

## » The Pizza at Capa**Tosta**

The **Pizza at CapaTosta** is prepared in the same way as it has been prepared in Naples for over 100 years: with **original ingredients** from the Campania region in the south of Italy, in a Neapolitan **hand-made and wood-fired tile oven** that gives the pizza its unique flavor and texture and by using the **traditional Neapolitan preparation method** of the famous Condurro family, the inventors of what we call today an „original Neapolitan pizza“.

This is guaranteed by our Neapolitan „Pizzaiolo“, a master in the art of pizza baking; his traditional recipes and exquisite artistry come from a long family tradition.

We use only the very best ingredients for our pizzas: **San Marzano tomatoes (PDO)** from the Sarno Valley in the Campania region, **fior di latte** or **buffalo mozzarella (PDO)** and **type-00 flour**, which makes the dough distinctively soft and „bendable“ („a libretto“- how Italians say) and guarantees a delicious bubbly crust („cornicione“).

The pizzas are then baked at about 425°C in our wood-fired oven made out of premium Palladiana tiles, a unique piece, crafted especially for us in the legendary Stefano Ferrara factory of Naples.

## » Die Pizza im Capa**Tosta**

Die **Pizza im CapaTosta** wird so zubereitet, wie sie schon vor über 100 Jahren in Neapel zubereitet wurde: mit **Originalzutaten** aus der Region Kampanien im Süden Italiens, in einem **neapolitanischen handgefertigten Kachel-Holzofen** und nach der **traditionellen Zubereitungsmethode** der berühmten Condurro-Familie, die Erfinder dessen was man heute eine „echte neapolitanische Pizza“ nennt.

Dafür bürgt unser neapolitanischer „Pizzaiolo“, ein Meister der Pizzabackkunst, für den diese authentischen Rezepte und Methoden fester Bestandteil der Familientradition sind.

In unsere Pizza kommen daher nur die allerbesten Zutaten: **San Marzano Tomaten (g.U.)** aus dem kampanischen Sarno-Tal, **Mozzarella fior di latte** oder **di bufala (g.U.)** und **Typ-00 Mehl**, das den Teig so unverwechselbar elastisch und „faltbar“ macht („a libretto“- wie die Italiener sagen), gleichzeitig aber auch für die blasenwerfende Kruste („cornicione“) verantwortlich ist.

Die Pizzen backen dann bei etwa 425°C in unserem in Handarbeit gefertigten Holzofen aus hochwertigen Palladiana-Kacheln, ein Einzelstück, Spezialanfertigung aus der legendären Werkstatt des Stefano Ferrara in Neapel.

capa**TOSTA**

soul & pizza

»**menu**

capa**TOSTA**

soul & pizza

Capa**Tosta** | soul & pizza

Johannesgasse 33, 1010 Vienna • phone 01/890 61 47

info@capatosta.at | capatosta.at

## » pizza

<b>Le Classiche • Die Klassiker</b>	
<b>Fornarina</b> .....	€ 4 .60
Olio di Oliva, Origano   <i>Olivenöl, Oregano</i>	
<b>Marinara</b> .....	€ 6.90
Pomodoro, Aglio, Origano   <i>Tomaten, Knoblauch, Oregano</i>	
<b>Vegetariana</b> .....	€ 13.50
Mozzarella, Pomodorini di Pachino (IGP*), Zucchini, Melanzane, Funghi <i>Mozzarella, Pachino-Kirschtomaten (g.g.A.*), Zucchini, Melanzani, Champignons</i>	
<b>CapaTosta</b> .....	€ 15.80
<i>Mozzarella di Bufala (DOP*)</i> , <i>Pomodorini di Pachino (IGP)</i> , <i>Prosciutto San Daniele</i> , <i>Rucola</i>   <i>Biffelmozzarella (g.U.*)</i> , <i>Pachino-Kirschtomaten (g.g.A.)</i> , <i>San Daniele-Schinken</i> , <i>Rucola</i>	

<b>L’originale • Das Original</b>	
Zubereitet mit Originalzutaten, Ofen und Methode wie vor über 100 Jahren.	

