

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, knusprig 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 Hydratation, eine lange Teigführung und eine sehr hohe Ofentemperatur von knapp 400 Grad.

Bei so wenigen Zutaten wie bei einem Pizzateig 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.

FRÜHJAHR S SPECIALS

ERDBEER-RHABARBER LIMO 5 €

Hausgemachte Erdbeer-Rhabarber Limonade

HOLUNDERBLÜTE-ZITRONE LIMO 5 €

Hausgemachte Holunderblüten-Zitronen Limonade

ERDBEER-RHABARBER SPRITZ 7.5 €

Beerensirup, Prosecco, Soda, Minze

HOLUNDERBLÜTEN SPRITZ 7.5 €

Holunderblütensirup, Zitrone, Prosecco, Soda, Minze



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Wasser still / medium 0,25l / 0,75l	3,00/7,00 €
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,2l	3,00 €
Vio Orange 0,25l / Zitrone-Limette 0,3l	3,70/3,90 €
Spezi Original von Krombacher 0,3l	3,90 €
Schorle: Apfel/Johannis/Maracuja, 0,3l/0,5l	3,50/4,50 €
Saft: Apfel/Johannis/Maracuja, 0,3l/0,5l	4,00/5,00 €
Homemade Limo, Erdbeere / Holunder 0,5l	5,00 €

KAFFEE

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	4,50 €
Extra Hafermilch	0,50 €

BIER

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

DIGESTIVO

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



SPECIAL FRÜHJAHR-S-WEINE

OFFEN 0,15L & FLASCHE 0,75L

ROSÉ CHAMPAGNER

15/69 €

Veuve Fourny & Fils Rosé, Champagne

Frisch, fruchtbetont mit schöner Mineralität. Der Abgang ist lang, geschmeidig und ausgewogen.

PROSECCO SANT'ANNA

6 /27 €

Tenuta, Venetien, Italien

Kräftig, fruchtig, extra trocken

SAUVIGNON GRADIS'CIUTTA

8,50/42 €

Collio di Friuli D.O.C., Friaul, Italien

Aroma von weißen Blüten mit Noten von & Salbei, saftig, würzig und mineralisch mit einem ausgeglichenen Finale.

GAVI DI GAVI

8/39 €

Tenuta Olim Bauda, Piemont, Italien

Kräutriges Bouquet mit weißen Blüten und Zitrusnoten, am Gaumen frisch-mineralisch, gut strukturiert und langanhaltend.

PREMIÈRE ROSÉ

8/39 €

Figuiere, Provence, Frankreich

Hauch von Granatapfel, feine Zitrusnoten und würzige Mineralität, elegant und finessenreich.

LAGREIN LAGEDER

8/39 €

Alois Lageder, Südtirol

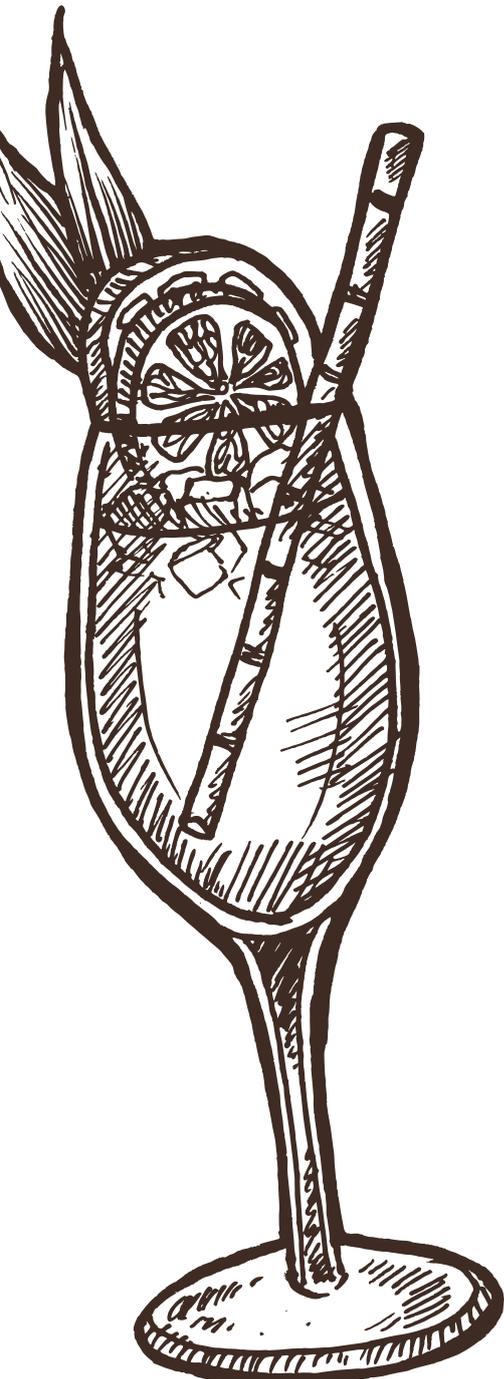
Fruchtiges Aroma von Beeren und Zwetschge, würzig mit Noten von Leder, Teer und Kakao. Im Geschmack zartbitter, füllig, frisch. Dennoch leicht mit gutem Nachhall.



