# CAPELLA

Pizza & Pasta

Wir haben uns bewußt für die
**neapolitanische Pizza** entschieden.

Eine neapolitanische Pizza zeichnet sich durch einen dünnen Boden mit saftigem Belag aus. Der Rand (cornicione genannt) soll vulkanartig den Belag umgeben und luftig und hoch sein mit einem charakteristischen “Leopardenmuster”.
Dies unterscheidet sie sehr deutlich von einer römischen, Mailänder (trancio), Pinsa oder Sauerteigpizza (Sfincione) Pizza.

All dies entsteht durch das “richtige” Mehl, eine hohe Hydration, eine lange Teigführung und eine sehr hohe Ofentemperatur von knapp 400 Grad.

Bei so wenigen Zutaten wie bei einem Pizza- oder Pastateig ist die Qualität umso wichtiger.

Wir importieren daher Mehl, Semola (Hartweizengries) und Tomaten direkt selbst aus Italien, um für uns das beste Ergebnis zu erzielen.

# HERBST SPECIALS

**BEEREN LIMO** 5 €
Hausgemachte Beeren-Limonade mit Minze

**ZITRONE-BASILIKUM LIMO** 5 €
Hausgemachte Zitronen-Limonade mit Basilikum

**BERRY SPRITZ** 7.5 €
Beerensirup, Prosecco, Soda, Minze

**ITALICUS SPRITZ** 8.5 €
Birnenpüree, Italicus, Prosecco, Soda, Rosmarin

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

| | |
|---|---|
| Wasser still / medium 0,25l / 0,75l | 3,00/7,50 € |
| Coca Cola / Coca Cola Zero 0,2l | 3,00 € |
| Vio Orange / Zitrone-Limette 0,25l | 3,30 € |
| Spezi Original von Krombacher 0,3l | 3,90 € |
| Schorle: Apfel, Johannisbeere, Maracuja, 0,3l/0,5l | 3,50/4,50 € |
| Saft: Apfel, Johannisbeere, Maracuja, 0,3l/0,5l | 4,00/5,00 € |

## KAFFEE

| | |
|---|---|
| Espresso | 2,50 € |
| Espresso Macchiato | 2,90 € |
| Cappuccino | 3,90 € |
| Latte Macchiato | 4,50 € |
| Iced Latte | 4,50 € |
| Extra Hafermilch | 0,50 € |

## BIER

| | |
|---|---|
| Augustiner vom Fass 0,3 / 0,5l | 3,90 / 5,50 € |
| Birra Moretti vom Fass 0,25 / 0,4l | 3,50 / 5,00 € |
| Peroni 0,33l | 3,90 € |
| Gutmann Weizen 0,5 l | 4,90 € |
| Gutmann Weizen alkoholfrei 0,5l | 4,90 € |
| Lammsbräu Pils/Radler alkoholfrei 0,33l | 3,80 € |

## DIGESTIVO

| | |
|---|---|
| Grappa | 4,50 € |
| Ramazotti | 4,00 € |
| Averna | 4,00 € |
| Limoncello | 4,00 € |

# SPECIAL HERBST-WEINE

OFFEN 0,15L & FLASCHE 0,75L

**GRIESEL & COMPAGNIE ROSÉ** 9/45 €
Schaumwein Rosé Brut 2022 - Pinot Meunier, Pinot Noir - leicht & frisch, mineralisch, fruchtbetont

**CHÂTEAU DE ROQUEFORT PETIT SALÉ** 7/33 €
,Provence, Cuvée, 2025
biologisch angebaut - frisch, fruchtig, zitrus, Pfirsich, würzig

**2025 BIETIGHÖFER CHARDONNAY** 7.5 /35 €
Mühlhofen, Pfalz, Deutschland, 2025
frisch, saftigkeit, frucht - Apfel, Grapefruit, Melone, Ananas

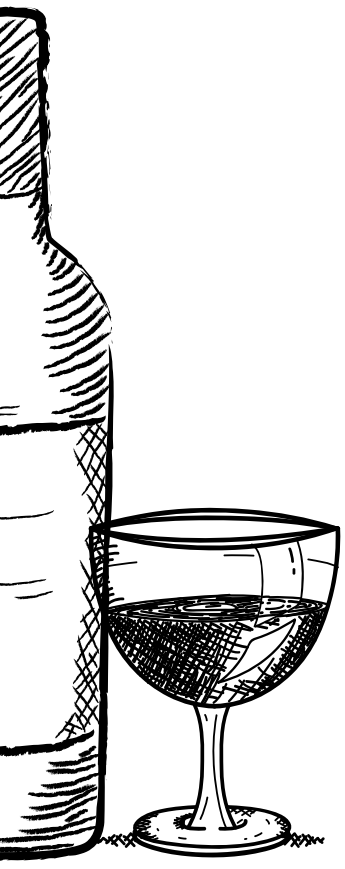
**PINOT GRIGIO „PORER“** 9/45€
Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2024
mineralisch, kräuterig, fruchtbetont - Birne, Pfirsich, Lorbeer

