

# 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.

## SPECIAL

### MITTAGSANGEBOT FÜR 10€

Kleine Pizza Margherita (Einzelpreis 8€) und kleiner hausgemachter Eistee (Einzelpreis 3.5€)

Alternativ kleine Pizza Prosciutto e Funghi oder kleine Pizza Vesuvio Piccante +4€

Gültig: Montag bis Freitag 12-16 Uhr  
Nicht an Feiertagen erhältlich.



## 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](mailto:berlin@capvin.de).



## MEHR DOLCE VITA FÜR DEINE AMICI

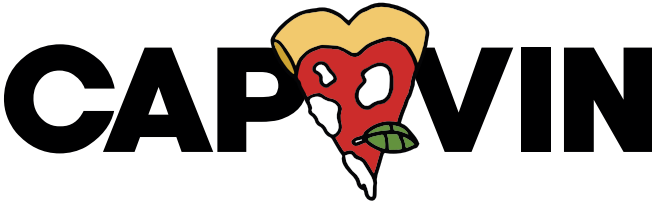
Schenke unvergessliche Genussmomente mit den Capvin-Gutscheinen!



Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten.

Nur Kartenzahlung – kein Bargeld

Weinbergsweg 09/2025



## SLICE OF NAPOLI

Nur Kartenzahlung – kein Bargeld

### SPRITZ

Sarti Berry Spritz	SAISONAL	8.5€
Sarti Zitrus Spritz		8.5€
Limoncello Basilikum Spritz		8.5€
Aperol Spritz		7.5€
Crodino Maracuja Spritz alkoholfrei		6.5€

### HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

Pfirsich Ingwer Eistee	0.5l	5.5€
mit Maracuja		
Apfel Feige Eistee	SAISONAL	0.5l 5.5€
Basilikum Limette Limo	0.5l	6€
Amalfi 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€
Weizen (auch 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€
Orangina	0.25l	4€
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	6/24€
Lugana ORA – Trebbiano di Lugana, Chardonnay, DOP, Lombardei – Italien	7/28€
Rosé	
Primitivo Rosato – Cantine Polvamera, Apulien-Sizilien, Italien	6/24€
Rot	
Primitivo La Marchesana (BIO) – Tenuta Polvanera, Apulien – Italien, IGP	6/24€
Montepulciano d'Abruzzo (BIO) – Tenuta Tre gemme, Abruzzen – Italien, DOC	6/24€

### COCKTAILS / LONGDRINKS / DIGESTIVO

Gin Basil Smash	10€
Berry Espresso Martini	SAISONAL 10€
Espresso Martini	10€
Negroni	10€
Gin Tonic (Sapphire Bombay)	9€
Digestivo	2cl 3€
Averna, Limoncello, Frangelico, Amaro del Capo, Nonino Grappa	

ANTIPASTI / INSALATE

Bruschetta classica

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

3.5€/6€

Italianische Antipasti-Platte

Von den Küsten Siziliens bis zu den Hügeln Parmas – unsere Antipasti vereinen das Beste italienischer Feinkost, serviert mit hausgemachtem Brot. Auch als vegetarische Variante erhältlich.

22€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

INSALATE:

Insalata Cesare

kleiner oder großer Römersalat, hausgemachte Croutons, gehobelter Grana Padano und hausgemachtes Caesar-Dressing (beinhaltet Sardellen)

5€/8€

+ zartes Hühnchenfilet 4€

Beilagensalat

Frischer Rucola und Romanasalat, sizilianische Datteltomaten und Balsamico Dressing

5€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

+ zartes Hühnchenfilet 4€

KLASSISCHE NEAPOLITANISCHE WOLKENPIZZA

MARGHERITA SELECTION:

Margherita di Bufala

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

15€

Ortolana Vegana

Hausgemachte gelbe Tomatensoße, schwarze Oliven, sizilianische Datteltomaten, in Rosmarinöl marinierte Champignons, Rucola, hausgemachtes Rosmarinöl

