

HOW TO EAT PIZZA NAPOLETANA STYLE



STEP 1

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



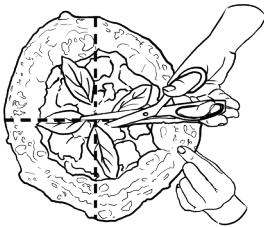
STEP 2

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!

Unser Team wird euch eine goldene Schere bringen damit Ihr das volle Genusserlebnis habt. Wenn ihr mögt, schneiden wir die Pizza selbstverständlich auch für euch.

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 Pizzakreationen.

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.

Liebe Gäste,

manchmal muss man die Dinge erst verkleinern,
bevor Sie zu etwas Großem werden können.


Aufgrund der anhaltenden Corona Pandemie und Einschränkungen
in der Gastronomie haben wir uns entschlossen, die Speisekarte
für die nächsten Wochen etwas zu verkleinern.

Es tut uns leid, wenn nun hier und da für den ein oder anderen
etwas fehlt. Im Frühjahr hoffen wir euch mit einer erweiterten
und spannenden Karte begeistern zu können.


Wir bedanken uns von Herzen für Euer Verständnis
und freuen uns auf Eure Besuche.

Euer Capvin-Team

VORSPEISEN

 **MOZZARELLA DI BUFALA DI CAMPAGNA** **12**

Datteltomaten, Basilikum, serviert mit hausgebackenem Brot,
kaltgepresstes Olivenöl

 **BRUSCHETTA** **6**

Hausgemachtes Brot, Datteltomaten, Knoblauch, Basilikum
kaltgepresstes Olivenöl

PIZZA

TRADIZIONALE NAPOLETANA

TEIL 1 VON 2

-  **MARINARA** **8**
San Marzano DOP Tomaten, Oregano, Knoblauch,
kaltgepresstes Olivenöl

+ Stracciatella di Bufala 4
-  **MARGHERITA CLASSICA** **10**
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti,
Pecorino Romano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Büffelmozzarella 3,50
+ Salami 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

PIZZA

TRADIZIONALE NAPOLETANA

TEIL 2 VON 2

LA BIANCA MORTADELLA **15**
Fior di Latte dei Monti, Mortadella di Bologna,
Pistazien, Pistaziencreme, Pecorino Romano

 **PROVOLA E PEPE** **10**
San Marzano DOP Tomaten, geräucherter Provola DOP,
Schwarzer Pfeffer

PIZZA TONNO **14**
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti,
Thunfisch, Zwiebeln, Kapern

PIZZA BRESAOLA **18**
Fior di Latte dei Monti, marinierter Rucola,
Bresaola, gehobelter Parmesan

CALZONE

CALZONE CLASSICO **14**
San Marzano DOP Tomaten, Ricotta, Salami Napoli,
Prosciutto cotto, Fior di Latte dei Monti,
kaltgepresstes Olivenöl, garniert mit Parmesan & Basilikum

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 

PIZZA

CONTEMPORANEA DI VINCENZO CAPUANO

 **'NDUJA** **16**

San Marzano DOP Tomaten, Stracciatella di Bufala,
'Nduja Calabrese, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

 **PIZZA PALLA DI BUFALA** **16**

San Marzano Tomaten DOP, marinierter Rucola
& ganzer Büffelmozzarella in der Mitte

 **PATATA DI VIOLA** **15**

Fior di Latte dei Monti, Lila Kartoffelchips mit Rosmarin,
hausgemachte Parmesancreme, Basilikum

DESSERT

GRAFFA CON NUTELLA **6**

Neapolitanischer Donut mit Nutella

TIRAMISU **7**

Alla mamma di Vincenzo Capuano

PIZZA CON NUTELLA **9**

Nutella-Ricottacreme, gehackte Pistazien
aus dem Ofen mit frischer Minze

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
Limoment Apfel - Minze	0,33L	3,5
Limoment Birne - Grüntee	0,33L	3,5
Taunus Quelle laut	0,75L	6,5
Taunus Quelle leise	0,75L	6,5

HOMEMADE ICED TEA & LEMONADE

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

SAFTSCHORLEN

NIEHOFFS VAHINGER JUICES

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

VON UNSEREM GRAPPA WAGEN

Nonino Grappa Moscato	2cl	4
Nonino Grappa lo Chardonnay	2cl	4
Nonino Prunella Mandorlata	2cl	4
Nonino Grappa Riserva 5 Jahre	2cl	9

