel Liebe zur Handwerkskunst backen unsere neapolitanischen Pizzaioli Ihre Pizza lediglich 60-90 Sekunden in unserem handgefertigten Kuppelofen.

Frische, qualitativ hochwertige Zutaten und ein Teig, der mit viel Liebe zubereitet wird. Die geschulte Expertise der Pizzaioli bringt wahre Gaumenfreuden auf Ihren Teller, die gut bekömmlich sind und Sie nach dem letzten Bissen direkt die nächste Pizza bestellen lassen wollen.

---

# VORSPEISEN


---

-  **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA** **12**  
Datteltomaten, Basilikum, serviert mit hausgebackenem Brot, kaltgepresstes Olivenöl
-  **BRUSCHETTA** **6**  
Hausgemachtes Brot, Datteltomaten, Knoblauch, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **PARMIGIANA** **9**  
Frittierte Aubergine, Tomatensauce, Parmesan & Basilikum
-  **CROCCHÉ DI PATATE** **6**  
2 Stück paniert & frittierte Kartoffelkroketten, Parmesan, Provolone, Provola DOP, Petersilie, Eigelb, Muskatnuss, Salz & Pfeffer
- MONTANARA** **7**  
Knusprig belegte Pizzateig Bällchen
-  2 Stück mit Tomatensauce, Parmesan & Basilikum  
2 Stück mit Ricotta, Mortadella di Bologna & Pistazien

---

# SALAT

---

-  **AMALFI SALAT** **13**  
Grüner Salat, Avocado, Datteltomaten und Parmesan mit hausgemachtem Napoli Dressing

---

# PIZZA

## TRADIZIONALE NAPOLETANA

---

TEIL 1 VON 2

-  **MARINARA** **8**  
San Marzano DOP Tomaten, Knoblauch, Oregano  
kaltgepresstes Olivenöl  
+ Stracciatella di Bufala 4 (ohne Knoblauch, Oregano)
-  **MARGHERITA CLASSICA** **10**  
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti,  
Pecorino Romano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl  
+ Büffelmozzarella 3,50  
+ Salami Napoli 3  
+ Prosciutto Cotto 3
-  **BUFALA BIANCA** **12**  
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Basilikum,  
kaltgepresstes Olivenöl
-  **VESUVIO PICCANTE** **14**  
San Marzano DOP Tomaten, pikante Salami,  
Fior di Latte dei Monti, Pecorino Romano, Basilikum,  
kaltgepresstes Olivenöl  
+ Stracciatella di Bufala 4
- NAPOLI** **14**  
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti,  
Sardellen, schwarze Oliven, Kapern,  
kaltgepresstes Olivenöl
-  **TARTUFO** **21**  
Fior di Latte dei Monti, schwarzer Trüffel,  
Parmesancreme, schwarzer Pfeffer, weißes Trüffel Öl  
+ Prosciutto Cotto 3
-  **PROVOLA E PEPE** **10**  
San Marzano DOP Tomaten, geräucherter Provola DOP,  
schwarzer Pfeffer

---

# PIZZA

## TRADIZIONALE NAPOLETANA

---

TEIL 2 VON 2

### **LA BIANCA MORTADELLA**

**15**

Fior di Latte dei Monti, Mortadella di Bologna, Pistazien, Pistaziencreme, Pecorino Romano



### **PIZZA ORTOLANA**

**11**

San Marzano DOP tomatoes, Datteltomaten, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Oliven, kaltgepresstes Olivenöl

---

## CALZONE

---

### **CALZONE CLASSICO**

**14**

San Marzano DOP Tomaten, Ricotta, Salami Napoli, Prosciutto cotto, Fior di Latte dei Monti, kaltgepresstes Olivenöl, garniert mit Parmesan & Basilikum

### **PIZZA VERA FRITTA NAPOLETANA**

**15**

San Marzano DOP Tomaten, Ricotta, Cicoli Napoletani, geräucherter Provola DOP, Salz & Pfeffer

---

## KIDS

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE NUR DAS BESTE

---



### **PIZZA GIA**

**5**

Margherita classica - San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti, kaltgepresstes Olivenöl

Alle vegetarischen Pizzen können auch als vegane Option ohne Käse gewählt werden.

Vegetarisch  Vegan 

---

# PIZZA

CONTEMPORANEA DI VINCENZO CAPUANO

---

-  **CALABRESE** **16**  
San Marzano DOP Tomaten, Stracciatella di Bufala,  
'Nduja Calabrese, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
- POLPETTINE E RICOTTA** **16**  
Pizzarand gefüllt mit Ricotta, San Marzano DOP Tomaten,  
Fior di Latte dei Monti, hausgemachte Rinderfleischbällchen,  
Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **TRIS DI ZUCCHINE** **15**  
Hausgemachte Zucchinicreme, Zucchini Bällchen,  
frittierte Zucchini-chips, Stracciatella di Bufala
- PIZZA CROCCHÉ** **15**  
Fior di latte dei Monti, Prosciutto Cotto, Croccché, Basilikum,  
kaltgepresstes Olivenöl
-  **PIZZA DON VINCENZO** **16**  
Pizzarand gefüllt mit Ricotta & Minze, gelbe Tomatensoße ,  
Fior di Latte dei Monti, Tarallo Napoletano, Pecorino, Basilikum,  
Kaltgepresstes Olivenöl
-  **PIZZA MELANZANELLA** **14**  
San Marzano DOP Tomaten , Aubergine al Funghetto, geräucherter  
Provola DOP, Parmesan, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl  
+ Stracciatella di Bufala 4