**CORAIL ROSÉ** 7.50 /35 €
Château de Roquefort, Provence, Frankreich, 2025
Pfirsich-&Zitrusnoten, dezente Würze, erfrischend, animierend,

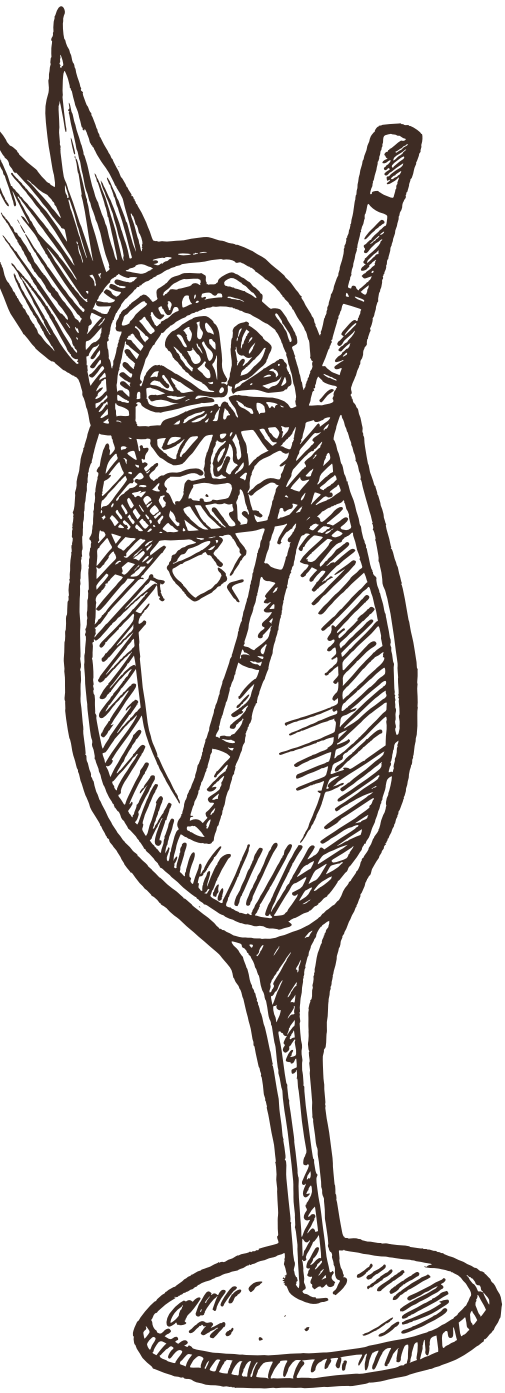
**CHIANTI CLASSICO** 7.5 /35 €
Badia a Coltibuono, Toskana, Italien, 2021
ausgewogen und fruchtig - Cassis, Schattenmorelle, Leder

**FUMATERRA SANGIOVESE** 12 /49 €
Serpaia, Endrizzi, Toskana, Italien, 2022
fruchtig, trocken, vielseitig - Kirsche, Himbeere, Veilchen, Thymian, Chili-Pfeffer, Zedernholz

**MONTEPULCIANO D’ABRUZZO „MAMMUT“** 9 /45 €
Cascina del Colle, Montepulciano d’Abruzzo, Italien, 2021
Elegant, kraftvoll, großartige Struktur, samtig.



# APERITIVO



## SPRITZ & CO

| | |
|---|---|
| Aperol Spritz | 7,50 € |
| Campari Spritz | 7,50 € |
| Limoncello Spritz | 7,50 € |
| Negroni | 10,00 € |
| Negroni Sbagliato | 10,00 € |
| Gin Tonic | 12,00 € |

## ALKOHOLFREI

| | |
|---|---|
| Rosa Spritz (fruchtig) | 7,50 € |
| Cordial Spritz (herb) | 7,50 € |

Wir bieten euch diese Getränke auch als traditionellen “Aperitivo” für je 11,00 € an.

Das heißt, ihr bekommt zu eurem Getränk ein paar leckere italienische Knabbereien.

Ein bisschen Italien in St. Wendel!

