

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.

SOMMER SPECIALS

WASSERMELONEN LIMO 5 €

Hausgemachte Wassermelonen-Limonade mit Minze

ZITRONE-BASILIKUM LIMO 5 €

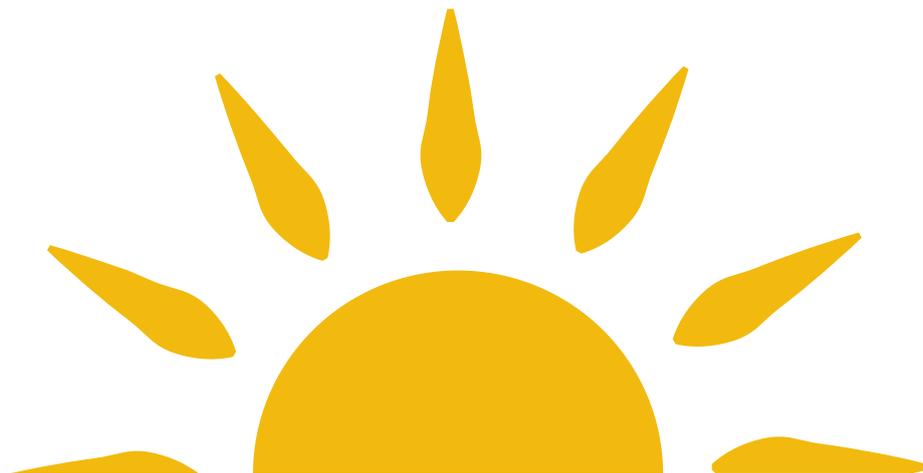
Hausgemachte Zitronen-Limonade mit Basilikum

MELONEN SPRITZ 7.5 €

Wassermelone, Prosecco, Soda, Minze

BELLINI 8.5 €

Pfirsichpüree, Pfirsichlikör, Prosecco, Soda



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 oder Iced Latte	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

SOMMER-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

DISFRUTANDO 0%

6 /27 €

Bodegas Juan Gil, Spanien

Alkoholfreier Verdejo, Zitrusfrisch, duftig & lebendig.

PREMIÈRE BLANC

8,50/42 €

Domaine St. André de Figuière, Provence, Frankreich

Aroma von Aromen von Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchten. Blumige, honigsüße Nuancen und einen fein-kräutrigen und mineralischen Finish.

MISTO MARE

8/39 €

Alois Lageder, Südtirol
Kräutriges Bouquet mit weißen Blüten und Strohgelb. Zwischen Schmelz und Frucht, Tiefe und Leichtigkeit.

PREMIÈRE ROSÉ

8/39 €

Domaine St. Andre de Figuiere, Provence, Frankreich

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

11 MINUTES

7/36 €

Pasqua, Veneto, Italien

Blumig, mit leichter Würznote & Kräuter, verspielt, leichte Säure

CONCERTO LAMBRUSCO

6,50 /29 €

Medici Ermete-Le Tenute, Emilia-Romana, Italien

Spritzig perlend & schäumend mit Noten von Brombeeren, Kirschen und Holunderbeeren mit würzigen Kräutern und Balsamaromen. Obacht: kein Lambrusco, den man "so kennt"



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 €

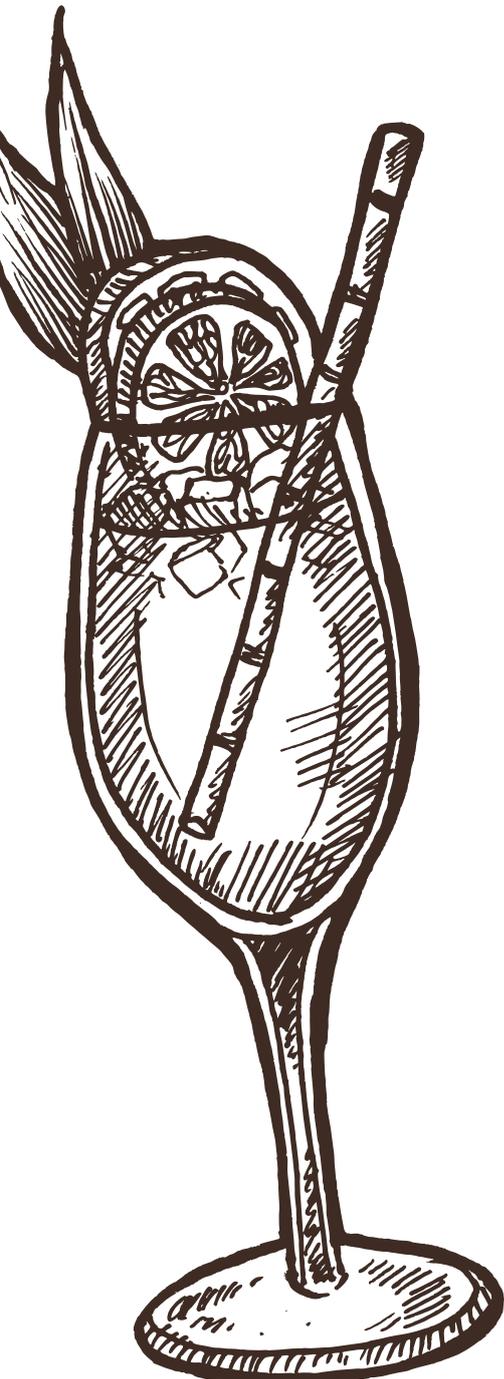
ALKOHOLFREI

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, Balsamico, Erdbeeren

10 €

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)

