

CAPELLA

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.

APERITIVO

SPRITZ & CO

| | |
|-------------------|--------|
| Aperol Spritz | 7,50 € |
| Campari Spritz | 7,50 € |
| Limoncello Spritz | 7,50 € |
| Negroni | 8,00 € |
| Negroni Sbagliato | 8,00 € |
| Gin Tonic | 9,00 € |

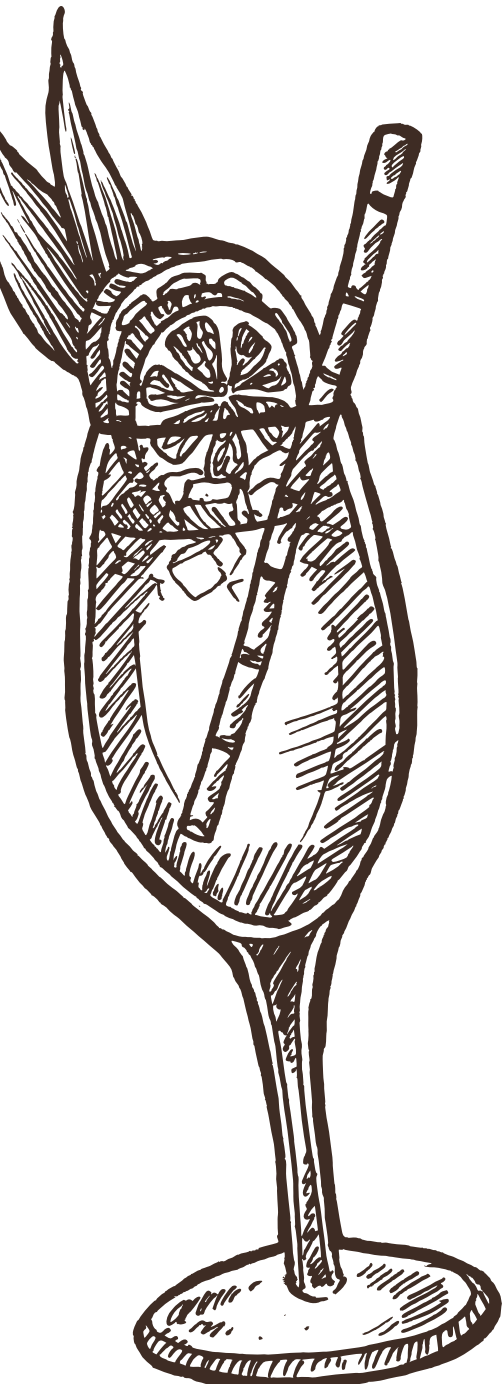
ALKOHOLFREI

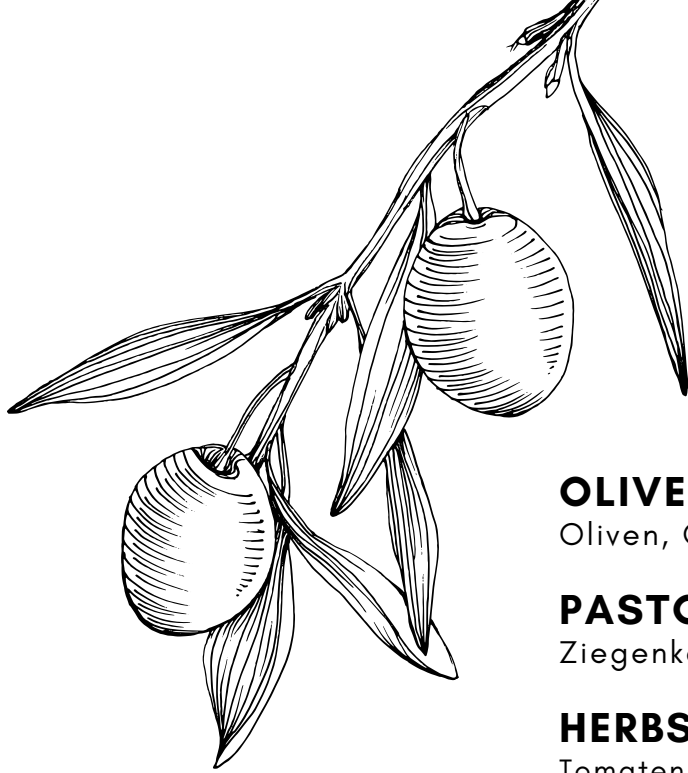
| | |
|------------------------|--------|
| Rosa Spritz (fruchtig) | 7,50 € |
| Cordial Spritz (herb) | 7,50 € |