DRINKS

BIER

König Ludwig vom Fass	0,3L	3,2
König Ludwig vom Fass	0,5L	5,2
Peroni vom Fass	0,3L	3,2
König Ludwig Weizenbier	0,5L	5,2
König Ludwig alkoholfreies Weizen	0,5L	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
Leineweber	0,33L	3,5

DIGESTIVO

Limoncello	2cl	3
Frangelico	2cl	3
Amaro del Capo	2cl	3
Zündkerze		3,5
Tarifa		3
Espresso		2,5
Espresso Macchiato (Hafermilch)		3

LONGDRINKS

Wodka Soda		8
Gin Tonic (Sapphire Bombay)		8
Amaro Tonic		8

ITALIANO GINS

Marcati Gin		5
Panarea Island Gin		8
Giulian Gin		7
Malfy Original Gin		6
Malfy Lemon Gin		6
Malfy con arancia Gin		6

wahlweise mit Fever Tree premium +4 oder Schweppes dry tonic +2,5

COCKTAILS

Gin Basil Smash		10
Espresso Martini		10
Martini		10
Negroni		10
Limoncello Sour		10
Aperol Sour		10

WEIN

OFFENE WEINE

Italienisch

MONT MÈS - 2020 0,20L **6**

Pinot Grigio

Castelfelder, Trentino-Südtirol, Italien 0,75L **20**

Birne, Pfirsich - frisch und fruchtig

SAN MARZANO TRATTURI 0,20L **5**

BIANCO - 2020

Bombino Bianco, Malvasia Bianca, Verdeca 0,75L **18**

IGT Cantine San Marzano, Apulien, Italien

Mandarinen, Zitrusfrüchte - kräftig, charakterstark

SAN MARZANO TRAMARI ROSÈ 0,20L **6,5**

DI PRIMITIVO SALENTO - 2020

Primitivo, IGP Cantine San Marzano 0,75L **23**

Salento, Apulien, Italien

Erd- & Himbeere, Kirsche - ausgewogene Frucht & Frische

I TRATTURI PRIMITIVO DI PUGLIA 0,20L **5**

Primitivo, IGP Cantine San Marzano

Salento, Apulien, Italien 0,75L **18**

Pflaumen, Dunkle Kirschen - leicht fruchtig, harmonisch

INDIO MONTEPULCIANO 0,20L **7,5**

D'ABRUZZO - 2015

Montepulciano, Cabernet Sauvignon 0,75L **25**

DOC Cantine Bove, Abruzzen, Italien

Kirsche, Schokolade, Vanille - rund, würzig, elegant

SPARKLING

RIVE DI COLBERTALDO 0,75L **32**

VALDOBBIADENE PROSECCO

SPUMANTE - 2019

Glera, D.O.C.G.

Cantine Maschio, Venetien, Italien

FKK ROSÉ FIZZ - 2020 0,75L **36**

Portugieser, Dornfelder

Bianka & Daniel Schmitt

Rheinhessen, Deutschland

WEIN

NATURWEINE

Deutsch

**MESSING PÉTILLANT
NATUREL - 2019** 0,75L **38**

Riesling
Familie Botzet, Mosel, Deutschland

Naturtrüb - ungeschwefelt, prickelnd

FREIKÖRPERKULTUR - 2019 1 L **39**

Grauburgunder, Huxelrebe, Ortega
Scheurebe, Weissburgunder

Bianca & Daniel Schmitt, Rheinhessen, Deutschland
Stachelbeere, Mirabelle, Scheurebe - frisch, unkompliziert

