

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 €

Figuere, 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 €

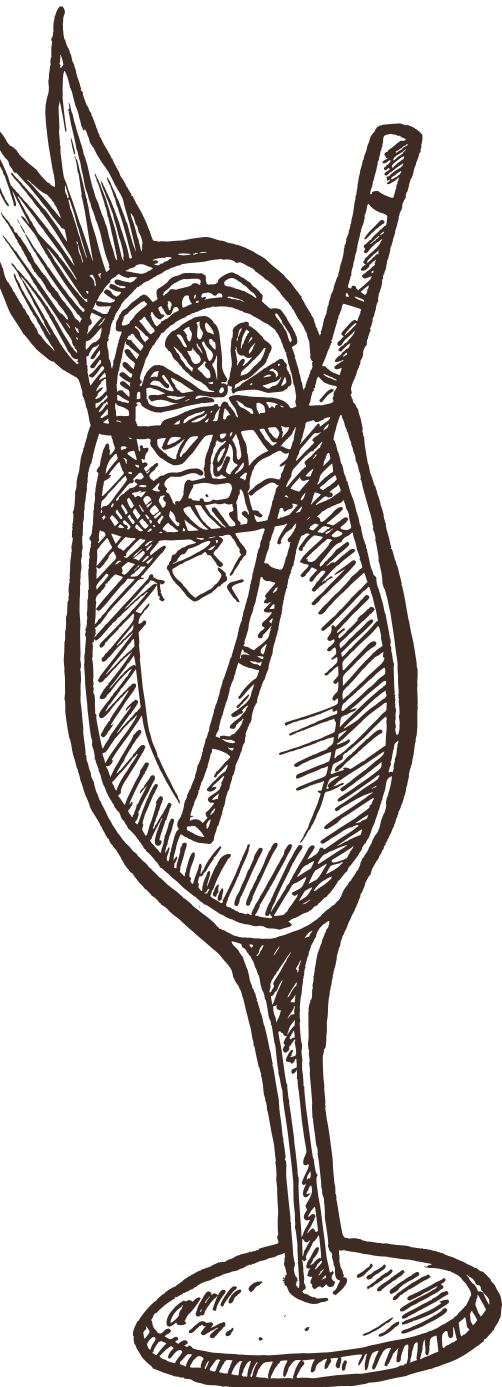
ALKOHOLFREI

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, Erdbeeren

9 €

ASPARAGO

Grüner Spargel, Burrata, Zitrone, Cremolata

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 €

DANACI

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 €





zu jeder Pizza kann
auch optional eine
Burrata bestellt
werden (+3.5)

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

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, Honig, 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

BÄRLAUCH

Bärlauchpesto, Ricotta, Parmesan

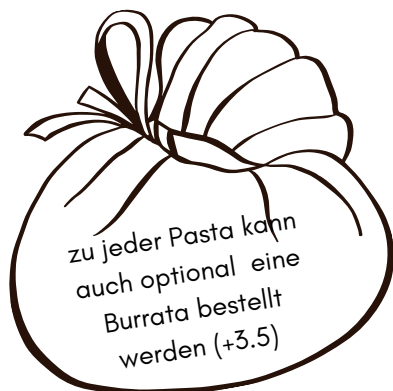
16 €

PRIMAVERA

Ricotta, Zitrone, Rucola, Tomate, grüner Spargel,
Zitronenöl

18 €





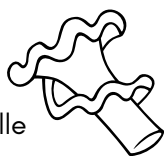
PASTA

Hausgemachte, frische Nudeln

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



Tagliatelle



Campanelle

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

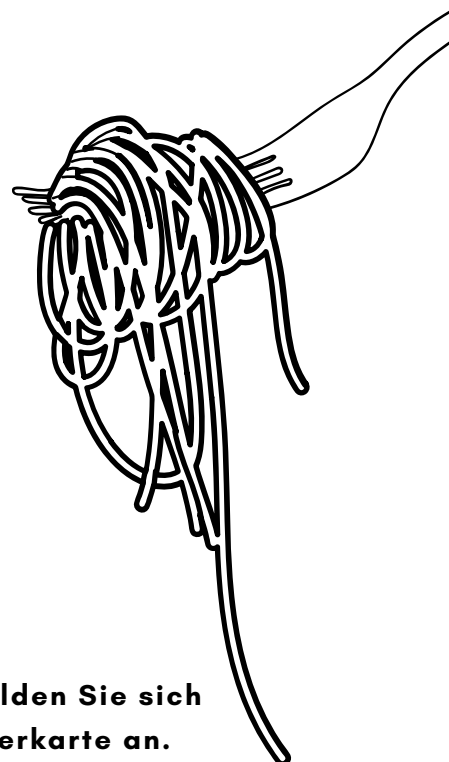
17 €

Grüner Spargel, Ricotta, Zitrone, Parmesan

BÄRLAUCHPESTO

16 €

Hausgemachtes Pesto aus frischem Bärlauch, Bio-Olivenöl, Parmesan, Pinienkernen



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