# DAVOR

**BUTTER & BROT** 5 €
Selbst gebackenes Brot & Ndujabutter

**OLIVEN & BROT** 8 €
Oliven, Olivenöl, Salz, selbst gebackenes Brot

**PASTORE** 12 €
Ziegenkäse, Rucola, Brombeere

**CAPRESE** 15 €
Tomaten, Rucola, Melone, Parmaschinken, Burrata, Olivenöl, Balsamicoessig

**RINDERCARPACCIO** 14 €
Rindfleisch, Parmesan, Rucola, Kresse, Pinienkerne

**VITELLO TONNATO** 15 €
Kalbfleisch, Thunfisch, Aioli, Kapern, Petersilie

**ANTI PASTI** 18 €
Gemischte Vorspeisenplatte mit Grillgemüse, Oliven, sowie Käse- & Wurst-Spezialitäten - ideal zum Teilen (auch vegetarisch möglich)

# DANACH

**MINI TIRAMISU** 4,50 €
nach original italienischem Rezept

**VANILLA SKY** 6,50 €
Vanilleeis, Olivenöl, Salz

**CHERRY LADY** 6,00 €
Vanilleeis, Amarena Kirschen, Amarettini Crunch

**AFFOGATO** 5,00 €
Espresso, Vanille-Eis

**PISTACCHIO** 7,50 €
Pistazieneis, Schokosauce, Pistaziencreme, Pistazien

# PIZZA

Neapolitanische Pizza mit 72h Teigführung

**MARINARA** 11 €
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

**MARGHERITA** 13 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum

**VERDURE** 18 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Grillgemüse, Parmesan, Pfeffer

**TOSCANA** 16 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Fenchelsalami

**SWEET CHILI** 17 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Chorizo, karamellisierte Zwiebeln, Parmesan, Sweet Chiliöl

**HISPANIA** 18 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Parma Schinken, Parmesan

**CAPPRICCIOSA** 18 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Pfeffer

**SALSICCIA** 17 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, wilder Brokkoli, Salsiccia (ital. Rohwurst), karamell. Zwiebeln, Pfeffer

**BUFALOTTA** 17 €
San Marzano Tomaten, Rucola, frische Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum

Wir haben auch **veganen Käse** - der kann gerne alternativ bestellt werden.

# PIZZA SPECIALE

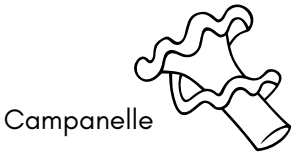
**GORGONZOLA E PERA** 18 €
Ricotta, Gorgonzola, Birne, Walnuss, Honig

**FUOCO ROSSO** 18 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Ventricina (scharfe ital. Salami aus den Abruzzen), Nduja (scharfe Streichwurst aus Kalabrien), Tropea Zwiebeln

# PASTA

Hausgemachte, frische Nudeln

Wir stellen unsere Pasta mit Ei selbst her und du kannst zwischen **Tagliatelle (lang)** und **Campanelle (kurz)** wählen.




**POMODORO** 13 €
Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan, Basilikum

**RAGÙ DI MANZO** 19 €
Lange geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce, Parmesan, Pfeffer

**PESTO GENOVESE** 16 €
Selbst hergestelltes Pesto aus Basilikum, Olivenöl aus Sizilien, Pinienkerne, Parmesan

**CREMA DI PARMIGIANO** 14 €
Parmesan, Sahne, schwarzer Pfeffer

# PASTA E SPECIALE

**RAGU BIANCO E TRUFFEL** 24 €
Rind und Kalbshackfleisch, Weisswein, Karotte, Sellerie, Zwiebel, Rinderfond

**PESTO DI PISTACCHI** 18 €
Pistazien, Olivenöl, Parmesan, Pfeffer

Bei einer **Glutenunverträglichkeit** bieten wir die Möglichkeit von **glutenfreier Pasta** an. Allerdings stellen wir diese nicht selbst her, sondern beziehen sie von Barilla & Hammermühle. Selbstverständlich bereiten wir die Pasta separat zu. Unser Restaurant eignet sich allerdings leider nicht für Allergiker (mit zB Zöliakie), da unsere beiden Küchen mit Mehlstaub kontaminiert sind.