GLOW GLOW - 2020 0,75L **48**

Riesling
Paulina Baumberger, Nahe, Deutschland

Maracuja, Apfel, Meeresrauschen - frisch, fruchtig, leicht

**ZWEI ZIMMER, KÜCHE... BARTH
- 2020** 0,75L **34**

Weißburgunder, Sauvignon Blanc
Müller Thurgau

Chris Barth, Rheinhessen, Deutschland
Orange - süffig, unpräzentiös

ROSA LANDSCHWEIN - 2020 0,75L **38**

Portugieser, Dornfelder
Lukas Krauss, Pfalz, Deutschland

Brombeere - rauchig, kühl

BERGKLOSTER CUVÉE ROT - 2019 0,75L **48**

St. Laurent, Regent, Cabernet Dorsa
Jason Groebe, Rheinhessen, Deutschland

schwarze Johannisbeere - rauchig, abgerundet

WEIN

WEISS

Deutsch	JUWEL - 2020	0,75L	28
	Riesling, Qualitätswein		
	Juliane Eller Weine, Rheinhessen, Deutschland		
	Pfirsich, Limette - saftig, leicht		
Deutsch	JUWEL - 2020	0,75L	28
	Grauburgunder, Qualitätswein		
	Juliane Eller Weine, Rheinhessen, Deutschland		
	Ananas, Pfirsich - cremig, voll, etwas kräutrig		
Deutsch	MESSING WEINE - 2020	0,75L	31
	Weißburgunder, Auslese		
	Familie Botzet, Mosel, Deutschland		
	Birne, Banane, Mango - fruchtig, leicht		
Deutsch	JOSEPH - 2019	0,75L	44
	Gewürztraminer, D.O.C.		
	Josef Hofstätter, Südtirol, Italien		
	Trockenblumen, Rosenblüten - reich, fruchtig		
Deutsch	LE CIVAIE LUGANA - 2020	0,75L	24
	Trebbiano di Lugana, D.O.C.		
	Monte Zovo, Lombardei, Italien		
	Birne, Honigmelone, Kräutern - rassig fruchtig, ausgewogen		
Italienisch	GAVI DEL COMUNE DI GAVI - 2020	0,75L	28
	Cortese di Gavi, D.O.C.G.		
	Monchiero Carbone, Piemont, Italien		
	Pfirsich, Kamille, Honig - straff, süffig, frisch		
Italienisch	CRITONE BIANCO - 2020	0,75L	29
	Chardonnay & Sauvignon, IGT		
	Cantine Librandi, Kalabrien, Italien		
	Blumen, exotische Früchte - saftig, angenehm frisch		
Italienisch	GIBELE - 2020	0,75L	29
	Zibibbo, IGP		
	Cantine Carlo Pellegrino, Sizilien, Italien		
	Zitrusfrüchte, Pfirsich, Apfel, Lavendel - fruchtig, frisch		

WEIN

ROSÉ

CALAFURIA ROSATO SALENTO - 2020

0,75L

36

Negroamaro, IGT

Tormaresca, Salento, Apulien, Italien

Johannisbeere, Kirsche, Minze, Schokolade - fruchtig, harmonisch

WEIN

ROT

TALO - 2019

0,75L

24

Negroamaro, IGP

Cantine San Marzano, Salento, Apulien, Italien

Johannis & Waldbeeren - vollmundig, weich

UNO PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA - 2017

0,75L

28

Primitivo, D.O.C.

Masseria La Volpe, Apulien, Italien

Rote Beeren, Pflaumen - fruchtig

COLLEZIONE CINQUANTA VINO ROSSO D'ITALIA

0,75L

49

Primitivo & Negroamaro

Cantine San Marzano, Salento, Apulien, Italien

Süß & rund + dunkel & würzig - ausgewogen, vollmundig

SAN MARZANO F - 2018

0,75L

56

Negroamaro, IGP

Cantine San Marzano, Salento, Apulien, Italien

Waldbeeren, Kirschen - kräftig, weich würzig, harmonisch

WEIN

FÜR DEN BESONDEREN MOMENT

LUCE BRUNELLO DI MONTALCINO 0,75L **200**
- 2013

Sangiovese

Tenuta Luce, Toskana, Italien

Dicht, intensiv und opulent führen die Geschmacksnoten von Heidelbeere, Sauerkirschen und Cassis sowie Nuancen von Tabak, Kaffee und Kakao auf einen eleganten und erfrischenden Abgang.

TIGNANELLO MARCHESI 0,75L **200**
ANTINORI - 2018

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc, IGT

Cantine Antinori, Toskana, Italien

Maraschino und Sauerkirschen, Himbeeren und Pflaumen sowie Aromen von Nelken und Lakritz bringen einen komplexen Duft bei einem reichhaltigen, würzig und kräutrigen Geschmack.

BOLGHERI SASSICAIA - 2018 0,75L **350**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Tenuto San Guido, Livorno, Toskana, Italien

Ein unglaublich seidiges Mundgefühl entsteht durch grüne Paprika, reife Pflaume, Zedernholz und eine Spur Tabak. Fruchtgeschmack mit einer finalen Kräuterwürze.

SOLAIA - 2017 0,75L **500**

Carbenet Sauvignon, Sangiovese,

Cabernet Franc, IGT

Cantine Antinori, Toskana, Italien

Eine Benchmark für toskanischen Wein. Nur die besten Trauben des besten Weinbergs werden 18 Monate in Barriquefässern und ein weiteres Jahr in der Flasche gereift.

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