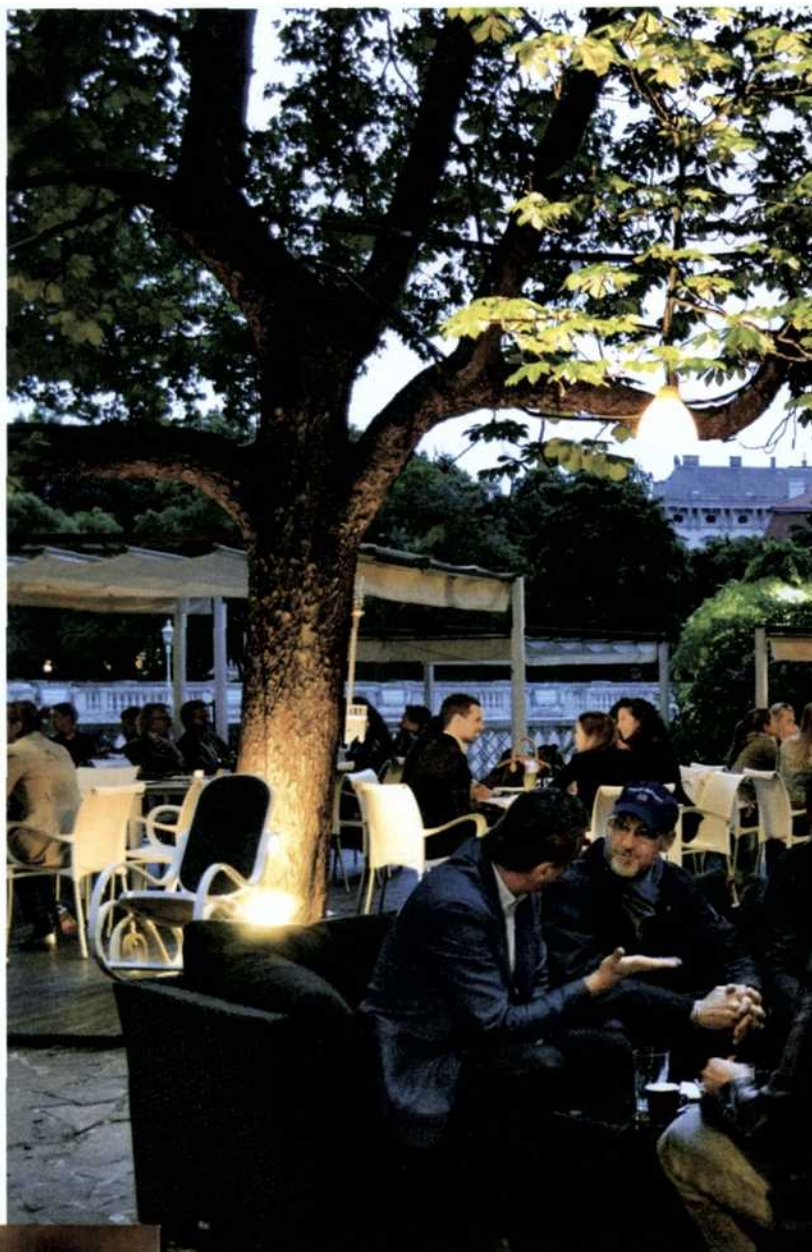


## Little Italy

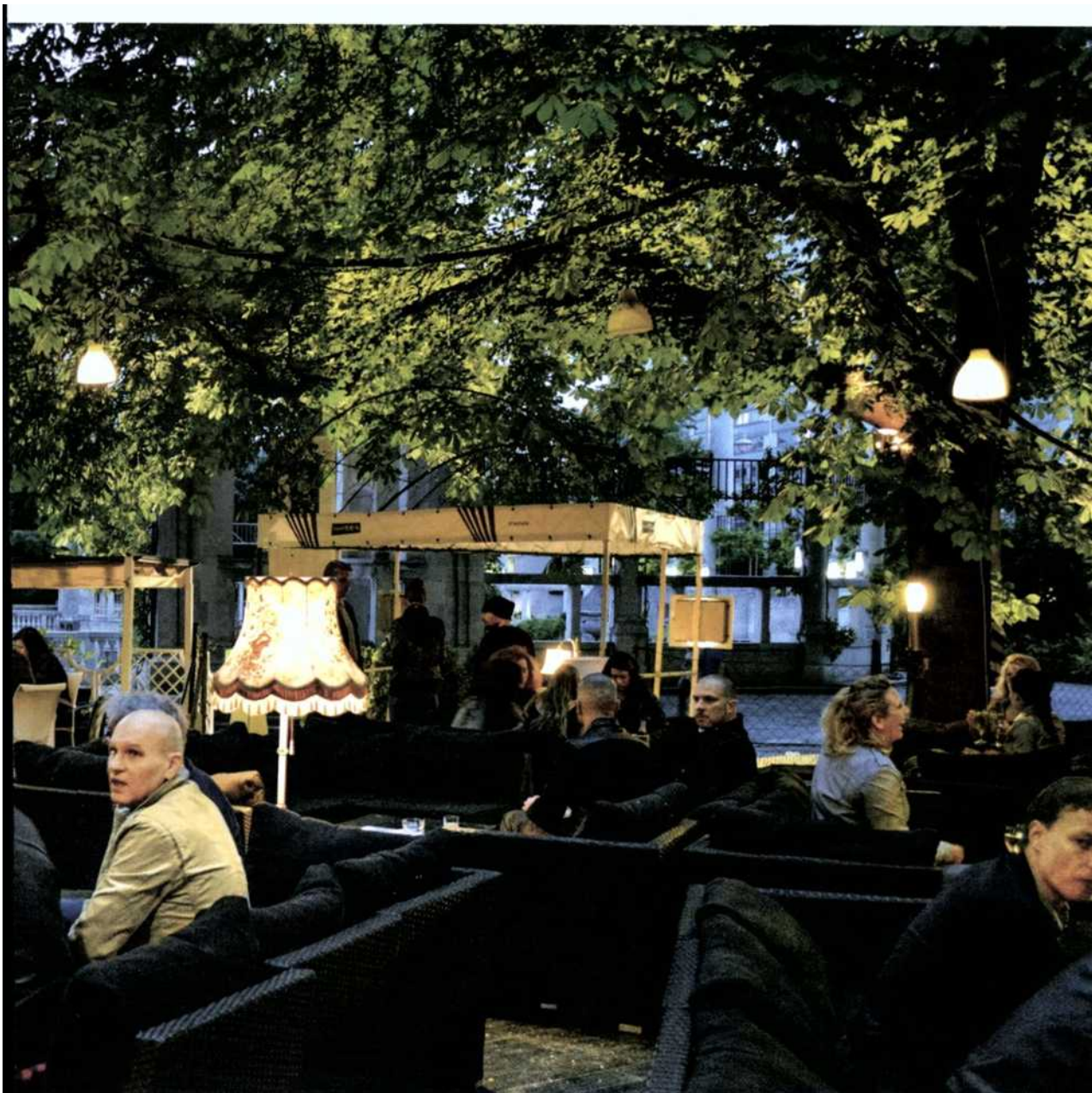
**Eine Pizzeria ohne Italo-Kitsch? Der Musiker Matteo Luisi hat es umgesetzt.**

In einer Ungegend Wiens eine Pizzeria aufzusperren, schien anfangs nicht die klügste Idee zu sein. Matteo Luisi war das egal. Im Winter 2010 eröffnete der Musiker im Vienna Urban Hotel in der Sechshauser Straße in Fünfhaus sein *CapaTosta* (zu Deutsch Sturschädel), verpasste dem Lokal ein modernes Schwarz-Weiß-Muster, integrierte einen mächtigen Pizzaholzofen, der eigens in der Werkstatt von Stefano Ferrera in Neapel gefertigt wurde, und stellte eine Bühne für Live-Acts auf, die das essende Publikum mit Jazz- und Soulrhythmen beschallten. Das eigensinnige Konzept ging auf: Die Pizzeria füllte sich



jeden Abend bis zum letzten Platz. Für die Sommersaison sah der Neogastronom aufgrund eines fehlenden Gastgartens allerdings Handlungsbedarf, machte sich auf die Suche nach einer geeigneten Open-Air-Location und wurde im Wiener Stadtpark fündig. Luisi zog in den nur wenige Schritte vom Parkeingang Johannesgasse entfernten Pavillon ein, verpasste dem vollverglasteten Gebäude das typische *CapaTosta*-Design und verwandelte den Gastgarten mit Altbaumbestand in eine große Bühne für Soul, Pizza und Bistecca. In die Äste hängte er bunte Lampen und Laternen, die Möbel nahm er einfach aus