<b>Margherita</b> .....	€ 8.90
Pomodori San Marzano (DOP), Mozzarella di Bufala (DOP), Basilico <i>San Marzano Tomatensauce (g.U.)</i> , <i>Biffelmozzarella (g. U.)</i> , <i>Basilikum</i>	
<b>Ingredienti aggiuntivi a scelta</b>   <i>Weitere Zutaten zur Wahl</i> .....	€ 2.20
» <i>Salamino piccante</i>   <i>Scharfe Salami</i> , <i>Prosciutto cotto</i>   <i>Kochschinken</i> , <i>Prosciutto San Daniele</i>   <i>San Daniele-Schinken</i> , <i>Salsiccia</i>   <i>Italienische Mettwurst</i> , <i>Funghi</i>   <i>Champignons</i> , <i>Pomodorini di Pachino (IGP)</i> <i>Pachino-Kirschtomaten (g.g.A.)</i> , <i>Bresaola (IGP)</i>   <i>Luftgetrockneter Rinderschinken (g.g.A.)</i> , <i>Mozzarella</i>   <i>Mozzarella</i>	

## » antipastivorspeisen

<b>Prosciutto San Daniele</b> , <b>Mozzarella di Bufala (DOP)</b> e <b>Olive</b> <i>San Daniele-Schinken</i> , <i>Biffelmozzarella (DOP)</i> und <i>Oliven</i> .....	€ 15.80
--	---------

<b>Carpaccio di Manzo con Rucola</b> , <b>Pomodorini di Pachino (IGP)</b> e <b>Scaglie di Parmigiano</b>   <i>Rindscarpaccio mit Rucola</i> , <i>Pachino-Kirschtomaten (g.g.A.)</i> und <i>Parmesanflocken</i> .....	€ 16.80
--	---------

<b>Insalata di Polipo alla Mediterranea</b> <i>Oktopussalat nach Mediterraner Art</i> .....	€ 16.80
---	---------

<b>Roast Beef all’Inglese</b> <i>Roast Beef nach Englischer Art</i> .....	€ 16.80
---	---------

### Antipasti CapaTosta .....

Selezione di antipasti italiani (per 2 persone) *Italienische Antipasti-Variation (für 2 Personen)*

<b>» *IGP</b> » Indicazione Geografica Protetta   <b>*g.g.A.</b> » geschützte geographische Angabe	
<b>» *DOP</b> » Denominazione di origine protetta   <b>*g.U.</b> » geschützte Ursprungsbezeichnung	

## musicamusik

Supplemento per Music Live Act, *Zuschlag für Musik Live Act* ....

€ 3.60

## » gnocchettignocchi

<b>hausgemacht</b> (Zubereitung ab zwei Portionen)	
--	--

<b>Gnocchetti Burro e Salvia</b> .....	€ 11.80
<i>Gnocchi mit Butter und Salbei</i>	

<b>Gnocchetti alla Sorrentina</b> .....	€ 13.80
Pomodoro, Mozzarella e Basilico   <i>San Marzano Tomaten</i> , <i>Biffelmozzarella</i> , <i>Basilikum</i>	

## » insalatesalate

<b>Insalata Mista</b>   <i>Gemischter Blattsalat</i> .....	€ 5.50
--	--------

<b>Insalata Estiva</b> .....	€ 8.80
Rucola, Insalata di Campo, Pomodorini di Pachino (IGP), Scaglie di Parmigiano, Olive   <i>Rucola, Feldsalat, Pachino-Kirschtomaten (g.g.A.)</i> , <i>Parmesanflocken</i> , <i>Oliven</i>	

<b>Insalata Caprese</b> .....	€ 12.50
Mozzarella di Bufala (DOP), Pomodori, Basilico <i>Biffelmozzarella (g.U.)</i> , <i>Tomaten</i> , <i>Basilikum</i>	

