

# CAPVIN


SLICE OF NAPOLI

## VORSPEISEN

-  **BRUSCHETTA** 7,5  
Hausgemachtes Brot, Datteltomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano und kalt gepresstes Olivenöl
-  **BURRATA CAPRESE** 13,5  
Burrata, Datteltomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano, kalt gepresstes Olivenöl, serviert mit hausgemachtem Brot
-  **MONTANARA TOMATE** 6,5  
2 frittierte knusprige Pizzateig-Bällchen, belegt mit Tomatensoße, Parmesan und Basilikum
- MONTANARA MORTADELLA** 8,5  
2 frittierte knusprige Pizzateig-Bällchen, belegt mit Mortadella, Ricotta, Pistazien un Pecorino
- ANTIPASTIPLATTE** 22,5  
Vorspeisenvariation aus der Küche Neapels für 2 Personen.  
 Auch als vegetarische Variante erhältlich
-  **NAPOLI SALAT** 13,5  
Romanasalat, Datteltomaten, Knoblauch, Parmesanscheibe, Croûtons, mit Caesar Dressing  
**EXTRA:** + Rindfleischbällchen 4€, + Zucchiniällchen 4€, + Burrata 4€
- VITELLO TONNATO** 14,5  
Kalbsfleisch, hausgemachte Salsa Tonnata (mit Thunfisch, Sardellen und Mayonnaise), Kapern Äpfel, Parmesan Scheibe

## PIZZA CLASSICA NAPOLETANA

-  **MARINARA** 9,5  
San Marzano DOP Tomaten, Knoblauch, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl
-  **MARGHERITA CLASSICA** 12,5  
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti, Parmigiano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl  
**EXTRA:** + Salame Napoli 4€, + Prosciutto Cotto 4€, + geräucherter Provola DOP 4€, + Mozzarella Vegan 4€
-  **MARGHERITA BUFALA** 14,5  
San Marzano DOP Tomaten, Büffelmozzarella, Parmigiano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **BUFALA BIANCA** 15,5  
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **VESUVIO PICCANTE** 14,5  
San Marzano DOP Tomaten, pikante Salami, Fior di Latte dei Monti, Parmigiano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl  
**EXTRA:** + Stracciatella di Bufala 4,5€
- NAPOLI** 15,5  
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti, Sardellen, schwarze Oliven, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
- TONNO BIANCO** 16,5  
Fior di Latte dei Monti, rote Zwiebeln, Thunfischfilet, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **ORTOLANA** 13,5  
San Marzano DOP Tomaten, Datteltomaten, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Oliven, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **MELANZANELLA** 14,5  
San Marzano DOP Tomaten, Aubergine al Funghetto, geräucherter Provola DOP, Parmesan, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl  
**EXTRA:** + Stracciatella di Bufala 4,5€
- CALZONE CLASSICO** 15,5  
San Marzano DOP Tomaten, Ricotta, Salami Napoli, Prosciutto cotto, Fior di Latte dei Monti, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
- PIZZA FRITTA NAPOLETANA** 14,5  
San Marzano DOP Tomaten, Ricotta, Cicoli Napoletani, geräucherter Provola DOP, Salz, Pfeffer, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **PIZZA GIA (KINDERPIZZA)** 7  
Margherita classica, San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

Scharf  Vegetarisch  Vegan 

## PIZZA SPECIALE

- SALSICCIA E FRIARIELLI** 16,5  
geräucherter Provola DOP, neapolitanischem Brokkoli und Salsiccia, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **TARTUFO** 22,5  
Fior di Latte dei Monti, schwarzer Trüffel, Basilikum, Parmesancreme, schwarzer Pfeffer, weißes Trüffel Öl  
**EXTRA:** + Prosciutto cotto 4€
-  **POMOD'ORO** 18,5  
gelbe Tomatensauce, Fior di Latte dei Monti, Burrata, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Parmesan, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
- LA BIANCA MORTADELLA** 18,5  
Fior di Latte dei Monti, Mortadella di Bologna, Pistazien, Pistaziencreme, Parmigiano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
-  **TRIS DI ZUCCHINE** 16,5  
Hausgemachte Zucchini-creme, Zucchini Bällchen, frittierte Zucchini-chips, Stracciatella di Bufala
- POLPETTINE E RICOTTA** 16,5  
Ricotta, San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti, hausgemachte Rindfleischbällchen, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

ALLE PIZZEN AUCH IN GLUTENFREI +5€

## DESSERT

-  **TIRAMISU** 7,5  
Ricetta di Nonno Enzo, mit Pistazien
-  **GRAFFA CON NUTELLA** 6,5  
Neapolitanischer Donut mit Nutella
-  **PIZZA CON NUTELLA** 10,5  
Ricetta di Nonno Enzo, mit Pistazien

## HOW TO EAT PIZZA NAPOLETANA STYLE



### STEP 1

Schaut euch die Pizza in ihrer vollen Größe an ...mmm 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 den 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 Genusserebnis habt.  
Wenn ihr mögt, schneiden wir die Pizza selbstverständlich auch für euch.

