

IDA METZGER

## GOURMET-TAGEBUCH

### Capatosta: In-Pizzeria mit viel Groove

**M**an muss schon über eine ordentliche Portion Mut, Selbstbewusstsein und Sturheit verfügen, wenn man im tiefsten 15. Wiener Bezirk nicht ein Wirtshaus, sondern eine schicke Pizzeria mit Soul-Live-Acts als neues In-Lokal etablieren will. Vielleicht hat Besitzer Matteo Luisi dem Lokal deswegen den Namen *CapaTosta* zu deutsch „Sturschädel“ gegeben. Wer sich noch an den Altwienerhof erinnern kann, weiß, dass im 15. Bezirk auch Exoten Überlebenschancen haben.

**Highlight Pizza.** Jedes Wochenende gibt es groovige Live-Soul-Auftritte im Capatosta. Dazu serviert man allerdings kein Trend-Food, sondern klassische italienische Pizza. Original neapolitanische - darauf legt man hier wert. Die Auswahl ist klein- fünf verschiedene Pizzen (ab 6,50 Euro) gibt es. Der Teig überzeugt, ist faltbar, hat die typische, blasenwerfende Kruste. Auch das Bistecca alla Fiorentina (4,50 Euro pro 100 g) schmeckt. Nur bitte in Zukunft die Teller wärmen, damit das Fleisch nicht zu schnell kalt wird.



**CAPATOSTA – SOUL & PIZZA**, Sechshauser Strasse 83, 1150 Wien, Tel.: 01/89 21 387 888, [www.capatosta.at](http://www.capatosta.at), täglich geöffnet

**IDA METZGER** ist Gourmet-Chefin von MADONNA. [i.metzger@oe24.at](mailto:i.metzger@oe24.at)