

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.

SOMMER SPECIALS

MANGO LIMETTE LIMONADE 6 €

Mango, Limette, Zucker, Soda, Minze

PFIRSICH EISTEE 5 €

Schwarztee, Pfirsich, Zitrone, Zucker, Minze

MANGO SPRITZ 7.9 €

Mangopüree, Prosecco, Soda, Minze

ST. GERMAIN SPRITZ 8.5 €

St. Germain (Holunderblütenlikör), Zitrone,
Prosecco, Soda, Minze

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 SOMMER-WEINE

OFFEN 0,15L & FLASCHE 0,75L

KRACK SEKT BLANC DE BLANC

9/45 €

Schaumwein Blanc de Blanc Brut Nature 2022 - Deidesheim ,
elegant, puristisch, Zitruszeste, grüner Apfel, weiße Blüten

MISTO MARE

7.5/35 €

Alois Lageder, Südtirol, Cuvée, 2025
biologisch angebaut, Zitrus, Kräuter, Mineralität, frisch, lebendig

LANGHE DOC CHARDONNAY

7 /33 €

Lodali, Piemont, Italien, 2025
100% Chardonnay, strohgelbe Farbe, trocken, mineralisch, elegant

SAN LEONARDO VETTE SAUVIGNON

9/45€

Weingut San Leonardo, Trentin, Italien, 2025
weisser Pfirsich, grüne Pepperoni, Salbei, Zitrus, frisch und komplex

MIRAVAL ST. VICTOIRE ROSÉ

69 €

Pitt&Perrin, Côte de Provence, Frankreich
zartfruchtig, elegante Würze, feine Mineralität, Blüten&Zitrusaromen

CORAIL ROSÉ

7.50 /35 €

Château de Roquefort, Provence, Frankreich, 2025
Pfirsich-&Zitrusnoten, dezente Würze, erfrischend, animierend,

PREMIÈRE ROSÉ

8,50 /42 €

Figuere, Provence, Frankreich, 2025
Hauch von Granatapfel, feine Zitrusnoten und
würzige Mineralität, elegant und finessenreich.

LA TOUR DE L'ÉVÊQUE CINSULT 2022

9 /45 €

Château de la Tour de L'Évêque, Côte de Provence, Frankreich
gekühlt serviert, Aromen von roten Beeren, würzig, rubinrot, seidig



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 €

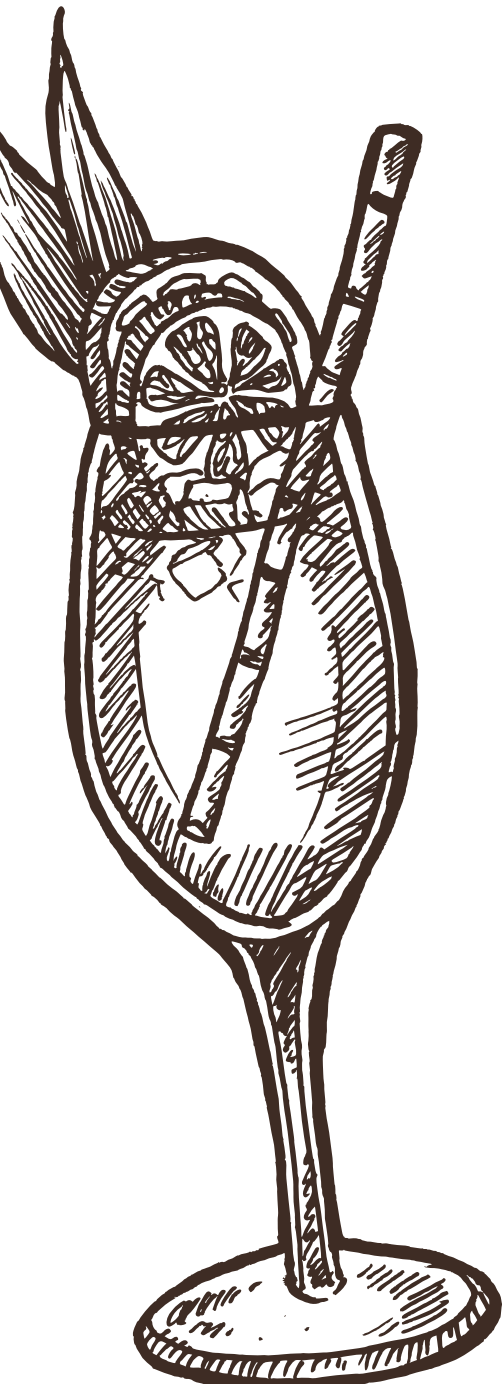
ALKOHOLFREI

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

BUTTER & BROT

Selbst gebackenes Brot & Basilikumbutter

5 €

OLIVEN & BROT

Oliven, Olivenöl, Salz, selbst gebackenes Brot

8 €

PASTORE

Ziegenkäse, Rucola, Brombeere

12 €

CAPRESE

Tomaten, Rucola, Melone, Parmaschinken, Burrata, Olivenöl, Balsamicoessig

15 €

RINDERCARPACCIO

Rindfleisch, Parmesan, Rucola, Kresse, Pinienkerne

14 €

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfisch, Aioli, Kapern, Petersilie

15 €

ANTI PASTI

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

18 €

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 €

AFFOGATO

Espresso, Vanille-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

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

PIZZA SPECIALE

BLACK TIGER

18 €

Gelbe La Marzanella Tomaten, Riesengarnele,
Chilifäden, Petersilie, Sweet Chiliöl

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.



Tagliatelle

POMODORO 13 €

Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan, Basilikum

RAGÙ DI MANZO 18 €

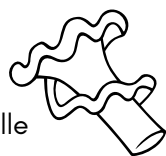
Lange geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce, Parmesan, Pfeffer

PESTO GENOVESE 16 €

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

CREMA DI PARMIGIANO 14 €

Parmesan, Sahne, schwarzer Pfeffer



Campanelle

PASTA E SPECIALE

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 14 €

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Pepperoni, Petersilie

Optional: mit extra Riesengarnelen zzgl 5€

PESTO DI PISTACCHI 17 €

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

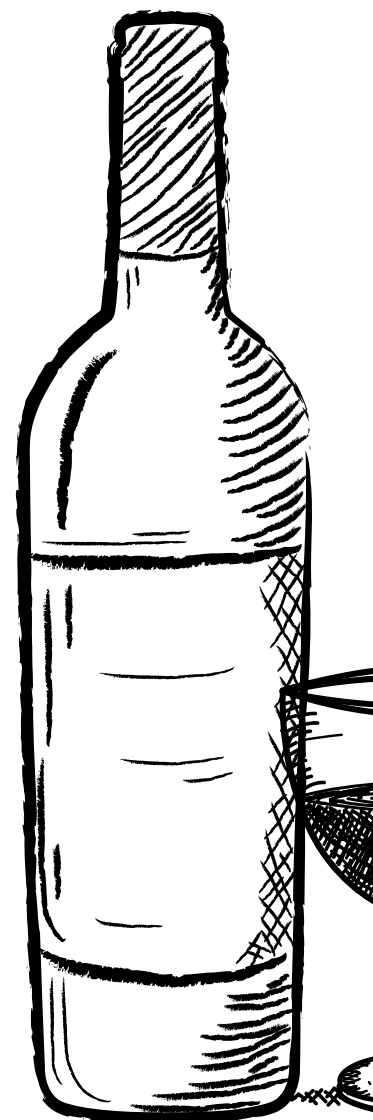
Blumige Aromen, saftig, Kirschnoten, Erdbeere, Johannisbeere.

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