13€

+ Fior di Latte 2€

Margherita Provola e Pepe

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

13.5€

Tonno Bianco

Grana Padano, Fior di Latte di Napoli, Thunfischfilets aus Kalabrien, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

15€

+ San Marzano DOP Tomaten 1.5€

Margherita Classica

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

12€

Napoli

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

14€

PIMP YOUR MARGHERITA:

+ Burrata 4.5€

+ Salame Napoli 2.5€

+ Prosciutto cotto 2.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€

+ Bresaola 4€

+ Nduja 2.5€

+ Zartes Hühnchenfilet 4€

FÜR DIE JÜNGEREN UND ÄLTEREN:

Pizza Gia per Bambini (<13J.)

5€

Kleine Margherita Classica - San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di Latte di Napoli, kaltgepresstes Olivenöl

Pizza Gia per Pensionati

8€

+ Prosciutto cotto 2€

+ Salame Napoli 2€

+ Funghi al Rosmarino 2€

DIPS

ENTDECKEN & DURCHPROBIEREN:

4 VERSCHIEDENE DIPS FÜR 3€!

Crema Bianca

Milder Sauerrahm-Dip als perfekter Ausgleich zu scharfen Aromen

1€

Crema di Tartufo

Aromatische Trüffelmayonnaise

2€

Hot Honey

Hausgemachter Chili-Honig-Dip

1€

Pomodoro Piccante

Hausgemachtem scharfe Tomatensoße

1€

Salsa Cesare

Klassisch mit Noten von Parmesan und Sardellen

1€

Pesto al Basilico

Hausgemachtes Basilikumpesto

1€

SIGNATURE WOLKENPIZZA



Vesuvio Piccante 2.0

Hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, Spinata Salame Picante, Fior di Latte di Napoli, hausgemachtes Chiliöl, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

16€

+ Burrata 4.5€



Inferno Calabrese

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

18€

+ Burrata 4.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€



Bresaola e Rucola

Grana Padano, sizilianische Datteltomaten, Fior di Latte di Napoli, Rucola, Bresaola, gehobelter Grana Padano, Crema di Balsamico, Zitronen, kaltgepresstes Olivenöl

19€

+ Burrata 4.5€



Burrata Bianca e Rosmarino

Zucchini-Cashew Creme, Grana Padano, sizilianische Datteltomaten, Rucola, Burrata, hausgemachtes Rosmarinöl

\* 17.5€



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

\* 18€

+ Prosciutto cotto 2.5€

+ Salame Napoli 2.5€



Bosco Tartufo

\* SAISONAL 17€

Ricotta-Trüffelpommes, Grana Padano, Funghi al Rosmarino, Rucola, geröstete Walnüsse, Pecorino, kaltgepresstes Olivenöl

+ Burrata 4.5€

+ Bresaola 4€



Pollo Cesare

\* SAISONAL 17€

Grana Padano, Zwiebeln, zartes Hühnchenfilet, Fior di Latte, Romanasalat, gehobelter Grana Padano und hausgemachtes Caesar-Dressing



Burrata Zucca e Rucola

\* SAISONAL 17.5€

Hausgemachte Kürbiscreme, Grana Padano, Rucola, Burrata, geröstete Kürbiskerne, Crema di Balsamico

+ Prosciutto cotto 2.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€

DOLCE / CAFFÈ

TIRAMISU SELECTION (HAUSGEMACHT):

Tiramisu Classico mit Kakao und Pistazien

5.5€

Chocomisu mit Giotto und Schokoladen-Soße

7€

Matchamisu mit Matchacreme und Kakao

7€

Jedes Produkt aus pasteurisierten Eiern und ohne Alkohol

Espresso / Espresso Doppio

2€/3.5€

Cappuccino

3€

+ Hafermilch 0.5€

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.