

BERLIN - BIELEFELD



CAPVIN BIELEFELD



DEUTSCH

HOW TO EAT PIZZA NAPOLETANA STYLE



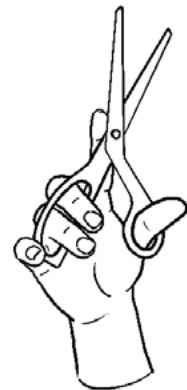
STEP 1

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



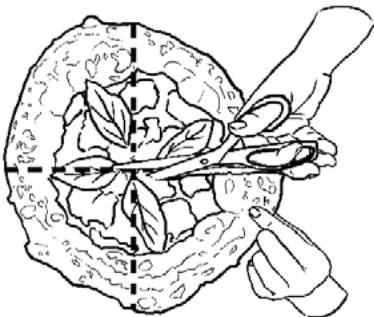
STEP 2

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 CAMPANA** 12
Datteltomaten, Basilikum, serviert mit hausgemachtem Brot, kaltgepresstes Olivenöl
-  **BRUSCHETTA** 6
Hausgemachtes Brot, Datteltomaten, Knoblauch, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **PARMIGIANA** 9
Frittierte Aubergine, Tomatensauce, Parmesan & Basilikum
- 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, Parmesan, Croûtons 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** 11
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti,
Pecorino Romano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
+ Büffelmozzarella 3,5
+ 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** 12
San Marzano DOP Tomaten, geräucherter Provola DOP,
schwarzer Pfeffer
- TONNO BIANCO** 14
Fior di latte dei Monti, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern

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 12

San Marzano DOP Tomaten, 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 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
- COPPA GELATO DELLA MAMMA** 7,5
Vanilleeis von Madeleine's Ice Cream, Waldfrucht Sauce,
Pistazienflocken & Keksstreusel

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

Scharf  Vegetarisch 

DRINKS

APERETIVO

Capvin Spritz		7,5
Nonino Tonic		7,5
Limoncello Spritz		7,5
Aperol Spritz		7,5
Campari Spritz		7,5
White wine spritzer	0,15L	7,5
Crodino Spritz Alk. frei		7,5

SOFTDRINKS

Coca Cola	0,2L	2,9
Coca Cola Zero	0,2L	2,9
Bio Zisch Zitrone	0,33L	3,5
Bio Zisch Blutorange	0,33L	3,5
Limoment Apfel - Minze	0,33L	3,5
Limoment Waldmeister - Kirsche	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 (Naturrüb)		
Maracuja	0,3L	3,2
Rhabarber	0,5L	5,2
Cranberry		

AUSWAHL VON UNSEREM GRAPPA WAGEN

Bitte wenden sie sich an unser Servicepersonal

BIER

König Ludwig vom Fass	0,3L 3,2	0,5L 5,2
Peroni vom Fass	0,3L 3,2	0,5L 5,2
König Ludwig Weizen	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

Averna	2cl	3,5
Ramazotti	2cl	3,5
Limoncello	2cl	3
Frangelico	2cl	3
Amaro del Capo	2cl	3
Prunella Mandorlata	2cl	4
Pirus	2cl	5
Zündkerze		3,5
Tarifa		3
Espresso		2,5
Espresso Macchiato (Hafermilch)		3

LONGDRINKS

Wodka Soda	7,5
Gin Tonic (Sapphire Bombay)	7,5
Amaro Tonic	8
Gin & Tonic (Malfy)	9,2
Gin & Tonic (Lavie)	9,2

COCKTAILS

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

WEIN

OFFENE WEINE

WEISS

	0,15L	0,75L
INSOLIA	5,5	22
Insolia		
Cantine la Vite, Sizilien, Italien		
<hr/> Weißen Pfirsichen, Aprikosen - elegante Säure		
LUGANA FOLAR	5,8	28
Lugana DOC		
Santi, Venetien, Italien		
<hr/> Birne, Pfirsich, Mandelnote - trocken, rund		
MESSING WEINE	7	32
Weißburgunder, Auslese		
Familie Botzet, Mosel, Deutschland		
<hr/> Birne, Banane, Mango - fruchtig, leicht		
WINZERHOF LINDER DR.GRAU	7,5	34
Grauburgunder Naturwein		
Winzerhof Linder, Baden, Deutschland		
<hr/> Ungefiltert, Orange, Rose - komplex, kräftig		
FRATI LUGANA	9	44
Lugana DOC		
Cà dei Frati, Lombardei, Italien		
<hr/> Mandarinen, Aprikosen, Pfirsich - erfrischend, süffig		

