

WAS MACHT EINE PIZZA, ZUR WOLKENPIZZA?

Genau wie der mysteriöse Krabbenburger bei Spongebob, folgt auch unsere Wolkenpizza einem einzigartigen Geheimrezept. Wir können also nicht alles verraten, aber hier sind die wichtigsten Kriterien:



Wolkenteig nach dem Geheimrezept vom Pizzaweltmeister Vincenzo Capuano mit Caputo Mehl.



Frische Zutaten direkt aus Neapel und Umgebung.



Großer, luftiger, knuspriger Wolkenrand.



Mit der goldenen Schere geschnitten.



CAPVIN & FRIENDS – DEINE GRUPPEN- UND EVENTBUCHUNG BEI CAPVIN

Unsere Mission: Menschen durch die Freude an Pizza verbinden. Ob große oder kleine Zusammenkunft – wir machen eure Feier zum perfekten Erlebnis! Egal ob Geburtstag, Weihnachtsfeier, Hochzeit oder jeder andere Anlass zum Feiern. Informiere dich auf unserer Webseite oder schreib uns direkt an berlin@capvin.de.



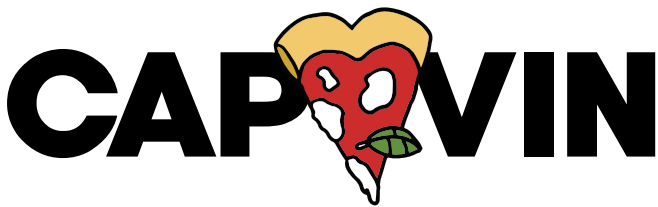
MEHR DOLCE VITA FÜR DEINE AMICI

Schenke unvergessliche Genussmomente mit den Capvin-Gutscheinen!



Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten.
Nur Kartenzahlung – kein Bargeld

Rosenhöfe 04/2025



@capvinpizza
www.capvin.de

SLICE OF NAPOLI

Nur Kartenzahlung – kein Bargeld

SPRITZ

Limoncello Basil Spritz	8.5€
Sarti Zitrus Spritz	8.5€
Aperol Spritz	7.5€
Erdbeer-Sarti Spritz	8.5€
Crodino-Maracuja Spritz alkoholfrei	6.5€

HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

Zitronen-Minz-Eistee	0.5l	5.5€
Pfirsich-Ingwer-Eistee mit Maracuja	0.5l	5.5€
Basilikum-Limette-Limo	0.5l	6€
Amalfi-Zitronen-Limo	0.5l	6€
Erdbeer-Zitronen-Limo	0.5l	6€

BIER

Starnberger Hell vom Fass	0.3l/0.5l	3.5/5.5€
Starnberger Radler	0.3l/0.5l	3.5/5.5€
Krombacher Weizen	0.5l	5.5€
Krombacher Weizen alkoholfrei	0.5l	5.5€
Peroni vom Fass	0.3l/0.5l	4.5/6.5€
Peroni alkoholfrei	0.33l	4€

ALKOHOLFREI

Tafelwasser leise / laut	0.5l/1l	4/6€
Vöslauer leise / laut	0.75l	6.5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0.2l	3€
Schorle	0.5l	5€

Apfel (naturtrüb), Maracuja (Nektar) und Rhabarber (Nektar)

WEIN

Weiß	0.15l/0.75l	
Pinot Grigio (BIO) - Tenuta Tre Gemme, Italien, IGT, frisch und unkompliziert		6/24€
Lugana ORA - Trebbiano di Lugana, Chardonnay, DOP, Lombardei - Italien, fruchtig-frisch und trocken		7/28€
Sparkling	0.15l/0.75l	
Frizzante on the Rocks		4.5€/ -
Serena Prosecco Biologico DOC - Italien, Venetien, Glera, leicht und fruchtig		- / 30€

Rot	0.15l/0.75l	
Primitivo La Marchesana (BIO) - Tenuta Polvanera, Apulien - Italien, IGP, leicht und sanft		6/24€
Montepulciano d'Abruzzo (BIO) - Tenuta Tre gemme, Abruzzan - Italien, DOC, fruchtig und harmonisch, trocken		6/24€
Rosé	0.15l/0.75l	
Primitivo Rosato - Cantine Polvamera, Apulien-Sizilien, Italien, frisch und aromatischer Rosato		6/24€

ANTIPASTI / INSALATE

Bruschetta classica

Hausgemachtes Brot, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

7€

Carpaccio vom Rind

NEU

Hauchzartes Carpaccio, Rucola, gehobelter Grana Padano, Crema di Balsamico, Olivenöl, Zitrone

12.5€

INSALATE:

Insalata Cesare

APR-JUNI

kleiner oder großer Römersalat, hausgemachte Croutons, gehobelter Grana Padano und hausgemachtes Caesar-Dressing

5€/8€

Beilagensalat

frischer Rucola, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Balsamico Dressing