APERITIVO

SPRITZ & CO

Aperol Spritz	7,50 €
Campari Spritz	7,50 €
Limoncello Spritz	7,50 €
Negroni	9,00 €
Negroni Sbagliato	9,00 €
Gin Tonic	10,00 €



ALKOHOLFREI

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

Wir bieten euch diese Getränke auch als traditionellen "Aperitivo" für je 10,00 € an.

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

Ein bisschen Italien in St. Wendel!

DAVOR

OLIVEN & BROT

Oliven, Olivenöl, Salz, selbst gebackenes Brot

7 €

PASTORE

Ziegenkäse, Rucola, Balsamico, Erdbeeren

9 €

ASPARAGO

Grüner Spargel, Burrata, Zitrone, Gremolata

12 €

FRÜHLINGS-CAPRESE

Tomaten, Rucola, Erdbeeren, Burrata, Öl, Balsamico

12 €

RINDERCARPACCIO

Rindfleisch, Parmesan, Rucola, Kresse, Pinienkerne

13 €

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfisch, Aioli, Kapern

13 €

ANTI PASTI

Gemischte Vorspeise - ideal zum Teilen
(auch vegetarisch möglich)

15 €

DANACH

MINI TIRAMISU

nach original italienischem Rezept

4,50 €

VANILLA SKY

Vanilleeis, Olivenöl & Zitronensalz aus Sizilien

4,50 €

CHERRY LADY

Vanilleeis, Amarena Kirschen, Amarettini Crunch

5,50 €

AFFOGATO

Espresso, Vanille-Eis

4,50 €

PISTACCHIO

Pistazieneis, Schokosauce, Pistaziencreme, Pistazien

6,50 €



PIZZA

Neapolitanische Pizza mit 72h Teigführung



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

MARINARA	10 €
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano	
MARGHERITA	12 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum	
VERDURE	17 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Grillgemüse, Parmesan	
TOSCANA	15 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Fenchelsalami	
SWEET CHILI	16 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Chorizo, karamellisierte Zwiebeln, Parmesan, sweet Chiliöl	
HISPANIA	17 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Serrano Schinken, Parmesan	
CAPPRICCIOSA	17 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken	
SALSICCIA	17 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, wilder Brokkoli, Salsiccia (ital. Rohwurst), karamellisierte Zwiebeln	

PIZZA SPECIALE

BLACK TIGER	18 €
Gelbe Tomaten, Black Tiger Garnelen, Knoblauch, Kräuter, Peperoncini Öl	
PRIMAVERA	18 €
Ricotta, Zitrone, Rucola, Tomate, grüner Spargel, Zitronenöl	





PASTA

Hausgemachte, frische Nudeln

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



POMODORO 12 €

Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan, Basilikum

RAGÚ DI MANZO 17 €

Lange geschmortes Ragú in Tomatensauce mit Rindfleisch vom Wendelinushof, Parmesan



PESTO GENOVESE 15 €

Selbst hergestelltes Pesto aus Basilikum, Bio-Olivenöl aus Sizilien, Pinienkerne, Parmesan

