

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 Pizza-weltmeister Vicenzo 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.



MEHR DOLCE VITA FÜR DEINE AMICI

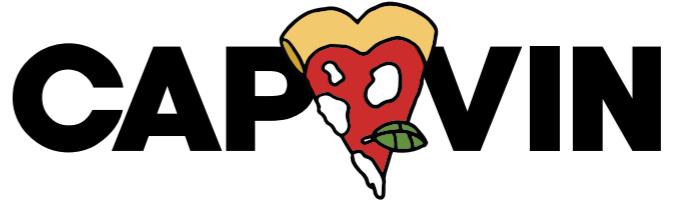
Schenke unvergessliche Genussmomente mit den Capvin-Gutscheinen!



Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten.

Nur Kartenzahlung – kein Bargeld

Weinbergsweg 09/2025



SLICE OF NAPOLI

Nur Kartenzahlung – kein Bargeld

SPRITZ

Sarti Berry Spritz <small>SAISONAL</small>	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 <small>SAISONAL</small>	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 Polvameria, 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 <small>SAISONAL</small>	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€

INSALATE:

Insalata Cesare

5€/8€

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

+ zartes Hähnchenfilet 4€

Italienische 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.

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

22€

Beilagensalat

Frischer Rucola und Romanasalat, sizilianische Datteltomaten und Balsamico Dressing

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

5€

+ zartes Hähnchenfilet 4€

KЛАSSISCHE NEAPOLITANISCHE WOLKENPIZZA

MARGHERITA SELECTION:

Margherita di Bufala

15€

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

Margherita Provola e Pepe

13.5€

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

Margherita Classica

12€

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

PIMP YOUR MARGHERITA:

+ Burrata 4.5€ + Salame Napoli 2.5€ + Prosciutto cotto 2.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€ + Bresaola 4€ + Nduja 2.5€

+ Zartes Hähnchenfilet 4€

FÜR DIE JÜNGEREN UND ÄLTEREN:

Pizza Gia per Bambini (<13J.)

5€

Pizza Gia per Pensionati

8€

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

+ Prosciutto cotto 2€ + Salame Napoli 2€ + Funghi al Rosmarino 2€

DIPS

ENTDECKEN & DURCHPROBIEREN:

4 VERSCHIEDENE DIPS FÜR 3€!

Crema Bianca

1€

Milder Sauerrahm-Dip als perfekter Ausgleich zu scharfen Aromen

Hot Honey

1€

Hausgemachter Chili-Honig-Dip

Salsa Cesare

1€

Klassisch mit Noten von Parmesan und Sardellen

Crema di Tartufo

2€

Aromatische Trüffelmayonnaise

Pomodoro Piccante

1€

Hausgemachtes scharfe Tomatensoße

Pesto al Basilico

1€

Hausgemachtes Basilikumpesto

SIGNATURE WOLKENPIZZA



Vesuvio Piccante 2.0

16€

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

+ Burrata 4.5€



Inferno Calabrese

18€

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

+ Burrata 4.5€ + Funghi al Rosmarino 2€



Bresaola e Rucola

19€

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

+ Burrata 4.5€



Burrata Bianca e Rosmarino

17.5€

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



Prosciutto e Funghi Piccante

16€

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

+ Burrata 4.5€



Burrata Rosso e Verde

18€

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



Burrata Zucca e Rucola

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

5.5€

Chocomisu

7€

Matchamisu

7€

Jedes Produkt aus pasteurisierten Eiern und ohne Alkohol

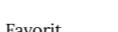
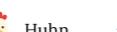
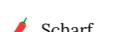
Espresso / Espresso Doppio

2€/3.5€

Cappuccino

3€

+ Hafermilch 0.5€



* 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, sprechen Sie uns an.