

# VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

*Ciao Avellino!*

## *Gli Sfizi*

**FRITTATINA NAPOLETANA** 3

**MONTANARA AL RAGÙ** 2 pz.  4

**TRIS DI MONTANARE** 8

1. Pestato di Friarielli , pancetta croccante e cuore di Burrata
2. Crema e granella di pistacchio , Mortadella e ricotta Fuscella di Napoli
3. Cuore di burrata , Alici del Cantabrico e zeste di limone

**CROCCHÈ DI PATATE** 1 pz. 2

**BRUSCHETTE CON POMODORINI** 3

## *Insalate*

**POLLASTRELLA** 11

Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, fonduta di formaggio

**CAPRESE** 11

Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro "Cuore di Bue", basilico fresco, origano e olio evo



Cornicione ripieno di ricotta



I preferiti di Vincenzo



Gin 100% Napoletano a Km0 con botaniche raccolte ed essiccate sul Vesuvio



Pizze di stagione



## Le Tecniche della mia famiglia

**PROVOLA E PEPE CAMPIONE DEL MONDO**   10,5  
*Pizza vincitrice del 19° Campionato Mondiale*

Provola affumicata dei Monti, Pomodoro schiacciato a mano, mix di pepe, pomodorini arrostiti conditi, olio evo e basilico

**PROVOLA MILLE CULURE**  12

Provola affumicata dei Monti, pomodorini del Piennolo rossi, gialli e arancioni, mix di pepe, olio evo e basilico

## Le Uniche del maestro Capuano

**DON VINCENZO**   10

**Cornicione ripieno di ricotta**, pomodorino giallo, Mozzarella di Bufala. In uscita: scaglie di Pecorino Romano, croccante pane profumato, olio evo e basilico

**DOMENICHE LONTANO**  11

Base con Mozzarella di Bufala, patate al forno e salsiccia napoletana. In uscita: bocconcini di Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico

**ABBRACCIO E MAMMÀ**   12

**Cornicione ripieno di ricotta**, base con Fiordilatte dei Monti, polpettine classiche di Nonno Enzo, fonduta di formaggio fatta in casa, Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico

**DON EGIDIO**  11

Base con vellutata di zucchine homemade. In uscita: chips di zucchine, polpettine classiche di Nonno Enzo, Cuore di Burrata, olio evo e basilico

**TETTI ILLUMINATI**  11

Base con Fiordilatte dei Monti. In uscita: Mortadella di Bologna, granella e crema di pistacchio, scaglie di Pecorino Romano, olio evo e basilico

**DETTO FATTO**  10,5

Base vellutata di Patata viola artigianale e Fiordilatte dei Monti e pancetta tesa. In uscita: chips croccante di Patata viola e fonduta di Parmigiano Reggiano homemade

**NAPOLITUDINE**  10

Base Pomodoro schiacciato a mano e Provola affumicata dei Monti. In uscita: polpettine classiche di Nonno Enzo, ciuffi di ricotta, pepe, olio evo e basilico

## Le Innovative ✨

### CENTRO CALABRIA ✨ 10

Pomodoro schiacciato a mano, Provola affumicata dei Monti, 'Nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico

### ALLA MARESCIALLO ✨ 11

Fiordilatte dei Monti, pomodorino del Piennolo semi-dry rosso, salsiccia napoletana, olio evo e basilico

### MARINARA CONTEMPORANEA ✨ 12

Passata di pomodorini del Piennolo, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico, aglione toscano, origano, olio evo e basilico

### COME UNA CAPRICCIOSA ✨ 13

Passata di pomodorini del Piennolo, Fiordilatte dei Monti, olive taggiasche, funghi porcini. In uscita: cuore di carciofo, prosciutto cotto, olio evo e basilico

### MELANZANELLA ✨ 10

Pomodorino cotto a bassa temperatura, Fiordilatte dei Monti, melanzane a funghetto. In uscita: Cuore di Burrata, olio e basilico