dem 15. Bezirk mit und stellte einen Container auf, von dem aus er die Drinks serviert. Die Speisekarte blieb fast so konsequent überschaubar, wie sie von Luisi in der Startphase erstellt wurde: Mehr als ein paar Antpasti, fünf Pizzen, T-Bone-Steaks und – das ist neu – hausgemachte Gnocchetti gibt es nicht.

**Dem Anspruch** auf authentische neapolitanische Pizza wird der gebürtige Venezianer mit dem Import originaler Zutaten gerecht. Hefe hat in seinem Teig nichts verloren, hauchdünn geschleudert und kross gebacken kommen die Pizzen aus dem

fünfhundert Grad heißen Holzofen. Die Feuerstelle ist in ihrer Ausführung zwar kleiner als jene in der Ursprungs-Location (das CapaTosta in Fünfhaus wurde zugunsten des pittoresken Platzes im Stadtpark geschlossen) und hat in ihrem Bauch nur Platz für vier Fladen. Die manchmal etwas längere Wartezeit lohnt sich dafür garantiert, reservieren übrigens auch!| css

CAPATOSTA  
Johannesgasse 33  
1010 Wien  
Tel.: 01/890 61 47  
Mo.–Sa. ab 18 Uhr  
[www.capatosta.at](http://www.capatosta.at)