CREMA DI PARMIGIANO 14 €

Parmesan, Sahne, schwarzer Pfeffer

PASTA SPECIALE

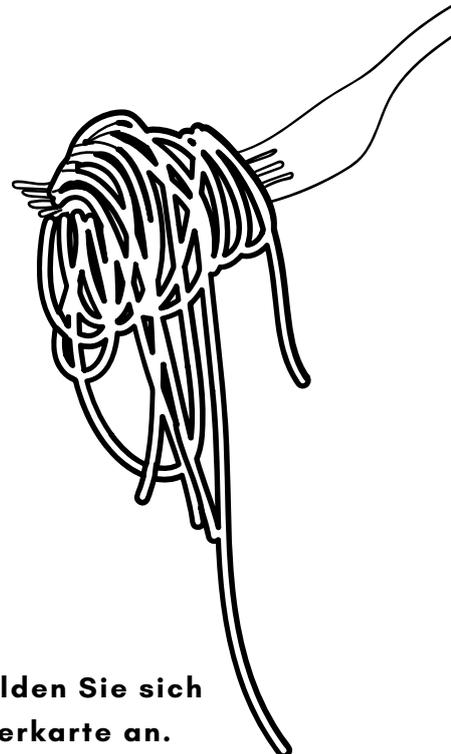
SPARGEL 17 €

Grüner Spargel, Ricotta, Zitrone, Parmesan

NDUJA 15 €

Nduja, Paprika, getrocknete Tomaten, Petersilie, Parmesan

unsere Empfehlung: mit extra Burrata



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

RIESLING

7/33 €

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

7/33 €

Ca dei Frati, Lombardei, 2022

Ausdrucksvoller Rosé mit einem Hauch von Waldfrüchten

DALIS ROSSO

6/28 €

Endrizzi, Trentin, Italien

Reife, rote Früchte. Weicher und harmonischer Geschmack

PRIMITIVO MUCCHIETTO

7/29 €

Pasqua, Apulien, Italien

Brombeere, Feige, Hauch Zimt&Vanille, intensiv, samtig

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

7/29 €

"Le Murate", Nicodemi, Abruzzen, Italien

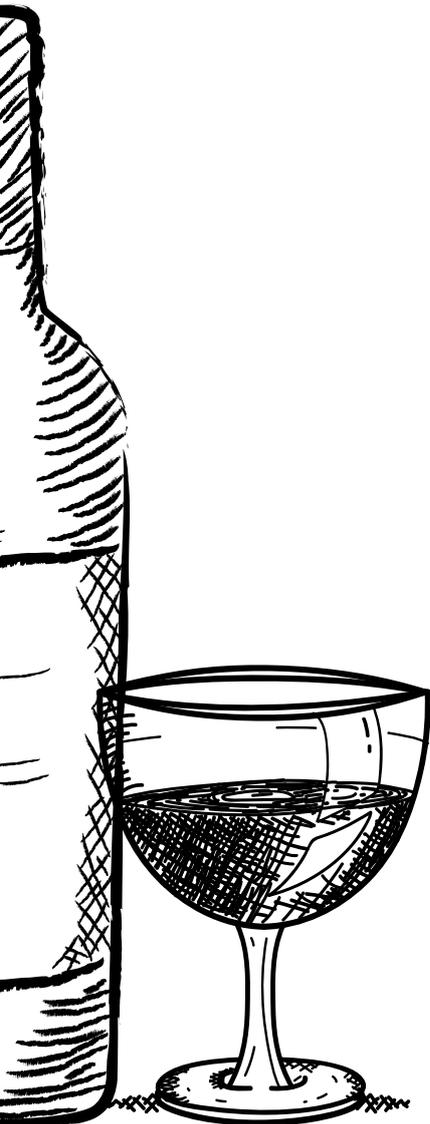
Aromen von Pflaume und Brombeere mit würzigen Anklängen.
Am Gaumen kräftig mit gut eingebundenen Gerbstoffen.

NERO D'AVOLA

7/29 €

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 BLANC 39 €

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 verleiht dem Wein einen tollen Charakter