SPARKLING

RIVE DI COLBERTALDO	0,1L	0,75L
VALDOBBIADENE PROSECCO		
SPUMANTE	4,5	32
Glera, D.O.C.G.		
Cantine Maschio, Venetien, Italien		

WEIN

OFFENE WEINE

ROSÉ

0,15L 0,75L

SPÄTBURGUNDER

5,5 24

Spätburgunder

Familie Förster, Rheinhessen, Deutschland

Erdbeeren, Himbeeren - floral, fruchtig

PRIMITIVO TAMARI

6,5 23

Primitivo

San Marzano, Apulien, Italien

Erdbeere, Himbeere, Kirsche - fruchtig, cremig

ROT

BARBERA D'ASTI

6 29

Barbera

Roberto Ferraris, Piemont, Italien

Veilchen, Brombeeren, Pflaumen, Kirsche - langer abgang

PARADISO PRIMITIVO 1954

7 32

Primitivo DOC

Cantine Paradiso, Apulien, Italien

Pflaumen, Marasca, Myrte - vollmundig, blumig

WEIN

WEISS

0,75L

INSOLIA

Insolia

Cantine la Vite, Sizilien, Italien

Weißes Pfirsichen, Aprikosen - elegante Säure

22

LUGANA FOLAR

Lugana DOC

Santi, Venetien, Italien

Birne, Pfirsich, Mandelnote - trocken, rund

28

MESSING WEINE

Weißburgunder, Auslese

Familie Botzet, Mosel, Deutschland

Birne, Banane, Mango - fruchtig, leicht

32

WINZERHOF LINDER DR.GRAU

Grauburgunder Naturwein

Winzerhof Linder, Baden, Deutschland

Ungefiltert, Orange, Rose - komplex, kräftig

34

GRECO DI TUFO

Greco Bianco

Mastroberardino, Kampanien, Italien

Aprikose, Weißer Pfirsich, Bittermandel - fruchtig, frisch

36

HORS LES MURS BLIZZARD

Sauvignon Blanc & Semillon

Château Lestignac, Dordogne, Frankreich

Lebendige Säure - Eleganz im Glas

42

FRATI LUGANA

Lugana DOC

Cà dei Frati, Lombardei, Italien

Mandarinen, Aprikosen, Pfirsich - erfrischend, süffig

44

WINE

RED

0,75L

BARBERA D'ASTI

29

Barbera

Roberto Ferraris, Piemont, Italien

Veilchen, Brombeeren, Pflaumen, Kirsche - langer abgang

PARADISO PRIMITIVO 1954

32

Primitivo DOC

Cantine Paradiso, Apulien, Italien

Pflaumen, Marasca, Myrte - vollmundig, blumig

CHIANTI CLASSICO RISERVA

38

Sangiovese

Vigneti la Selvanella, Toskana, Italien

Vanille, Zimt, gerösteten Mandeln - warm und würzig

ROSA LANDSCHWEIN

42

Portugieser, Dornfelder

Lukas Krauss, Pfalz, Deutschland

Brombeere - rauchig, kühl

MARINA CVETIC MONTEPULCIANO

48

Montepulciano

Marina Cvetić, Abruzzen, Italien

Brombeere, Feige, Veilchen, Vanille - frisch, fruchtig, floral

WEIN

SPARKLING

0,75L

FKK ROSÉ FIZZ

38

Portugieser, Dornfelder

Bianka & Daniel Schmitt, Rheinhessen, Deutschland

Erdbeere, Grapefruit - sprudelig & süffig

RIVE DI COLBERTALDO VALDOBBIADENE PROSECCO SPUMANTE

32

Glera, D.O.C.G.

Cantine Maschio, Venetien, Italien

Elegante Säure - trocken, prickelnd

MESSING PET NAT

38

Riesling

Familie Botzet, Mosel, Deutschland

Trauben - trocken, prickelnd

WEIN

ROSÉ

SPÄTBURGUNDER

24

Spätburgunder

Familie Förster, Rheinhessen, Deutschland

Erdbeeren, Himbeeren - floral, fruchtig

PRIMITIVO TAMARI

23

Primitivo

San Marzano, Apulien, Italien

Erdbeere, Himbeere, Kirsche - fruchtig, cremig

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