**LA TETTI ILLUMINATI**  
con Mortadella e Pistacchio

## Le Stagionali



### BOSCAIOLA "RIPIENA" 14

Provola affumicata dei Monti, **funghi porcini**, ricotta, pecorino. In uscita olio al tartufo e basilico

### ZUCCA DA PAURA 12

Provola affumicata dei Monti, **crema di zucca alla Nonno Enzo**, salsiccia napoletana. In uscita: 'Nduja calabrese, formaggio di pecora, olio evo e basilico

### FEDERELLA 12

Provola affumicata dei Monti, **pestato di friarielli**, pancetta, olio evo e basilico

### SALSICCIA E FRIARIELLI 10

Provola affumicata dei Monti, **salsiccia e friarielli alla Napoletana**, olio evo e basilico

## Le Tradizionali

<b>MARINARA</b>	6
Pomodoro schiacciato a mano, origano, aglione toscano, olio evo	
<b>MARGHERITA</b>	7
<b>Disponibile in versione <i>ruota di carro</i> +3€</b>	
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, olio, basilico	
<b>MARGHERITA CON BUFALA</b>	9
Pomodoro schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico	
<b>BUFALA A FILETTO</b>	10
Pomodorino datterino condito, Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico	
<b>NAPOLI</b>	10
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, olio evo e basilico	
<b>DIAVOLA ALLA NONNO ENZO</b>	8
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, salame Napoli piccante secondo Nonno Enzo, olio evo e basilico	
<b>SGUARDO ALTO</b>	11
Base di Fiordilatte dei Monti. In uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola condita, olio evo e basilico	
<b>CALZONE AL FORNO</b>	9,5
Ripieno con Ricotta Fuscella, salame Napoli, prosciutto cotto, Fiordilatte dei Monti, Pomodoro schiacciato a mano	
<b>PIZZA FRITTA COMPLETA</b>	9
Cicoli Napoletani, Ricotta Fuscella di Napoli, Pomodoro schiacciato a mano, Provola affumicata dei Monti, sale e mix di pepe secondo selezione di Vincenzo	

## Dolci Coccole

<b>TRE CIOCCOLATI</b>	6
<b>IL TIRAMISÙ</b>	6
<b>LA CHEESECAKE</b>	6

## Birre

### In bottiglia

<b>LEFFE BLONDE</b>	6
<b>LEFFE ROUGE</b>	6
<b>PERONI CRUDA</b> non filtrata	5

### Alla spina

<b>NASTRO AZZURRO</b>	
20cl	3
40cl	5
<b>SAINT BENOIT</b>	
Ambreè 20cl	3,5
Ambreè 50cl	5,5

## Vini

<b>AGLIANICO</b> Cantine Mastroberardino	19
<b>FALANGHINA</b> Cantine Mastroberardino	20
<b>FIANO</b> Cantine Mastroberardino	22
<b>GRECO</b> Cantine Mastroberardino	22
<b>PROSECCO</b> Vallebelbo	18
<b>VALDOBBIADENSE</b> Bortomiol	26
<b>VINI AL CALICE</b>	4

## Soft drink

<b>ACQUA</b> 75cl	3
Naturale, frizzante, effervescente	



<b>COCA COLA</b> 33cl	3
<b>COCA COLA ZERO</b> 33cl	3
<b>FANTA</b> 33cl	3
<b>SPRITE</b> 33cl	3

## Amari

<b>LIMO/MELO/LIQUI</b>	3
<b>AMARO DEL CAPO</b>	3
<b>JAGERMEISTER</b>	3
<b>JEFFERSON</b>	4
<b>GRAPPA BIANCA</b>	3
<b>GRAPPA BARRICATA</b>	4

## Cocktail

<b>APEROL SPRITZ</b>	6,5
<b>VESUVIUS GIN</b> 	10
Gin 100% Napoletano a Km0 con botaniche raccolte ed essiccate sul Vesuvio	

I nostri piatti potrebbero contenere degli allergeni. Chiedi sempre info allo staff al momento dell'ordinazione.  
Supplementi a seconda della richiesta da euro 1,00 , 2,00 e 3,00. Coperto 2 euro a persona