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne bieten wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte an.**

# WEINE

## OFFEN 0,15L & FLASCHE 0,75L

**PROSECCO SANT'ANNA** 7 /31 €
Tenuta Sant'Anna, Venetien, Italien
Kräftig, fruchtig, extra trocken

**RIESLING** 7,50/35 €
Fritz Haag, Mosel
Zarte Frucht, feinherb, ausbalancierte Säure & Mineralität

**PINOT GRIGIO** 7/33 €
Endrizzi, Trentin, Italien
Trocken, leichte Frucht, harmonisch

**LUGANA SELVA** 8/38 €
Selva Capuzza, Lombardei, Italien
Kräftigen Struktur, florale und Aromen von Zitrus & Pfirsich

**PASSIONE BIANCO** 8/36 €
Pasqua, Venetien, Italien
Garganega Traube, fruchtig, ausgewogen & voller Finesse

**CA DEI FRATI ROSÉ** 8/38 €
Ca dei Frati, Lombardei, 2022
Ausdrucksvoller Rosé mit einem Hauch von Waldfrüchten

**DALIS ROSSO** 7/31 €
Endrizzi, Trentin, Italien
Reife, rote Früchte. Weicher und harmonischer Geschmack

**PRIMITIVO MUCCHIETTO** 7,50/35 €
Pasqua, Apulien, Italien
Brombeere, Feige, Hauch Zimt&Vanille, intensiv, samtig

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** 7,50/35 €
"Le Murate", Nicodemi, Abruzzen, Italien
Aromen von Pflaume und Brombeere mit würzigen Anklängen.

**NERO D'AVOLA** 7,50/35 €
Cusumano, Sizilien
Trocken, voll, fruchtig & mit dem Schmelz des Südens

# WEINE

## FLASCHEN – 0,75L

**MOSCATO D'ASTI** 33 €
Lodali, Piemont, 2022
Schaumwein mit einem Bouquet aus gelben Blüten. Süß und fein.

**SOAVE CLASSICO** 36 €
Pieropan, Venetien, 2023
Frisch, Zitronengras, Holunderblüte, Marzipan

**SAUVIGNON GRADIS'CIUTTA** 42 €
Collio di Friuli D.O.C., Friaul, Italien
Aroma von weißen Blüten mit Noten von Salbei, saftig, würzig und mineralisch mit einem ausgeglichenen Finale.

**SAUVIGNON BLANC** 49 €
Alois Lageder, Südtirol
Stachelbeeren, Holunderblüten, Brennnessel. Aromatisch, eleganter Körper. Mittellanger Abgang.

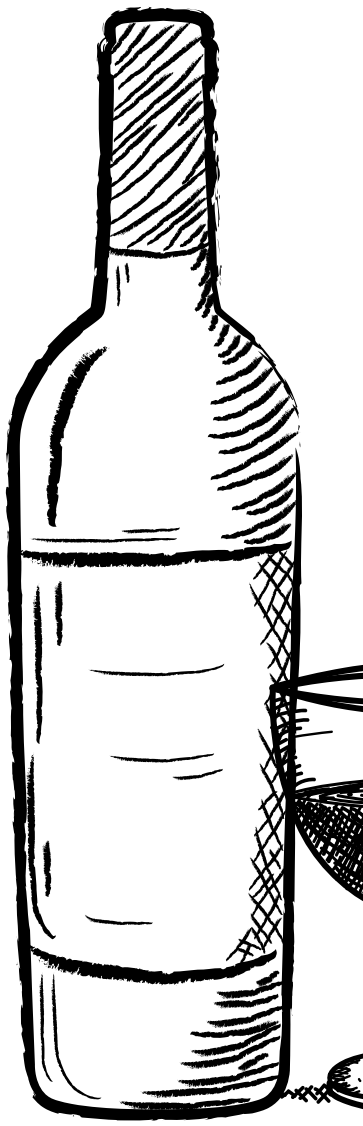
**HEY FRENCH** 49 €
Pasqua, Venetien
Zarte Blüten, reife Obstbäume, mineralische Note. Leichte Säure, mittlerer Körper, im Abgang Kamille und Mandeln.

**ROSÉ 11 MINUTES** 36 €
Pasqua, Veneto
Blumig, mit leichter Würznote, verspielt, leichte Säure

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO** 38 €
Salcheto, Toskana
Pinie, Piment, Kubebenpfeffer, Minze

**NEBBIOLO LANGHE** 39 €
Azelia, Piemont
Blumige Aromen, saftig, Kirschnoten, Erdbeere, Johannisbeere.

**BARBERA D'ALBA** 59 €
Azelia, Piemont
Aromen von Brombeere, Kirsche und Himbeere gepaart mit feinen Würznoten. Die ausgewogene Säure mit tollen Charakter



# CAPELLA

Balduinstr. 3 / 66606 St. Wendel
hallo@capellapizza.de
**www.capellapizza.de**