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 | 7 € |
| Oliven, Olivenöl, Salz, selbst gebackenes Brot | |
| PASTORE | 11 € |
| Ziegenkäse, Zwetschgen-Chutney, Walnüsse, Pflaume | |
| HERBST CAPRESE | 13 € |
| Tomaten, Pflaumen, Granatapfel, Burrata, Öl, Balsamico | |
| RINDERCARPACCIO | 13 € |
| Rindfleisch, Parmesan, Rucola, Kresse, Pinienkerne | |
| VITELLO TONNATO | 13 € |
| Kalbfleisch, Thunfisch, Aioli, Kapern | |
| ANTI PASTI TELLER | 12 € |
| Gemischte Vorspeise (auch vegetarisch möglich) | |

DANACH

| | |
|--|--------|
| MINI TIRAMISU | 4,00 € |
| nach original italienischem Rezept | |
| VANILLA SKY | 4,50 € |
| Vanilleeis, Olivenöl & Zitronensalz aus Sizilien | |
| CHERRY LADY | 5,50 € |
| Vanilleeis, Amarena Kirschen, Amarettini Crunch | |
| AFFOGATO | 4,50 € |
| Espresso, Vanilleeis | |
| BAMBI | 3,50 € |
| Vanilleeis, Schokosauce | |



PIZZA

Neapolitanische Pizza mit 72h Teigführung



MARINARA 10 €

San Marzano Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

MARGHERITA 12 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum
optional vegan +1

VERDURE 16 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Grillgemüse,
Parmesan 24m / optional vegan +1

TOSCANA 15 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, toskanische
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 24m

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

COTTO & CORN 14 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Mais, Kochschinken

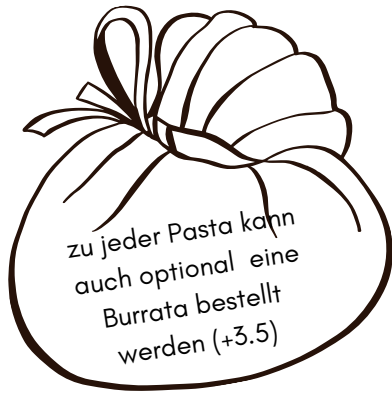
MONTAGNA 18 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Steinpilze,
Südtiroler Speck, Parmesan

GOLDEN GATE 16 €

Ricotta, Birne, Honig, Ziegenkäse, Gorgonzola, Thymian





PASTA

Hausgemachte, frische Nudeln

Wir stellen unsere Pasta mit Ei selbst her und du kannst zwischen **Tagliatelle (lang)** und **Campanelle (kurz)** wählen. Wir machen auch Pasta ohne Ei und haben hier **Casarecce** für euch.



POMODORO 12 €
Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan, Basilikum



RAGÚ DI MANZO 17 €
Lange geschmortes Ragú in Tomatensauce mit Rindfleisch vom Wendelinushof, Parmesan

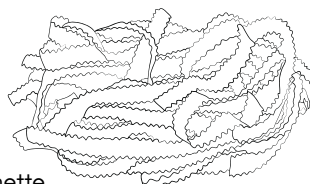


PESTO GENOVESE 15 €
Selbst hergestelltes Pesto aus Basilikum, Bio-Olivenöl aus Sizilien, Pinienkerne, Parmesan

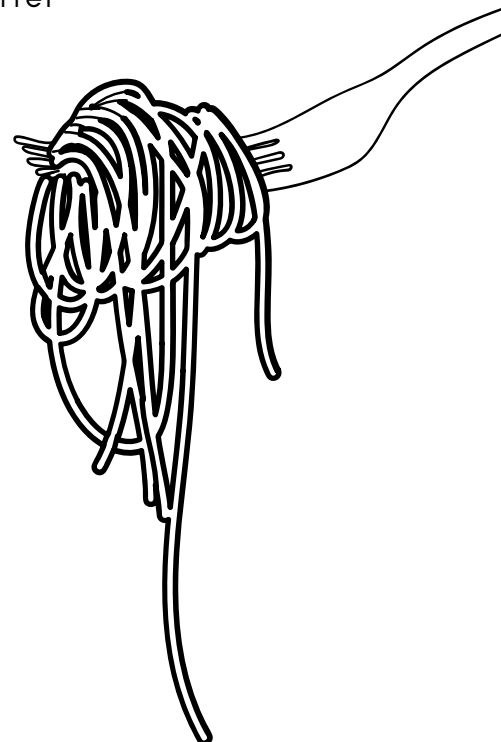
CREMA DI PARMIGIANO 14 €
Parmesan, Sahne, schwarzer Pfeffer

PASTA SPECIALE

TARTUFO 23 €
Reginette, Trüffelcreme, Sahne, Parmesan, Trüffelöl, frischer schwarzer Trüffel



