

BERLIN - BIELEFELD



CAPVIN BERLIN



DEUTSCH

HOW TO EAT PIZZA NAPOLETANA STYLE



STEP 1

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



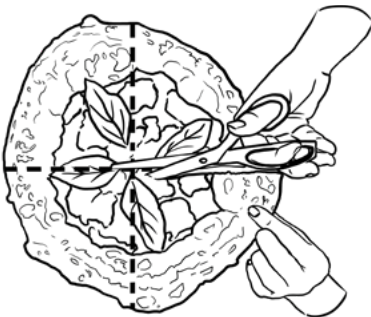
STEP 2

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

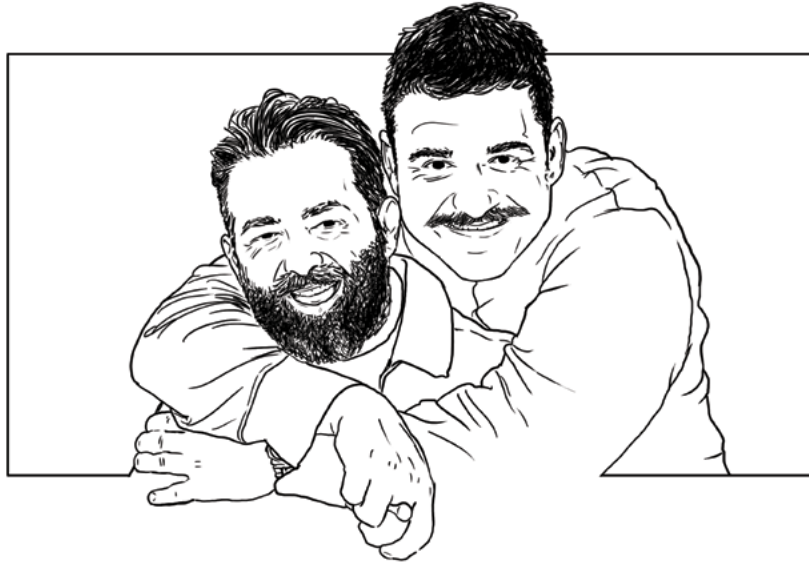


STEP 8

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 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.

VORSPEISEN

-  **MOZZARELLA DI BUFALA DI CAMPAGNA** **12**
Datteltomaten, Basilikum, serviert mit hausgebackenem Brot,
kaltgepresstes Olivenöl
- FRESELLA NAPOLI** **9**
Thunfisch, Datteltomaten, Knoblauch,
grüne Oliven, kaltgepresstes Olivenöl
-  **FRESELLA CON BUFALA** **9**
Büffelmozzarella, Datteltomaten,
Knoblauch, kaltgepresstes Olivenöl
-  **MONTANARA** **7**
2 Stück mit Tomatensauce, Parmesan & Basilikum
oder
2 Stück mit Zucchini-crème, Parmesan & Basilikum
mit Mortadella di Bologna + 2

SALATE

-  **CAPRI SALAT** **14**
Grüner Salat, Büffelmozzarella aus Caserta,
rote Datteltomaten, Thunfisch, schwarze Oliven,
mit Housedressing
-  **AMALFI SALAT** **13**
Grüner Salat, Avocado, Datteltomaten und Parmesan
mit hausgemachtem Napoli Dressing

mit gebratener Hähnchenbrust + 4

PIZZA

TRADIZIONALE NAPOLETANA

TEIL 1 VON 2

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

mit Stracciatella di Bufala + 4,5
-  **MARGHERITA CLASSICA** **10**
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti,
Pecorino Romano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

mit Büffelmozzarella + 3,50
mit Salami + 3
mit Prosciutto Cotto + 3
mit Thunfisch + 2,50
-  **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
mit Stracciatella di Bufala + 4
- NAPOLI** **14**
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti,
Sardellen, schwarze Oliven, Kapern,
kaltgepresstes Olivenöl
-  **TARTUFO** **23**
Fior di Latte dei Monti, Schwarzer Trüffel,
Parmesancreme, Schwarzer Pfeffer, weißes Trüffel Öl

Mit Prosciutto Cotto + 3
- 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

TRADIZIONALE NAPOLETANA

TEIL 2 VON 2

PIZZA FRITTA

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

15



PIZZA PALLA DI BUFALA

San Marzano Tomaten DOP, frische gelbe und rote Tomaten, mariniertes Rucola & ganzer Büffelmozzarella in der Mitte

16



PIZZA VEGANA

Hausgemachte Zucchini-creme, Zucchini-chips, Artischocken, schwarze Oliven, Pistazien

15

PIZZA BRESAOLA

Fior di Latte dei Monti, mariniertes Rucola, Bresaola, gehobelter Parmesan

18

CALZONE

CALZONE CLASSICO

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

14



CALZONE ALLA MELANZANA

San Marzano DOP Tomaten, Provola, Aubergine, Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl, garniert mit Tomatensoße, Parmesan & Basilikum

13

KIDS

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE NUR DAS BESTE



PIZZA GIA

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

5

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

PIZZA

CONTEMPORANEA DI VINCENZO CAPUANO

-  **'NDUJA** **16**
San Marzano DOP Tomaten, Stracciatella di Bufala,
'Nduja Calabrese, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **PATATA DI VIOLA** **15**
Fior di Latte dei Monti, Lila Kartoffelchips mit Rosmarin,
hausgemachte Parmesancreme, Basilikum
- 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