<b>Insalata CapaTosta</b> .....	€ 14.50
Mozzarella di Bufala (DOP), Pomodorini di Pachino (IGP), Rucola, Insalata, Tonno all’Olio di Oliva, Carote   <i>Biffelmozzarella (DOP)</i> , <i>Pachino-Kirschtomaten (g.g.A.)</i> , <i>Rucola</i> , <i>Salat</i> , <i>Thunfisch in Olivenöl</i> , <i>Karotten</i>	

## » carnefleisch

<b>Specialità Capatosta „alla brace“</b>	
--	--

<i>Filetto di Manzo alla Brace</i> , <i>provenienza Waldviertel</i>   <i>Bio-Rindsfilet aus dem Waldviertel auf offenem Holzkohle-Feuer gegrillt</i>	
180 g .....	€ 24.50
• 220 g .....	€ 29.50

<b>Bistecca alla Fiorentina</b> (per 2 persone) <i>T-Bone-Steak nach Florentiner Art (für 2 Personen)</i>	
---	--

Minimo 800 g | Mindestens 800 g ..... € 6.90 / 100 g

Zubereitungszeit: mindestens 20 Minuten.

Entrambe le carni verranno servite con contorno del giorno. *Beide Fleischgerichte werden mit Beilagen des Tages serviert.*

## » dolci

<b>Dolci del giorno</b>   <i>Tagesdesserts</i> .....	€ 5.80
--	--------

<b>Selezione di dolci</b>   <i>Dessertvariation</i> .....	€ 16.50
(per 2 persone   <i>für 2 Personen</i> )	

<b>Sgroppino</b> .....	0,1l ..... € 4.80
<i>Venezianischer Afterdinner-Drink mit Zitroneneis und Alkohol</i>	

## » pizza

<b>Le Classiche • The Classics</b>	
<b>Fornarina</b> .....	€ 4.60
Olio di Oliva, Origano   <i>Olive oil, Oregano</i>	
<b>Marinara</b> .....	€ 6.90
Pomodoro, Aglio, Origano   <i>Tomato, Garlic, Oregano</i>	
<b>Vegetariana</b> .....	€ 13.50
Mozzarella, Pomodorini di Pachino (IGP*), Zucchini, Melanzane, Funghi <i>Mozzarella, Pachino cherry tomatoes (PGI*)</i> , <i>Zucchini</i> , <i>Aubergines</i> , <i>Mushrooms</i>	
<b>CapaTosta</b> .....	€ 15.80
Mozzarella di Bufala (DOP*), Pomodorini di Pachino (IGP), Prosciutto San Daniele, Rucola   <i>Buffalo mozzarella (PDO*)</i> , <i>Pachino cherry tomatoes (PGI)</i> , <i>San Daniele Ham</i> , <i>Rocket</i>	

<b>L’originale • The Original</b>	
Prepared with original ingredients, oven and methods used over 100 years ago.	

<b>Margherita</b> .....	€ 8.90
Pomodori San Marzano (DOP), Mozzarella di Bufala (DOP), Basilico <i>San Marzano tomato sauce (PDO)</i> , <i>Buffalo mozzarella (PDO)</i> , <i>Basil</i>	

<b>Ingredienti aggiuntivi a scelta</b>   <i>Further ingredients to choose from</i> .....	€ 2.20
» <i>Salamino piccante</i>   <i>Spicy salami</i> , <i>Prosciutto San Daniele</i>   <i>San Daniele Ham</i> , <i>Prosciutto cotto</i>   <i>Ham</i> , <i>Salsiccia</i>   <i>Italian sausage</i> , <i>Pomodorini di Pachino (IGP)</i>   <i>Pachino cherry tomatoes (PGI)</i> , <i>Funghi</i>   <i>Mushrooms</i> <i>Bresaola (IGP)</i>   <i>Air-dried beef ham (PGI)</i> , <i>Mozzarella</i>   <i>Mozzarella cheese</i>	

## » antipastiappetizers

<b>Prosciutto San Daniele</b> , <b>Mozzarella di Bufala (DOP)</b> e <b>Olive</b> <i>San Daniele Ham</i> , <i>Buffalo mozzarella (PDO)</i> and <i>Olives</i> .....	€ 15.80
---	---------