Reginette



HERBST SPECIAL

BROMBEER LIMO

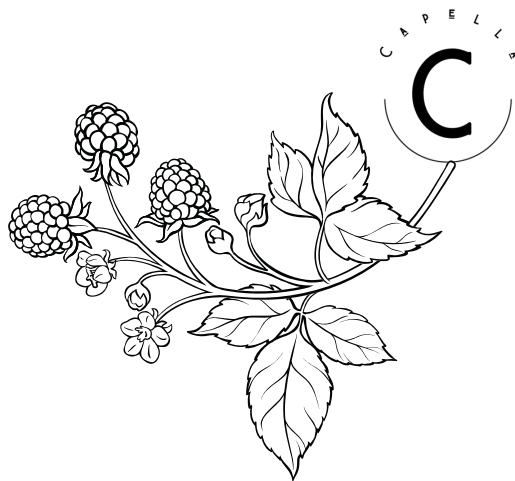
5 €

Hausgemachte Brombeer-Minz-Limonade

BROMBEER SPRITZ

7.5 €

Brombeer-Sirup, Prosecco, Soda, Minze



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

| | |
|---|-------------|
| Wasser still / medium 0,25l / 0,75l | 2,80/6,90 € |
| Coca Cola / Coca Cola Zero 0,2l | 3,00 € |
| fritz orangenlimo / zitronenlimo 0,3l | 3,70 € |
| 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, Zitrone-Basilikum, 0,5l | 5,00 € |

KAFFEE

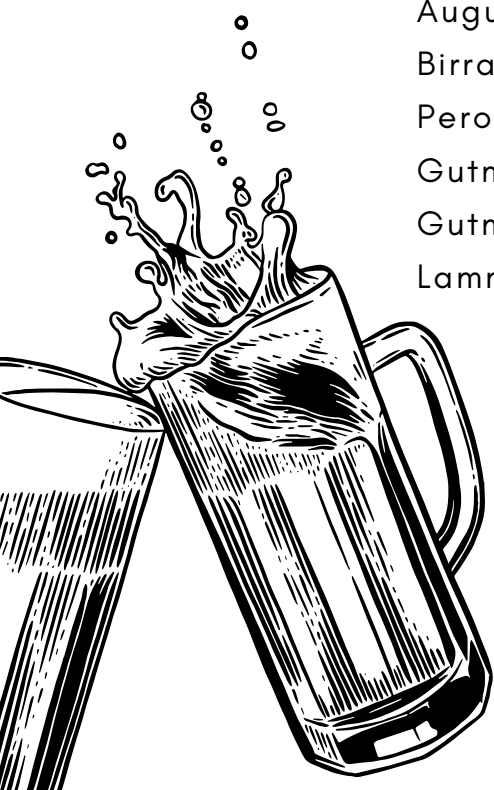
| | |
|--------------------|--------|
| Espresso | 2,50 € |
| Espresso Macchiato | 2,90 € |
| Cappuccino | 3,70 € |
| Latte Macchiato | 4,00 € |
| Extra Hafermilch | 0,50 € |

