


CAPVIN

SLICE OF NAPOLI

VORSPEISEN

 BRUSCHETTA	7,9
Hausgemachtes Brot, Datteltomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano und kalt gepresstes Olivenöl	
 BURRATA CAPRESE	13,5
Burrata, Datteltomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano, kalt gepresstes Olivenöl, hausgemachtes Brot	
MONTANARA TOMATE	7,5
2 frittierte, knusprige Pizzateig-Bällchen, belegt mit Tomatensoße, Parmesan und Basilikum	
MONTANARA MORTADELLA	8,9
2 frittierte, knusprige Pizzateig-Bällchen, belegt mit Mortadella, Ricotta, Pistazien und Parmesan	
ANTIPASTIPLATTE	24,5
Vorspeisenvariation aus der Küche Neapels für 2 Personen.  Auch als vegetarische Variante erhältlich	
NAPOLI SALAT	13,9
Romanasalat, Datteltomaten, Knoblauch, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing EXTRA: + Rindfleischbällchen 4€, + Zucchinihälbchen 4€, + Burrata 4€	
VITELLO TONNATO	15,5
Kalbfleisch, hausgemachte Salsa Tonnata (mit Thunfisch, Sardellen und Mayonnaise), Kapern Äpfel, Parmesan, hausgemachtes Brot	

PIZZA CLASSICA NAPOLETANA

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




Scharf  Vegetarisch  Vegan 

PIZZA SPECIALE

SALSICCIA E FRIARIELLI	16,5
geräucherter Provolta DOP, neapolitanischem Brokkoli und Salsiccia, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl	
TARTUFO	22,5
Fior di Latte dei Monti, schwarzer Trüffel, Basilikum, Parmesancreme, schwarzer Pfeffer, weißes Trüffel Öl EXTRA: + Prosciutto cotto 4€	
POMOD'ORO	19,9
gelbe Tomatensauce, Fior di Latte dei Monti, Burrata, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Parmesan, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl	
LA BIANCA MORTADELLA	19,9
Fior di Latte dei Monti, Mortadella di Bologna, Pistazien, Pistaziencreme, Parmesan, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl	
TRIS DI ZUCCHINE	16,5
Hausgemachte Zucchini-creme, Parmesan, 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, kalt gepresstes Olivenöl	

ALLE PIZZEN AUCH IN GLUTENFREI +5€

DESSERT

 TIRAMISU	7,9
Ricetta di Nonno Enzo, mit Pistazien	
 GRAFFA CON NUTELLA	6,9
Neapolitanischer Donut mit Nutella	
 PIZZA CON NUTELLA	10,5
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 Genusserlebnis habt.
Wenn ihr mögt, schneiden wir die Pizza selbstverständlich auch für euch.

DRINKS

APERITIVO

Aperol Spritz		8,5
Sarti Spritz		8,5
Campari Spritz		8,5
Limoncello Spritz		8,5
Crodino alkoholfrei		6,9
Weißweinschorle	0,15L	5,5

SOFTDRINKS

Tafelwasser laut/leise	0,5L/1L	3,5/5,5
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	3,5
Proviant Ingwer-Zitrone	0,33L	3,5
Limoment Apfel-Minze	0,33L	4,8

EISTEE & LIMONADEN

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

SAFTSCHORLEN

NIEHOFFS VAHINGER SÄFTE

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

AUSWAHL VON UNSEREM GRAPPA WAGEN

BITTE WENDEN SIE SICH AN UNSER SERVICEPERSONAL

BIER

Starnberger Hell vom Fass	0,3L/0,5L	3,7/5,9
Peroni vom Fass	0,2L/0,4L	3,7/5,9
Krombacher Weizen	0,5L	5,5
Krombacher alkoholfreies Weizen	0,5L	5,5
Krombacher alkoholfrei	0,33L	3,8

DIGESTIVO

Averna	2cl	3,5
Limoncello	2cl	3,5
Frangelico	2cl	3,5
Zündkerze	2cl	3,5
Tarifa	2cl	3,5

COCKTAILS

Aperol Sour		11,5
Negroni		11,5
Sarti Sour		11,5
Gin Basil Smash		11,5
Espresso Martini		11,5
Limoncello Sour		11,5
Gin Tonic (Sapphire Bombay)		11,5

KAFFEE

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

WEINE

OFFENE WEINE

OTTONE BIO	0,15L	7
Lugana DOC		
Lombardei, Italien	0,75L	35
Pfirsich, grüner Apfel, leichte Säure, mineralisch		

MESSING WEINE	0,15L	7
Weißburgunder, Auslese		
Familie Botzet, Mosel, Deutschland	0,75L	35
Birne, Banane, Mango - fruchtig, leicht		

OTTONE BIO	0,15L	6,5
Pinot Grigio delle Venezie DOC		
Venetien, Italien	0,75L	32
nussig, cremig, intensiv, füllig		

INSOLIA	0,15L	6
Cantine la Vite, Sizilien, Italien		
Weißer Pfirsich, Aprikosen - elegante Säure	0,75L	29

PATU PRIMITIVO	0,15L	8,5
Primitivo DOC		
Cantine, Tenuta Giustini, Apulien, Italien	0,75L	34
Pflaumen, Kirsche, Erdbeere, vollmundig, samtig		

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

MESSING WEINE BIO	0,15L	6
Pinot Noir, Syrah		
Weingut Bieteighöfer, Pfalz, Deutschland	0,75L	29
Dunkle Beeren, Zartbitterschokolade, elegant, trocken		

CAPELLANA ROSADO	0,15L	6
Tempranillo EU BIO		
Bodegas Nodus Finca El Renegado, Valencia, Spanien	0,75L	29
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