

# capaTOSTA

soul & pizza

## LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT . . .

### Capa Tosta

Sechshauser Straße 83, 1150  
Wien, Tel. 01/89 21 387 888  
Mittags Mo–Fr 12–15, abends  
So–Do 19–1, Fr, Sa 19–2

Wahrscheinlich war so ein Lokal längst fällig: Das **CAPA TOSTA** ist eine Pizzeria für die „Generation Clubbing“, mit jazziger Livemusik, coolem Schwarz-Weiß-Design und Küche bis zwei Uhr Früh. Die große Überraschung: Hinten im Lokal steht ein gekachelter Backofen von Stefano **Ferraro**, der Pizzaiolo davor ist ebenfalls „napoletano purosangue“, und die Pizza schmeckt so echt wie selten in Wien. Die *Margherita* (8,50 €) zum Beispiel – dünner Teig mit feinen Blasen, *San-Marzano-Tomaten*, *Büffelmozzarella*, frisches



Draußen in Sechshaus, hinter einer wenig einladenden Hotelfassade, zeigt sich plötzlich cooles Design, Livemusik (am Wochenende) – und eine Pizza für Kenner.

*Basilikum* und sonst nichts. Auch sonst gibt sich die Karte puristisch – fünf Sorten Teigfladen, *Bistecca* (ebenfalls aus dem Holzofen, herrlich zart um 4,50 € je 100 g), ein paar Salate und Antipasti. Ganz schön edel fürs Chill-out nach Mitternacht . . .

## NEU IM REGAL

Für feierliche Canapés oder für saftige Tramezzini, ja, so, wie man sie aus Italien kennt, braucht man **SANDWICH OHNE RINDE**. Solche Scheiben gibt's jetzt auch von der Firma Ölz. Das extrasofte Weißbrot steckt in einem Beutel mit Clip – um wieder gut verschlossen werden zu können. Um 2,29 € bei Merkur, Billa und Zielpunkt.

