

# 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 Hydratation, 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.

# WINTER SPECIALS

BEEREN LIMO 5 €

Hausgemachte Beeren-Limonade mit Minze

ZITRONE-INGWER LIMO 5 €

Hausgemachte Zitronen-Ingwer-Limonade

WINTER BERRY SPRITZ 7.5 €

Beerensirup, Prosecco, Soda, Rosmarin

ESPRESSO MARTINI 9.5 €

Vodka, Kaffeelikör, Espresso



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

Wasser still / medium 0,25l / 0,75l	3,00/7,00 €
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,2l	3,00 €
Vio Orange / Zitrone-Limette 0,25l	3,70 €
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, Beere / Zitrone 0,5l	5,00 €

## KAFFEE

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	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 alkoholfrei 0,33l	3,80 €

## DIGESTIVO

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



# SPECIAL

# WINTER-WEINE

OFFEN 0,15L & FLASCHE 0,75L

## TRENTO DOC

9/49 €

Endrizzi, Trentino, Italien

Schaumwein, 24 Mon. auf der Hefe, feine Perlage, eleganter Geschmack

## ROSÉ WINZERCHAMPAGNER

14/69 €

J.M. Goulard, Prouilly, Champagne, Frankreich

Aromen von Himbeeren, Blutorange, gar Lebkuchen, feine Perlage.

Am Gaumen saftig & präzise, cremig, aber mit Grip.

## CHARDONNAY "I BOSCHI"

7,50 /35 €

Tenuta Olim Bauda, Piemont, Italien

Teils im Holz ausgebaut, frisch, anmutig, gute Struktur, langanhaltend

## RISIELING GRAND CRU SCHLOSSBERG

15/79 €

Domaine Trimbach, Elsass, Frankreich,

Pures Mineral im Duft. Erst mit viel Luftzutritt kommen etwas Marzipan,

Mandelblüten, Akazie, Pinienkerne, weißer und gelber Pfirsich, Orange

## CONTERNO ROSATO

9/49 €

Cantine Nervi, Lombardei, Italien

Charakterstarker Rosé. Getrocknete Kirschen, Blütenblätter/

Veilchen, dazu Noten von Cassis und roten Johannisbeeren.

## MEDITERRA

9/49 €

Cantina Poggio al Tesoro, Toskana, Italien

Vollmundig & frisch, seidige Tannine und herrlich langem Abgang.

## PALAZZO DELLA TORRE

9/49 €

Allegrini, Veneto, Italien

Aromen von Sauerkirsche, Johannisbrot, Feigen, Kaffee, Muskatnuss. Am

Gaumen ist er vollmundig, samtig und harmonisch

## ATUNIS

12/59 €

Tenuta Serpaia, Maremma/Toskana, Italien

Charaktervoll, elegant, ausgewogen, saftig und mit einer dezenten Würze

## GATTINARA NERVI

14/69 €

Nervi Conterno, Piemont, Italien

Eleganter Nebbiolo, Aromen von Himbeeren & Kräutern, straff und herzhaft,

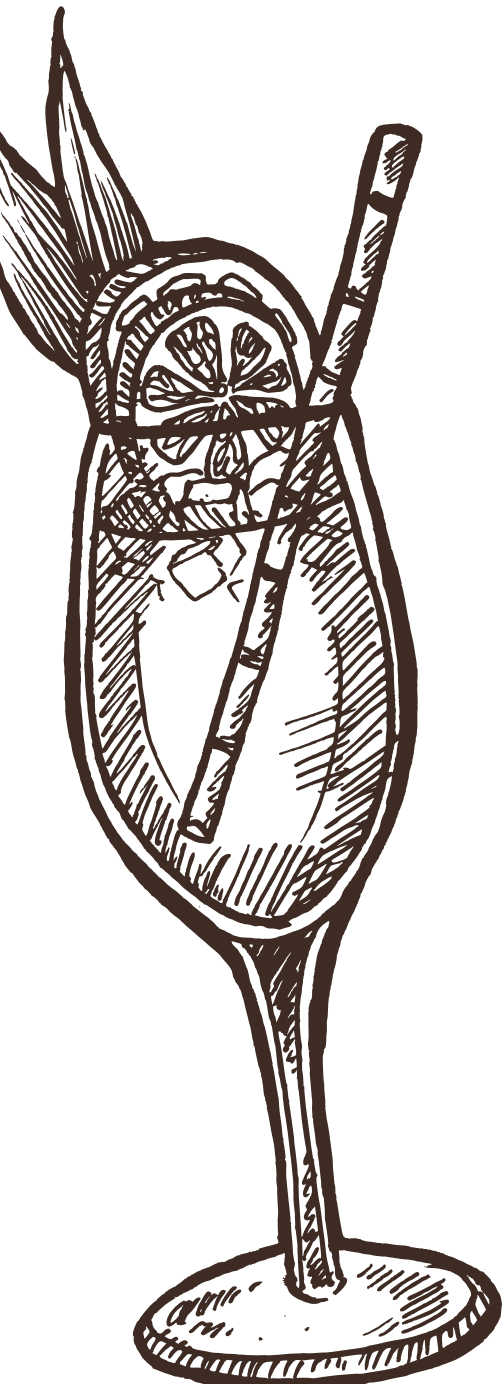
Abgang von klarer mineralischer Frische.