<b>Carpaccio di Manzo con Rucola</b> , <b>Pomodorini di Pachino (IGP)</b> e <b>Scaglie di Parmigiano</b>   <i>Beef carpaccio with Rocket</i> , <i>Pachino cherry tomatoes (PGI)</i> and <i>Parmesan flakes</i> .....	€ 16.80
--	---------

<b>Insalata di Polipo alla Mediterranea</b> <i>Octopus salad Mediterranean Style</i> .....	€ 16.80
--	---------

<b>Roast Beef all’Inglese</b> <i>Roast Beef English Style</i> .....	€ 16.80
---	---------

### Antipasti CapaTosta .....

Selezione di antipasti italiani (per 2 persone) *Fine selection of Italian antipasti (for 2 people)*

<b>» *IGP</b> » Indicazione Geografica Protetta   <b>*PGI</b> » Protected Geographical Indication	
<b>» *DOP</b> » Denominazione di origine protetta   <b>*PDO</b> » Protected Designation of Origin	

## musicamusik

Supplemento per Music Live Act, *Surcharge for Music Live Act* ...

€ 3.60

## » gnocchettignocchi

<b>homemade</b> (at least two portions)	
---	--

<b>Gnocchetti Burro e Salvia</b> .....	€ 11.80
<i>Gnocchi with Butter and Sage</i>	

<b>Gnocchetti alla Sorrentina</b> .....	€ 13.80
Pomodoro, Mozzarella e Basilico   <i>San Marzano Tomatos</i> , <i>Buffalo Mozzarella</i> , <i>Basil</i>	

## » insalatesalads

<b>Insalata Mista</b>   <i>Mixed Green Salad</i> .....	€ 5.50
--	--------

<b>Insalata Estiva</b> .....	€ 8.80
Rucola, Insalata di Campo, Pomodorini di Pachino (IGP), Scaglie di Parmigiano, Olive   <i>Rocket, Field salad, Pachino cherry tomatoes (PGI)</i> , <i>Parmesan flakes</i> , <i>Olives</i>	

<b>Insalata Caprese</b> .....	€ 12.50
Mozzarella di Bufala (DOP), Pomodori, Basilico <i>Buffalo mozzarella (PDO)</i> , <i>Tomatoes</i> , <i>Basil</i>	

<b>Insalata CapaTosta</b> .....	€ 14.50
Mozzarella di Bufala (DOP), Pomodorini di Pachino (IGP), Insalata, Rucola, Tonno all’Olio di Oliva, Carote   <i>Buffalo mozzarella (PDO)</i> , <i>Pachino cherry tomatoes (PGI)</i> , <i>Salad</i> , <i>Rocket</i> , <i>Tuna in olive oil</i> , <i>Carrots</i>	

## » carne

<b>Specialità Capatosta „alla brace“</b>	
--	--

<i>Filetto di Manzo alla Brace</i> , <i>provenienza Waldviertel</i>   <i>Waldviertel organic beef steak grilled on open charcoal fire</i>	
180 g .....	€ 24.50
• 220 g .....	€ 29.50

<b>Bistecca alla Fiorentina</b> (per 2 persone) <i>T-Bone-Steak Florentine style (for 2 people)</i>	
---	--

Minimo 800 g | Minimum 800 g ..... € 6.90 / 100 g

Preparation time: minimum 20 minutes.

Entrambe le carni verranno servite con contorno del giorno. *Both meat dishes are served with sides of the day.*

## » dolci

<b>Dolci del giorno</b>   <i>Desserts of the day</i> .....	€ 5.80
--	--------

<b>Selezione di dolci</b>   <i>Dessert selection</i> .....	€ 16.50
(per 2 persone   <i>for 2 people</i> )	

<b>Sgroppino</b> .....	0,1l ..... € 4.80
<i>Venetian Afterdinner-Drink with Lemon Icecream and Alcohol</i>	