

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** 7,8
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** 11
Romanasalat, Datteltomaten, Knoblauch, Parmesanscheibe, Croûtons, mit Caesar Dressing
EXTRA: + Rindfleischbällchen 4€, + Zucchiniällchen 4€, + Burrata 4€
- VITELLO TONNATO** 14
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, kalt gepresstes Olivenöl
-  **MARGHERITA CLASSICA** 12,5
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti, Parmigiano, Basilikum, kalt gepresstes 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, kalt gepresstes Olivenöl
-  **BUFALA BIANCA** 14,5
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl
-  **VESUVIO PICCANTE** 14,5
San Marzano DOP Tomaten, pikante Salami, Fior di Latte dei Monti, Parmigiano, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl
EXTRA: + Stracciatella di Bufala 4,5€
- NAPOLI** 14,5
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte dei Monti, Sardellen, schwarze Oliven, Kapernäpfel, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl
- TONNO BIANCO** 14,5
Fior di Latte dei Monti, rote Zwiebeln, Thunfischfilet, Kapernäpfel, 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 Provola 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** 14,5
San Marzano DOP Tomaten, Ricotta, Cicoli Napoletani, geräucherter Provola 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
mit geräucherter Provola 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** 18,5
gelbe Tomatensauce, Fior di Latte dei Monti, Burrata, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Parmesan, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl
- LA BIANCA MORTADELLA** 18,5
Fior di Latte dei Monti, Mortadella di Bologna, Pistazien, Pistaziencreme, Parmigiano, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl
-  **TRIS DI ZUCCHINE** 15,5
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, kalt gepresstes 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** 7,9
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 Genusserlebnis 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

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

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 VAHINGER 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

Amaro del Capo	2cl	3
Averna	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

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

KAFFEE

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

WEINE

OFFENE WEINE

LUGANA FOLAR

Lugana DOC	0,15L	5,9
Santi, Venetien, Italien	0,75L	28
Birne, Pfirsich, Mandelnote - trocken, rund		

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		

PRIMITIVO TRAMARI

Primitivo	0,15L	5,5
San Marzano, Apulien, Italien	0,75L	23
Erdbeere, Himbeere, Kirsche - fruchtig, cremig		



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