# 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

8 €

## PASTORE

Ziegenkäse, Rucola, Brombeerchutney

10 €

## ROTE BEETE CARPACCIO

Rote Beete, Rucola, Mango-Chutney

alternativ zzgl Ziegenkäse +3

12 €

## CAPRESE

Tomaten, Rucola, Granatapfel, Burrata, Öl, Balsamico

12 €

## RINDERCARPACCIO

Rindfleisch, Parmesan, Rucola, Kresse, Pinienkerne

13 €

## VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfisch, Aioli, Kapern, Petersilie

14 €

## ANTI PASTI

Gemischte Vorspeise - ideal zum Teilen

(auch vegetarisch möglich)

17 €

# DANACH

## MINI TIRAMISU

nach original italienischem Rezept

4,50 €

## VANILLA SKY

Vanilleeis, Olivenöl, Salz

6,50 €

## CHERRY LADY

Vanilleeis, Amarena Kirschen, Amarettini Crunch

6,00 €

## WINTER-AFFOGATO

Espresso, Spekulatius-Eis

5,00 €

## PISTACCHIO

Pistazieneis, Schokosauce, Pistaziencreme, Pistazien

7,50 €





zu jeder Pizza kann  
auch eine **Burrata**  
bestellt werden (+4)

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

# PIZZA

Neapolitanische Pizza mit 72h Teigführung

## **MARINARA** 10 €

San Marzano Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

## **MARGHERITA** 13 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum

## **VERDURE** 17 €

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,  
karamellierte 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

## PIZZA SPECIALE

### **CARBONARA** 17 €

Ricotta, Pecorino, Guanciale, Eigelb, Pfeffer

### **TARTUTELLO** 25 €

Trüffelricotta, Fior di Latte, Champignons, Kalbfleisch  
Parmesan, frischer schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Pfeffer





# 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** 18 €

Lange geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce,  
Parmesan, Pfeffer



**PESTO GENOVESE** 15 €

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

**CREMA DI PARMIGIANO** 14 €

Parmesan, Sahne, schwarzer Pfeffer

## PASTA SPECIALE

**CARBONARA** 17 €

Spaghetti, Guanciale Pecorino, Eigelb, Schwarzer Pfeffer

**TRÜFFELPASTA** 24 €

Sahne, Trüffelcreme, Parmesan, frischer schwarzer Trüffel (Piemont)

Bei einer **Glutenunverträglichkeit** bieten wir die Möglichkeit von **glutenfreier Pasta** an.

Allerdings stellen wir diese nicht selbst her, sondern beziehen sie von der Fa. Barilla.

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, 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** 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 €

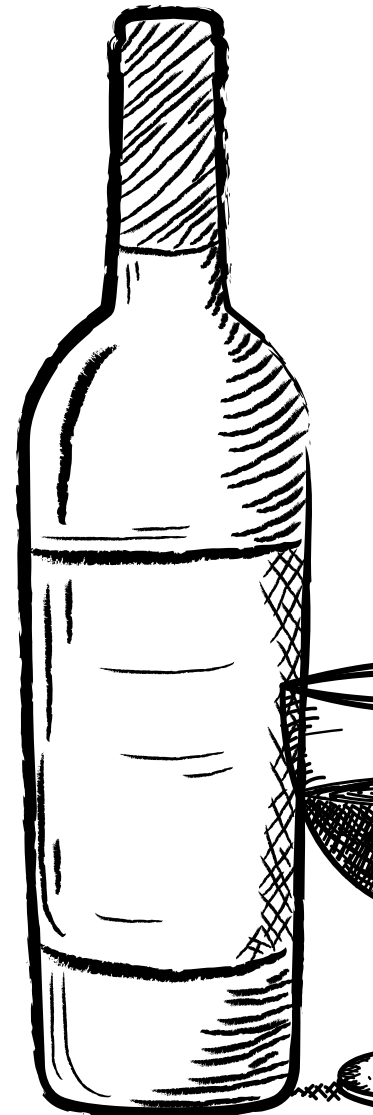
Azelia, Piemont

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 mit tollen Charakter





# CAPELLA

Balduinstr. 3 / 66606 St. Wendel

hallo@capellapizza.de

**www.capellapizza.de**