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
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 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

DRINKS

BIER

König Ludwig vom Fass	0,3L	2,9
König Ludwig vom Fass	0,5L	4,8
Peroni vom Fass	0,3L	3,2
König Ludwig Weizenbier	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

DIGESTIVO

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

LONGDRINKS

Wodka Soda		8,5
Gin Tonic (Sapphire Bombay)		8,5
Amaro Tonic		8,5

ITALIANO GINS

Marcati Gin		8
Panarea Island Gin		11
Giulian Gin		10
Malfy Original Gin		9
Malfy Lemon Gin		9
Malfy con arancia Gin		9

wahlweise mit Fever Tree premium dry oder organics tonic

COCKTAILS

Gin Basil Smash		11
Espresso Martini		11
Martini		11
Negroni		9,5
Limoncello Sour		11
Aperol Sour		11

WEIN

OFFENE WEINE

MONT MÈS - 2020	0,20L	6
Pinot Grigio		
Castelfelder, Trentino-Südtirol, Italien	0,75L	20
<hr/> Birne, Pfirsich - frisch und fruchtig		
DER KLEINE BÄR CUVÉE WEISS - 2019	0,20L	6,5
Weißburgunder, Sauvignon Blanc,		
Muskateller, Müller-Thürgau	0,75L	25
Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland		
<hr/> Ananas, Feigen, Paprika, Kiwi - fruchtig, fein, exotisch		
DER KLEINE BÄR CUVÉE ROSÉ - 2019	0,20L	6,5
St. Laurent, Portugieser		
Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	0,75L	25
<hr/> Ananas, Beeren, Kiwi - trocken, fruchtig, würzig		
DER KLEINE BÄR CUVÉE ROT - 2019	0,20L	6,5
Merlot, St. Laurent		
Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	0,75L	25
<hr/> Dunkle Beeren, Veilchen - fruchtbetont, würzig		
INDIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - 2015	0,20L	7,5
Montepulciano, Cabernet Sauvignon		
DOC Cantine Bove, Abruzzen, Italien	0,75L	25
<hr/> Kirsche, Schokolade, Vanille - rund, würzig, elegant		

SPARKLING

RIVE DI COLBERTALDO VALDOBBIADENE PROSECCO SPUMANTE - 2019	0,75L	32
Glera, D.O.C.G.		
Cantine Maschio, Venetien, Italien		
BITCHES BREW - 2020	0,75L	36
Kerner, Sauvignac, Scheurebe, Silvaner		
Jürgen Leiner		
Pfalz, Deutschland		

WEIN

NATURWEINE

**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

GLOW GLOW - 2020 0,75L **45**

Bacchus, Müller-Thurgau, Scheurebe
Paulina Baumberger, Nahe, Deutschland

Holunderblüte, Zitrone, Apfel - frisch, leicht, Harmonisch

RIESLING DELIGHT - 2019 0,75L **45**

Riesling
Jürgen Leiner, Pfalz, Deutschland

Marillen, Quitten, Walnüsse, Salzzitrone - saftig, cremig

VOYAGE VOYAGE - 2019 0,75L **45**

Spätburgunder
Jürgen Leiner, Pfalz, Deutschland

Himbeere, Sauerkirsche - frisch, fruchtig, unangestrengt

WEIN

WEISS

JUWEL - 2020 Riesling, Qualitätswein Juliane Eller Weine, Rheinhessen, Deutschland Pfirsich, Limette - saftig, leicht	0,75L	28
JUWEL - 2020 Grauburgunder, Qualitätswein Juliane Eller Weine, Rheinhessen, Deutschland Ananas, Pfirsich - cremig, voll, etwas kräutrig	0,75L	28
MESSING WEINE - 2020 Weißburgunder, Auslese Familie Botzet, Mosel, Deutschland Birne, Banane, Mango - fruchtig, leicht	0,75L	31
JOSEPH - 2019 Gewürtzraminer, D.O.C. Josef Hofstätter, Südtirol, Italien Trockenblumen, Rosenblüten - reich, fruchtig	0,75L	44
ILARIA ACCORDINI - 2020 Lugana, D.O.C. Cantine Ilaria Accordini, Lombardien, Italien Zitrone, Apfel, Mandel, Blüten - fruchtig, vollmundig	0,75L	19
GAVI DEL COMUNE DI GAVI - 2020 Cortese di Gavi, D.O.C.G. Monchiero Carbone, Piemont, Italien Pfirsich, Kamille, Honig - straff, süffig, frisch	0,75L	28
CRITONE BIANCO - 2020 Chardonnay & Sauvignon, IGT Cantine Librandi, Kalabrien, Italien Blumen, exotische Früchte - saftig, angenehm frisch	0,75L	29
GIBELE - 2020 Zibibbo, IGP Cantine Carlo Pellegrino, Sizilien, Italien Zitrusfrüchte, Pfirsich, Apfel, Lavendel - fruchtig, frisch	0,75L	29

WEIN

Rosé

SAN MARZANO TRAMARI ROSÉ DI PRIMITIVO SALENTO - 2020

0,75L

23

Primitivo, IGP Cantine San Marzano

Salento, Apulien, Italien

Erd & Himbeere, Kirsche - ausgewogene Frucht & Frische

WEIN

Rot

TALO - 2019

0,75L

24

Negroamaro, IGP

Cantine San Marzano, Salento, Apulien, Italien

Johannis & Waldbeeren - vollmundig, weich

UNO PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA - 2018

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

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