## DRINKS

### APERITIVO

Aperol Spritz		7,5
Sarti Spritz		7,5
Campari Spritz		7,5
Limoncello Spritz		7,5
Crodino alkoholfrei		6,9
Weißweinschorle	0,15L	5,5

### SOFTDRINKS

Tafelwasser laut/leise	0,5L/1L	3/5
Vöslauer laut/leise	0,75L	6,5
Coca Cola	0,2L/0,5L	3,2/5,5
Coca Cola Zero	0,2L/0,5L	3,2/5,5
Sprite	0,2L	3,2
Orangina	0,25L	3,2
Proviant Ingwer-Zitrone	0,33L	3,5
Limoment Apfel-Minze	0,33L	4,5

### EISTEE & LIMONADEN

Zitrone-Limette Eistee	0,5L	5,2
Ingwer-Minz Limo	0,5L	5,5
Amalfi Limo	0,5L	5,5
Basilikum-Limette-Limo	0,5L	5,5

### SAFTSCHORLEN

NIEHOFFS VAIHINGER SÄFTE

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

## AUSWAHL VON UNSEREM GRAPPA WAGEN

BITTE WENDEN SIE SICH AN UNSER SERVICEPERSONAL

### BIER

Starnberger Hell vom Fass	0,3L/0,5L	3,5/5,5
Peroni vom Fass	0,3L/0,4L	3,5/5,5
Krombacher Weizen	0,5L	5,5
Krombacher alkoholfreies Weizen	0,5L	5,5
Krombacher alkoholfrei	0,33L	3,2

### DIGESTIVO

Averna	2cl	3
Amaro del Capo	2cl	3
Limoncello	2cl	3,5
Frangelico	2cl	3,5
Zündkerze	2cl	3,5
Tarifa	2cl	3

### LONGDRINKS

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

### COCKTAILS

Aperol Sour		10,5
Negroni		10,5
Sarti Sour		10,5
Gin Basil Smash		10,5
Espresso Martini		10,5
Limoncello Sour		10,5

### KAFFEE

Espresso		2,5
Espresso Doppio		2,9
Espresso Macchiato		2,8
Cappuccino		3,5
+ Hafermilch		0,8

## WEINE

### OFFENE WEINE

#### CASELLO BONDONI

Lugana DOC	0,15L	6
Lombardei, Italien	0,75L	29
Pfirsich, grüner Apfel, leichte Säure, mineralisch		

#### MESSING WEINE

Weißburgunder, Auslese	0,15L	6,5
Familie Botzet, Mosel, Deutschland	0,75L	32
Birne, Banane, Mango - fruchtig, leicht		

#### PINOT GRIGIO BIO OTTONE

Pinot Grigio delle Venezie DOC	0,15L	5,8
Ottone, Venetien, Italien	0,75L	29
nussig, cremig, intensiv, füllig		

#### INSOLIA

Cantine la Vite, Sizilien, Italien	0,15L	5,2
Weißer Pfirsich, Aprikosen - elegante Säure	0,75L	22

#### PARADISO PRIMITIVO 1954

Primitivo DOC	0,15L	7
Cantine Paradiso, Apulien, Italien	0,75L	32
Pflaumen, Marascam Myrte - vollmundig, blumig		

#### BARBERA D'ASTI

Roberto Ferraris, Piemont, Italien	0,15L	6
Veilchen, Brombeeren, Pflaumen, Kirsche - langer Abgang	0,75L	29

#### MESSING ROT BIO

Pinot Noir, Syrah	0,15L	6
Weingut Bieteighöfer, Pfalz, Deutschland	0,75L	24
Dunkle Beeren, Zartbitterschokolade, elegant, trocken		

#### CAPELLANA ROSADO

Tempranillo EU BIO	0,15L	5,2
Bodegas Nodus Finca El Renegado, Valencia, Spanien	0,75L	22
Himbeere, fruchtig, leicht, besondere Säure		



## SLICE OF NAPOLI

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

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal

ALLE PREISE SIND IN EURO AUSGEWIESEN