

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.

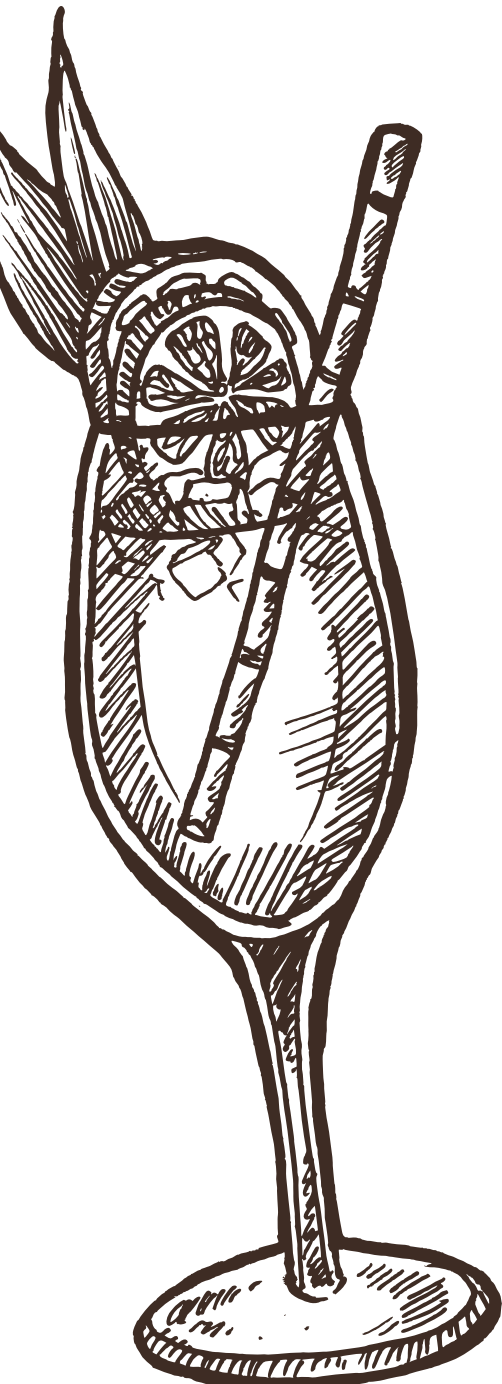
Bei so wenigen Zutaten wie bei einem Pizzateig oder Pastateig ist die Qualität umso wichtiger.

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

Oliven, Olivenöl, Salz, selbst gebackenes Brot

7 €

PASTORE

Ziegenkäse, Zwetschgen-Chutney, Walnüsse, Pflaume

11 €

WINTER CAPRESE

Tomaten, Rucola, Granatapfel, Burrata, Öl, Balsamico

12 €

RINDERCARPACCIO

Rindfleisch, Parmesan, Rucola, Kresse, Pinienkerne

13 €

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfisch, Aioli, Kapern

13 €

ANTI PASTI TELLER

Gemischte Vorspeise (auch vegetarisch möglich)

12 €

DANACH

MINI TIRAMISU

nach original italienischem Rezept

4,00 €

VANILLA SKY

Vanilleeis, Olivenöl & Zitronensalz aus Sizilien

4,50 €

CHERRY LADY

Vanilleeis, Amarena Kirschen, Amarettini Crunch

5,50 €

WINTER - AFFOGATO

Espresso, Spekulatius-Eis

4,50 €

PISTACCHIO

Pistazieneis, Schokosauce, Pistaziencreme, Pistazien

6,50 €



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

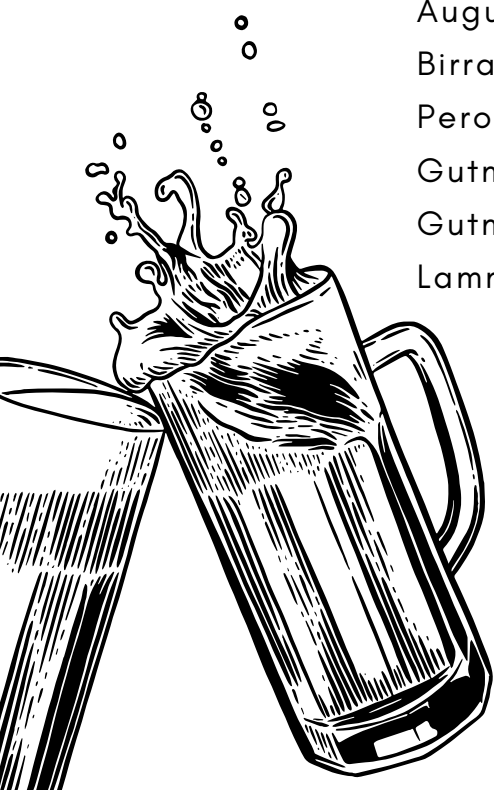
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	4,00 €
Extra Hafermilch	0,50 €