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 € |

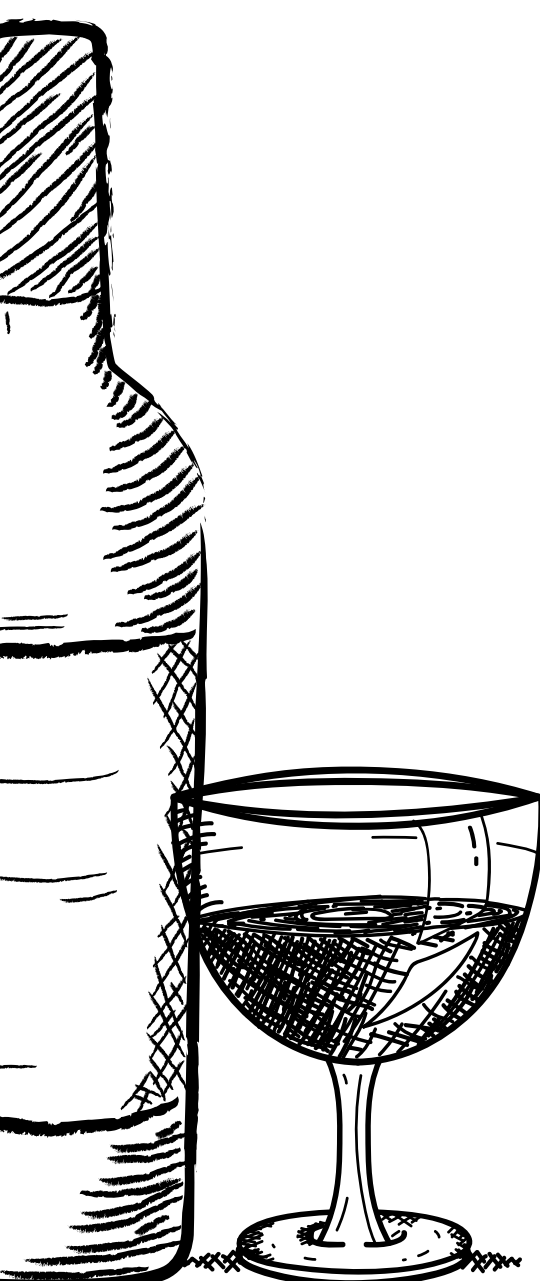
DIGESTIVO

| | |
|-----------|--------|
| Grappa | 4,50 € |
| Ramazotti | 4,00 € |
| Averna | 4,00 € |



SPECIAL HERBST-WEINE

OFFEN 0,15L & FLASCHE 0,75L



PROSECCO SANT'ANNA

6/27 €

Tenuta, Venetien, Italien

Kräftig, fruchtig, extra trocken

CHARDONNAY

7/27 €

Piera Martellozzo, Friaul, Italien

Ausgewogen, cremig, mit einem Hauch Apfel & Pfirsich

ROERO ARNEIS

7/33 €

Lodali, Lombardei, Italien

Strohgelb mit grünen Reflexen. Vollmundig und fein, mit Aromen von Mandel, grünem Apfel, Birne und Melone.

CONTERNO IL ROSATO

8/39 €

Cantine Nervi, Lombardei, Italien

Charakterstarker Rosé. Aromen von getrockneten Kirschen und Blütenblätter und Veilchen, dazu Noten von Cassis und roten Johannisbeeren.

DOLCETTO D'ALBA

7/35 €

Azelia (Luigi Scavino), Piemont, Italien

Intensive Farbe, rote Früchte, Brombeere, Heidelbeere, leichte Säure, fruchtige und blumige Aromen. Aromatisch und mineralisch.

CECCO

9/49 €

Il Poggiarello, Emilia-Romana, Italien

Rubinrot mit schönen Holznoten, Leder, Schokolade.

Intensiv, aber harmonisch

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

SAUVIGNON BLANC

8/36 €

Piera Martellozzo, Friaul, Italien

Aromen von Obst und Blumen, mineralische Nuancen

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

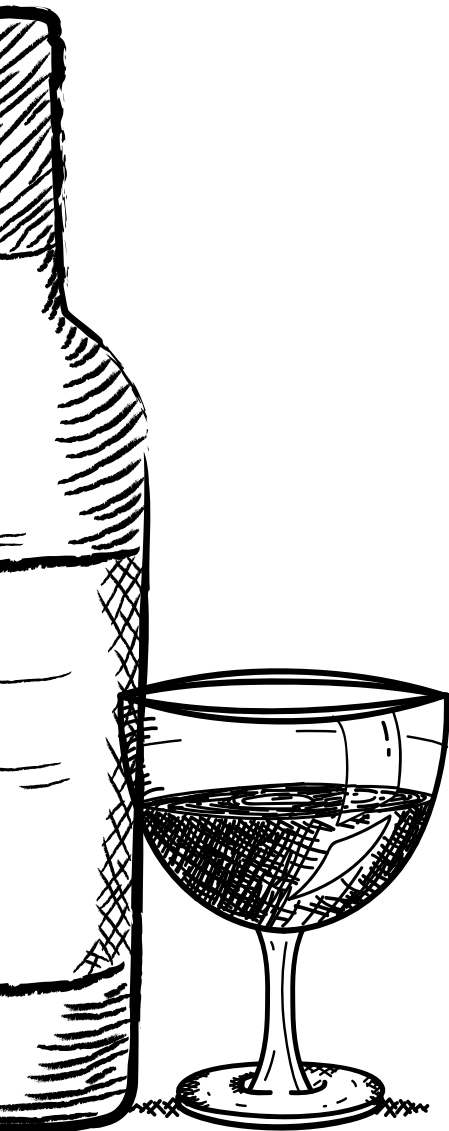
Brombeere, Feige, Hauch Zimt&Vanille, intensiv, samtig

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 36 €

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 36 €

Salcheto, Toskana

Pinie, Piment, Kubebenpfeffer, Minze

NEBBIOLO LANGHE 36 €

Azelia, Piemont

Blumige Aromen, saftig, Kirschnoten, Erdbeere, Johannisbeere.

BARBERA D'ALBA 59 €

G.D Vajra, Piemont

Intensiv, reife Kirschen & Brombeeren, duftig nach blühenden Veilchen. Frischen dunkle Beerennoten, langes Finale.