17 €

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 17 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Chorizo,
karamellisierte Zwiebeln, Parmesan, sweet Chiliöl

HISPANIA 17 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Parma
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 19 €

Gelbe Tomaten, Black Tiger Garnelen, Knoblauch,
Kräuter, Peperoncini Öl

FINFERLI 18 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Pancetta (ital.
Speck), Pfifferlinge, Parmesan





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

PESTO VERDE 13 €

Grünes Pesto (Petersilie/Rucola/Parmesan/Mandeln)

Optional: mit **Pfifferlingen** (+3) oder **Black Tiger**

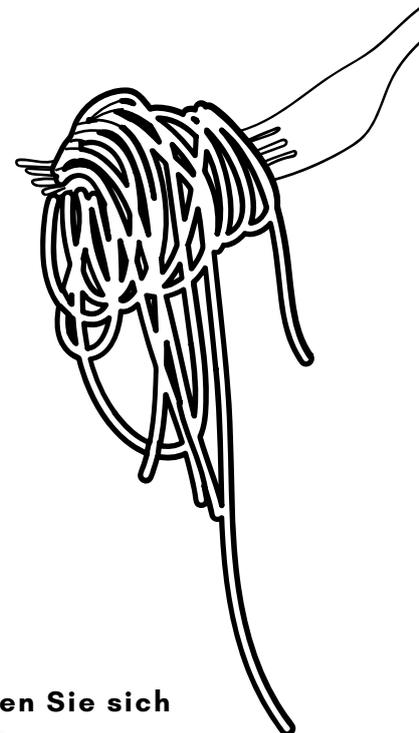
Garnelen (+5)

NDUJA 15 €

Nduja, Paprika, getrocknete Tomaten, Petersilie,

Parmesan (Achtung: etwas scharf)

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

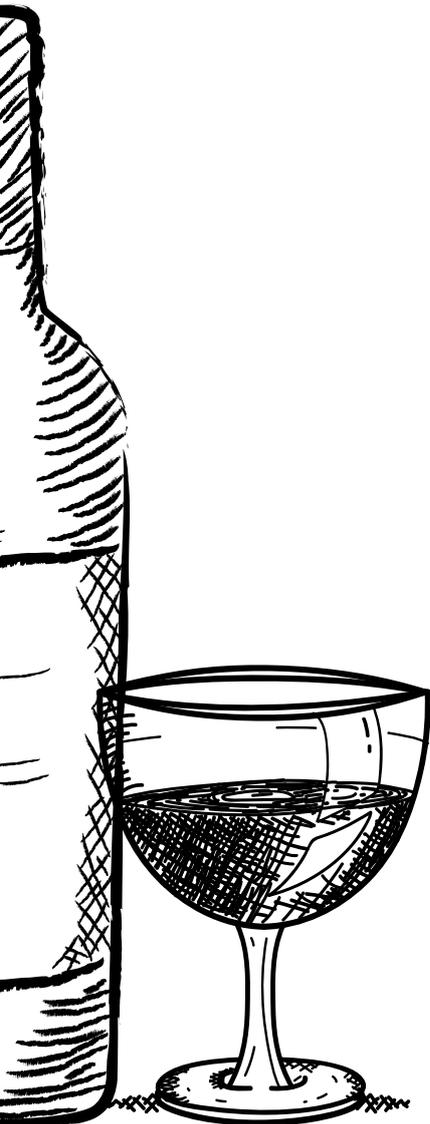
Aromen von Pflaume und Brombeere mit würzigen Anklängen.
Am Gaumen kräftig mit gut eingebundenen Gerbstoffen.

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 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 €

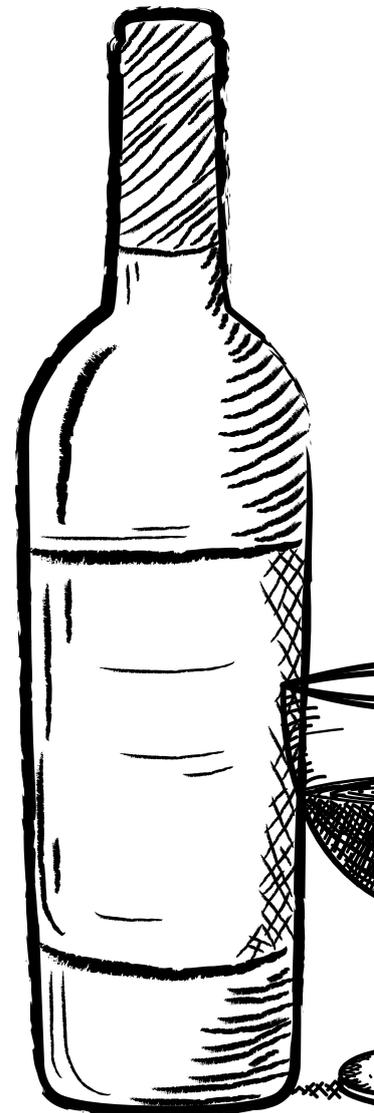
Azelia, Piemont

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