

CAPELLA

Pizza & Pasta

SPECIAL

FRÜHJAHR-S-WEINE

OFFEN 0,15L & FLASCHE 0,75L

ROSÉ PROSECCO COL VETORAZ 9/49 €

Col Vektoraz Prosecco Superiore D.O.C.G. - Valdobbiadene, Italien
Elegant, feine Perlage, weißen Blüten, frisch und animierend.

SAUVIGNON ALTURIS 8 /39 €

Alturis, Friaul, Italien
Stachelbeere, Holunderblüte, grüner Apfel & feine Mineralität

FIANO OTTO MURI 8,50 /42 €

Tenuta I Collazzi, Toskana, Italien
Elegant, mit Aromen von Birne & Pfirsich, dennoch nusszig-würzig mit leichter Mineralität.

GRÜNER VELTLINER, JURTSCHITSCH 9/45€

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Österreich
Traditioneller Veltliner mit saftiger Eleganz & kräutriger Würze.

PINOT BLANC VERSALTO 9,50 /49 €

Alois Lageder, Südtirol
Elegant, cremig, mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und knackiger Mineralität; geradlinig, mit schöner Spannung und klarem Abgang.

ROSÉ "DOPE" 9,50 /49 €

Claus Preisinger, Neusiedlersee, Österreich
Leicht prickelnder Naturwein (Blaufränkisch) mit lebendiger Frucht, Steinobst & Kräutern, saftig, unfiltriert und charaktervoll.

PREMIÈRE ROSÉ 8,50 /42 €

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

ROSSO DI MONTALCINO 9,50 /49 €

Agricola Poggio Antico, Toskana, Italien
Fruchtbetonter Sangiovese mit Kirsche und dunklen Beeren, weich, rund und harmonisch.



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 €

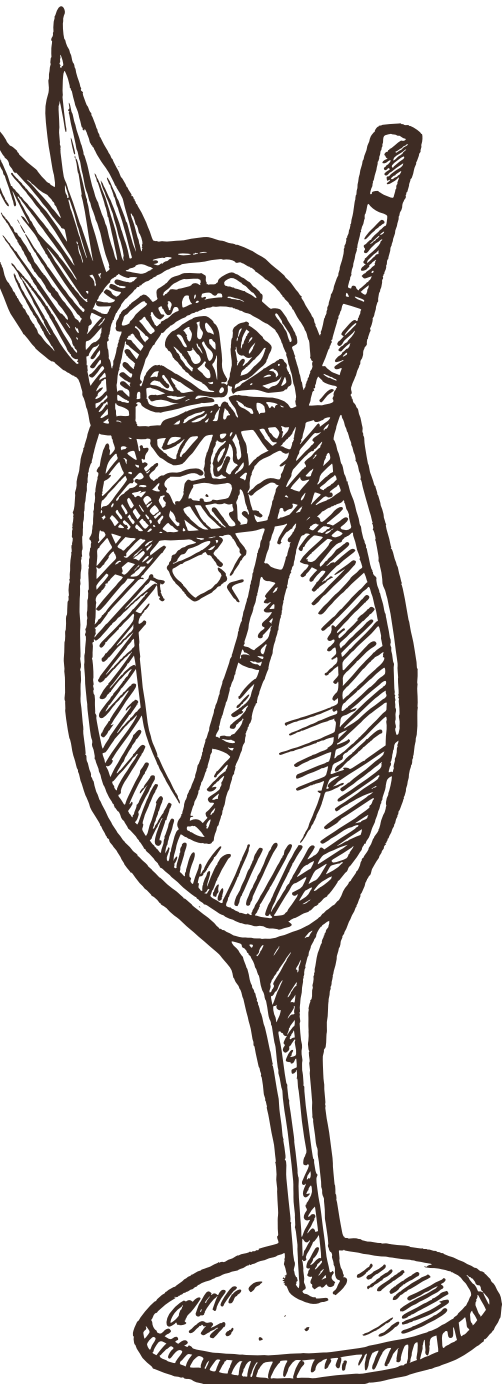
ALKOHOLFREI

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, Erdbeerschutney

11 €

CAPRESE

Tomaten, Rucola, Beeren, Burrata, Öl, Balsamico

13 €

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,
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

BUFALOTTA 18 €

San Marzano Tomaten, Rucola, frische Tomaten,
Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum

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.



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

PASTA SPECIALE

LAMM-RAGÙ 19 €

In Zwiebeln langsam geschmortes Lamm, Petersilie, Parmesan, Pfeffer

BÄRLAUCHPESTO 17 €

Selbst hergestelltes Pesto aus frischem Bärlauch, Olivenöl und Parmesan

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.