---

## DESSERT

---

- GRAFFA CON NUTELLA** **6**  
Neapolitanischer Donut mit Nutella
- TIRAMISU** **7**  
Ricetta di Nonno Enzo
- PIZZA CON NUTELLA** **9**  
Nutella-Ricottacreme, gehackte Pistazien

Alle vegetarischen Pizzen können auch als  
vegane Option ohne Käse gewählt werden.

Scharf  Vegetarisch 

---

# DRINKS

---

## APERETIVO

Nonino Tonic		6,5
Limoncello Spritz		6,5
Aperol Spritz		6,5
Vermouth Tonic		6,5
Campari Soda		6,5
Prosecco auf Eis	0,2L	6,5
Weißweinschorle	0,2L	4,8

---

## SOFTDRINKS

Coca Cola	0,2L	3,2
Coca Cola Zero	0,2L	3,2
Bio Zisch Zitrone	0,33L	3,5
Bio Zisch Blutorange	0,33L	3,5
Taunus Quelle laut	0,75L	6,5
Taunus Quelle leise	0,75L	6,5
Bouche Lemon	0,33L	5,2
Bouche Hibiscus	0,33L	5,2

## HOMEMADE ICED TEA & LEMONADE

Zitrone - Minze	0,5L	4,8
Basilikum - Cranberry	0,5L	5,2
Minze - Limette	0,5L	5,2

---

## SAFTSCHORLEN

NIEHOFFS VAIHINGER JUICES

Apfel (Naturtrüb)		
Maracuja	0,3L	3,2
Rhabarber	0,5L	5,2
Cranberry		

---

## GRAPPA

Nonino Grappa Optima	2cl	3,8
Nonino Grappa Io Chardonnay	2cl	4,2

---



## **BIER**

König Ludwig vom Fass	0,3L	2,9
König Ludwig vom Fass	0,5L	4,8
Peroni vom Fass	0,3L	3,2
Peroni vom Fass	0,5L	5,2
König Ludwig Weizenbier	0,5L	5,2
König Ludwig Alkoholfreies Weizenbier	0,33L	5,2
Warsteiner	0,33L	3,2
Warsteiner alkoholfrei	0,33L	3,2
Warsteiner Radler	0,33L	3,2
Noam Beer	0,33L	4,8

---

## **DIGESTIVO**

Limoncello	2cl	3
Frangelico	2cl	3
Amaro del Capo	2cl	3
Berliner Luft		3
Espresso		2
Espresso Macchiato (Hafermilch)		2

---

## **LONGDRINKS**

Wodka Soda		9
Gin Tonic (Sapphire Bombay)		9
Amaro Tonic		9

---

## **COCKTAILS**

Gin Basil Smash		11
Espresso Martini		11
Martini		11
Negroni		11
Limoncello Sour		11
Aperol Sour		11

---

# WEIN

## OFFENE WEINE

WEISS	<b>WEINGUT AM STEIN GUTSSILVANER</b>	0,20L	<b>8,5</b>
	Gutssilvaner		
	Weingut am Stein, Würzburg, Deutschland	0,75L	<b>28</b>
	Grüner Apfel, Pfirsich, Melone - frisch, fruchtig		
	<b>NEISS WEISSE REBE CUVÉE</b>	0,20L	<b>7,5</b>
	Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder		
	Weingut Neiss, Rheinland-Pfalz, Deutschland	0,75L	<b>25</b>
	Grapefruit, Zitrone, Weissen Blüten - frisch, kräftig		
	<b>FREI.KÖRPER.KULTUR WEISS</b>	0,20L	<b>10</b>
Grauburgunder, Huxelrebe, Ortega, Scheurebe, Weißburgunder			
Weingut Schmitt, Rheinhessen, Deutschland	1L	<b>50</b>	
Pfirsich, Apfel, Citrus - harmonisch, fruchtig, frisch			
ROT	<b>MESSING ROT</b>	0,20L	<b>8,5</b>
	Pinot Noir, Syrah		
	Weingut Bieteighöfer, Pfalz, Deutschland	0,75L	<b>28</b>
	Dunkle Beeren, Zartbitterschokolade - elegant, trocken		
	<b>FREI.KÖRPER.KULTUR ROT</b>	0,20L	<b>9,5</b>
	Blauer Portugieser, Cabernet Mitos, Dornfelder, Merlot, Regent, Spätburgunder, St. Laurent		
	Weingut Schmitt, Rheinhessen, Deutschland	1L	<b>48</b>
	Waldbeeren, Pflaumen, Hefenoten - saftig, vollmundig		
	<b>TERRE DI CAMPO SASSO</b>	0,20L	<b>7,5</b>
Primitivo DOCG			
Terre Di Campo, Apulien, Italien	0,75L	<b>26</b>	
Waldbeeren, Tannin - fruchtbetont, säurig, trocken			
ROSÉ	<b>MESSING ROSÉ</b>	0,20L	<b>7,5</b>
	Spätburgunder Rosé		
	Familie Forster, Nahe, Deutschland	0,75L	<b>25</b>
	Rote Beeren, Rhabarber - leicht, spritzig, floral		
	<b>RADICE PALTRINIERI</b>	0,20L	<b>10</b>
Lambrusco di Sorbara D.O.C.			
Cantina Paltrinieri, Emilia-Romagna, Italien	0,75L	<b>38</b>	
Rhabarber, Hefe, Sauerteigbrot, Citrus - frisch, spritzig			