5€

+ zartes Hühnchenfilet 4€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

+ Crema di Tartufo 2€

+ zartes Hühnchenfilet 4€

KLASSISCHE NEAPOLITANISCHE WOLKENPIZZA

MARGHERITA SELECTION:

Margherita di Bufala

*

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Büffelmozzarella, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

15€

Margherita Provola e Pepe

*

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, geräucherter Provola DOP, Basilikum, schwarzer Pfeffer, kaltgepresstes Olivenöl

13.5€

Margherita Vegana

San Marzano DOP Tomaten,veganer Mozzarella, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

14.5€

Margherita Classica

*

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

12€

Ortolana Vegana

hausgemachte gelbe Tomatensoße, schwarze Oliven, Sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, in Rosmarinöl marinierte Champignons, Rucola, hausgemachtes Rosmarinöl

13€

Tonno Bianco

Grana Padano, Fior di latte di Napoli, Thunfischfilet aus Cetara, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

15€

Napoli

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen aus Cetara, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

14€

+ Fior di Latte 2€

+ Veganer Mozzarella 4€

+ San Marzano DOP Tomaten 1.5€

PIMP YOUR MARGHERITA:

+ Burrata 4.5€

+ Salame Napoli 2.5€

+ Prosciutto cotto 2.5€

+ Spianata piccante 3.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€

+ Zartes Hühnchenfilet 4€

+ Bresaola 3.5€

+ Nduja 2.5€

DIPS

DIP IT ALLA NUVA! FÜR NOCH MEHR GESCHMACK!

4 DIPS FÜR 3€!

Um den fluffigen Wolkenpizzarand perfekt zu genießen, empfehlen wir unsere hausgemachten Dips.

Hot Honey

NEU

Hausgemachter Chili-Honig-Dip

1€

Salsa Cesare

Klassisch mit Noten von Parmesan und Sardellen

1€

Crema di BBQ

NEU

Rauchige BBQ-Sauce

1€

Crema di Tartufo

Aromatische Trüffelmayonnaise

2€

Pesto al Basilico

Hausgemachtes Basilikumpesto

1€

Vegetarisch

Vegan

Scharf

Schwein

Rind

Huhn

Fisch

Favorit

* Pizza können auch ohne Grana Padano zubereitet werden – Grana Padano und Pecorino Romano werden mit tierischem Lab hergestellt.
Pizza können für +5.5€ auch glutenfrei zubereitet werden. Ausnahme: Bianca Rosmarino, Rosso e Verde, Sweet and Salty. Bei Fragen zu Allergenen, spricht gerne unser Team an.

SIGNATURE WOLKENPIZZA



APR-JUNI

Vesuvio Piccante 2.0

hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, Spianata Salame piccante, Fior di latte di Napoli, hausgemachtes Chilliöl, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

16€

+ Burrata 4.5€



APR-JUNI

Inferno Calabrese

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Spianata Salame Piccante, 'Nduja Calabrese, Fior di Latte di Napoli, hausgemachter Hot Honey, hausgemachtes Chiliöl, Basilikum

18€

+ Burrata 4.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€



APR-JUNI

Bresaola e Rucola

Grana Padano, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Fior di Latte di Napoli, Rucola, Bresaola, gehobelter Grana Padano, Crema di Balsamico, Zitrone

18€

+ Burrata 4.5€

Prosciutto e Funghi Piccante

hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, geräucherter Provola DOP, Prosciutto cotto, in Rosmarinöl marinierte Champignons, hausgemachtes Chiliöl, Basilikum

16€

+ Burrata 4.5€

Burrata Rosso e Verde

*

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Pecorino Romano, Burrata, hausgemachtes veganes Basilikum-Pesto, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

17€

+ Prosciutto cotto 2.5€

+ Salame Napoli 2.5€

BBQ Chicken? – Mamma Mia!

BBQ-Sauce, Grana Padano, Zwiebeln, zartes Hühnchenfilet, Fior di Latte di Napoli, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce, Basilikum

16€

+ Prosciutto cotto 2.5€

+ Salame Napoli 2.5€

DOLCE / CAFFÈ

TIRAMISU SELECTION (HAUSGEMACHT):

Tiramisu Classico

mit Kakao und Pistazien

5.5€

Tiramisu

mit Erdbeeren und Erdbeer-Soße

7€

Tiramisu

mit Raffaello und weißer Schoko-Soße

7€

Jedes Produkt aus pasteurisierten Eiern und ohne Alkohol

Espresso / Espresso Doppio

2€/3.5€

Cappuccino

3€

+ Hafermilch 0.5€

COCKTAILS / LONGDRINKS / DIGESTIVO

Gin Basil Smash

10€

Espresso Martini

10€

Negroni

10€

Gin Tonic (Sapphire Bombay)

9€

Digestivo

2cl 3€

Averna, Limoncello, Frangelico, Amaro del Capo, Nonino Grappa