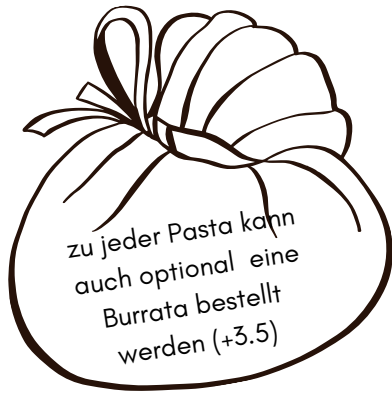
BIER

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 €





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

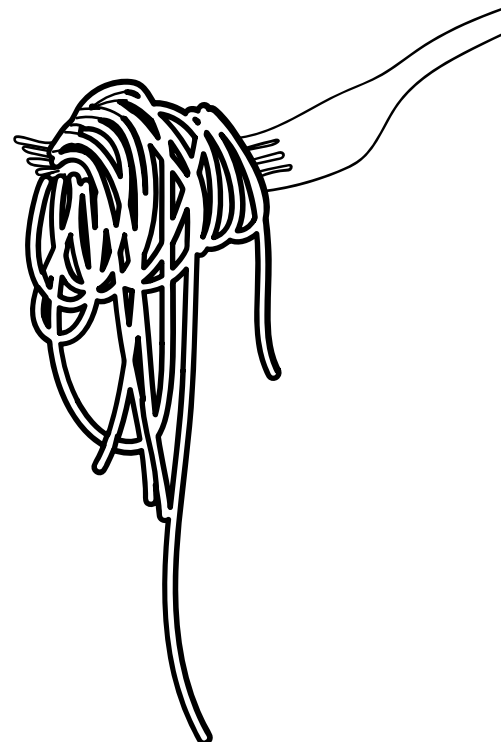
PASTA SPECIALE

TARTUFO 23 €

Reginette, Trüffelcreme, Sahne, Parmesan, Trüffelöl, frischer schwarzer Trüffel

CARBONARA 15 €

Spaghetti, Eigelb, Pecorino, schwarzer Pfeffer, Guanciale (italienischer Speck)





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	16 €
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

BRESAOLA	17 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Rinder- Carpaccio, Balsamico, Parmesan	
TARTUFATA	18 €
Ricotta, schwarzer Trüffel, Austernpilze, Champignons, Trüffelkäse	
GOOD AS HELL	17 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Vetriciana (Paprikasalami), Nduja (pikante Rohwurst), Pepperoni	



SPECIAL

WINTER-WEINE

OFFEN 0,15L & FLASCHE 0,75L

CHAMPAGNER

19/79 €

Laurent-Perrier "Heritage"

Ausdrucksstark, elegante Aromen von weißen Früchten und Zitruszesten verschmelzen mit subtilen Honignoten.

ROERO ARNEIS

7/33 €

Lodali, Lombardei, Italien

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

CHARDONNAY MASETTO DORÉ

9/49 €

Endrizzi, Trentin, Italien

Vollmundig, cremig, Fruchtaromen, Vanille, im Eichenfass gereift

CONTERNO IL ROSATO

9/49 €

Cantine Nervi, Lombardei, Italien

Charakterstarker Rosé. Getrocknete Kirschen, Blütenblätter/ Veilchen, dazu Noten von Cassis und roten Johannisbeeren.

CANNONAU RISERVA INU

7/35 €

Contini, Sardinien, Italien

Rubinrot, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Kräutern, Schokolade und Tabak. Voll und feinwürzig mit Kraft, Eleganz und Finesse

LAGREIN - MERLOT LAURIN

8/39 €

Kellerei Giran, Südtirol, Italien

Reife rote Frucht, leicht holzige Würze, etwas besonderes.

MONTEPULCIANO "MAMMUT"

9/45 €

Cascina del Colle, Montepulciano d'Abruzzo, Italien

Bouquet aus dunkler Fruchtarmelade mit Noten von Pfeffer und Kardamom. Elegant, kraftvoll, großartige Struktur, samtig.



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

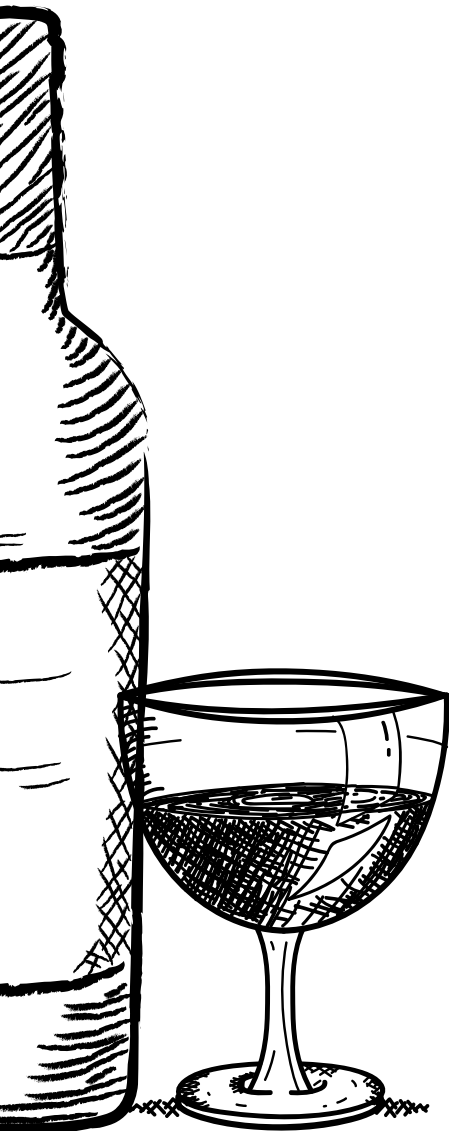
Brombeere, Feige, Hauch Zimt&Vanille, intensiv, samtig

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 €

Azelia, Piemont

Beerennoten mit mehr als nur einer ausgewogenen Säure, die ihm einen festen, aber sanften Charakter verleiht.