---

# WEIN

## NATURWEINE

---

WEISS

**LE BLANC VON MAX SEIN WEIN** 0,75L **48**  
Gewürtztraminer, Müller-Thurgau, Silvaner  
Max sein Wein, Baden, Deutschland  
Ananas, Mango, Vanille - fruchtig, sommerlich

**WEISSBURGUNDER VON PIRI NATUREL** 1 L **53**  
Weißburgunder  
Christine Pieroth, Nahe, Deutschland  
Birne, Apfel, Walnuss - knackig, cremig, tropisch

**MESSING PÉTILLANT NATUREL** 0,75L **38**  
Perlwein  
Familie Botzet, Mosel, Deutschland  
Grüner Apfel, Birne, Blutorange - feinperlig, prickelnd

**ROSÉ VON WEIGAND** 0,75L **40**  
Domina, Dornfelder, Spätburgunder  
Weingut Weigand, Franken, Deutschland  
Rote Beeren, Zitronenzest - saftig, weich

**RAW ROSÉ VON ESCHENHOF HOLZER** 0,75L **28**  
Blauer Zweigelt, Grüner Veltliner  
Eschenhof Holzer, Tulln, Österreich  
Himbeere, Rhabarber - prickelnd, süffig in Bierflasche

**DOMINIK HELD CUVÉE ROT** 0,75L **50**  
Portugieser, Dornfelder  
Dominik Held, Rheinhessen, Deutschland  
Dunkle Beeren - frisch, süffig

**PONZICHTER VON WENINGER** 0,75L **32**  
Spätburgunder, Zweigelt  
Weingut Weninger, Burgenland, Österreich  
Sauerkirschen, Tannin - trocken, leicht

**HOCHHÄCKER VON WENINGER** 0,75L **40**  
Blaufränkisch  
Weingut Weninger, Burgenland, Österreich  
Waldbeere, Limonzeste, Tabak - dicht, kraftvoll

ROT

---

# WEIN

## WEISS

---

<b>MESSING WEISSBURGUNDER</b>	0,75L	<b>31</b>
Weißburgunder		
Familie Botzet, Mosel, Deutschland		
<hr/>		
Birne, Banane, Mango - fruchtig, leicht		
<b>WEINGUT VON WINNING RIESLING</b>	0,75L	<b>32</b>
Riesling		
Weingut von Winning, Rheinland-Pfalz, Deutschland		
<hr/>		
Pfirsich, gelbe Pflaumen – mittlerer Körper		
<b>LUGANA LE QUIARE</b>	0,75L	<b>36</b>
Trebiano di Lugana DOCG		
Weingut Bertanit, Toskana, Italien		
<hr/>		
Birne, Pfirsich - harmonische Säure		
<b>GAVI MARCHESE SPINOLA</b>	0,75L	<b>29</b>
Cortese di Gavi DOCG		
Cantine Librandi, Piemont, Italien		
<hr/>		
Blumen, Früchte - strohgelb, fruchtig, frisch, elegant		

---

# WEIN

## ROT

---

<b>LE ORME BARBERA ASTI</b>	0,75L	<b>36</b>
Barbera d'Asti DOCG		
Michele Chiarlo, Piemont, Italien		
<hr/>		
Waldbeeren, Kirschen, Minze - elegant, intensiv		

---

## SPARKLING

<b>LA FARRA PROSECCO SPUMANTE BRUT 2020/2021</b>	0,75L	<b>32</b>
Glera, D.O.C.		
Treviso, Venetien, Italien		
<hr/>		
Cremiger Jahrgangs-Prosecco		

---

Informationen über Allergene und mögliche  
Zusatzstoffe können in einer gesonderten  
Liste eingesehen werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte  
an unser Personal

---

## **KONTAKT**

---

BERLIN@CAPVIN.DE

Tel: 030 44047080  
Weinbergsweg 24  
10119 Berlin

BIELEFELD@CAPVIN.DE

Tel: 0521 77076500  
Klosterplatz 9  
33602 Bielefeld

---

ALLE PREISE SIND IN EURO AUSGEWIESEN

---

@CAPVINPIZZA

CAPVIN.DE

#CAPVINPIZZA

