

# VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

*Ciao Aversa!*

## *Gli Sfizi*

<b>FRITTATINA NAPOLETANA</b>	3
<b>MONTANARA AL RAGÙ</b> 2 pz. 	3
<b>TRIS DI MONTANARE</b>	9
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	
<b>CROCCHÈ DI PATATE</b> 1 pz.	2
<b>BRUSCHETTE CON POMODORINI</b>	3
<b>MOZZARELLONE DA 1KG CON FOCACCIA</b>	32

## *Insalate*

<b>POLLASTRELLA</b>	11
Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, fonduta di formaggio	
<b>CAPRESE</b>	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

*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



11

**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



11

**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



12

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



12

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



12

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** ✨ 12

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"** 🍂❄️ 15

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

### **MARINARA** 6,5

Pomodoro schiacciato a mano, origano, aglione toscano, olio evo

### **MARGHERITA** 7

**Disponibile in versione ruota di carro**

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, olio, basilico

### **MARGHERITA CON BUFALA** 9

Pomodoro schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico

### **BUFALA A FILETTO** 9

Pomodorino datterino condito, Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico

### **NAPOLI** 10

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, olio evo e basilico

### **DIAVOLA ALLA NONNO ENZO** 9

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, salame Napoli piccante secondo Nonno Enzo, olio evo e basilico

### **SGUARDO ALTO** 11

Base di Fiordilatte dei Monti. In uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola condita, olio evo e basilico

### **CALZONE AL FORNO** 10

Ripieno con Ricotta Fuscella, salame Napoli, prosciutto cotto, Fiordilatte dei Monti, Pomodoro schiacciato a mano

### **PIZZA FRITTA COMPLETA** 9

Cicoli Napoletani, Ricotta Fuscella di Napoli, Pomodoro schiacciato a mano, Provola affumicata dei Monti, sale e mix di pepe secondo selezione di Vincenzo

## Pizze nel ruttiello

### **ALLA MARESCIALLO** 13

### **GENOVESE** 14

### **CENTRO CALABRIA** 12

### **MARINARA CONTEMPORANEA** 14

## Pizze in pala

### **PROVOLA MILLE CULURE** 30

### **SALSICCIA E FRIARIELLI** 25

### **MELANZANELLA** 25

## Dolci Coccole

**RICHIEDI IL NOSTRO MENÙ DEDICATO**

## Birre

### In bottiglia

KBIRR

**NATAVOTA** 5

LAGER - 33 CL - 5,2% - NAPOLI

**#CUORE DINAPOLI** 5,5

AMERICAN PALE ALE - 33 CL - 6% - NAPOLI

**NATAVOTA RED** 6

RED - 33 CL - 9% - NAPOLI

**VETRA BOCK** 6

BOCK - 33 CL - 6,3% - ITALIA

**VETRA SAISON** 6,5

SAISON - 33 CL - 5,5% - ITALIA

**SUPER 8 EXPORT**  7

LAGER - 33 CL - 4,8% - BELGIO

**KARMA SUMERA** 7,5

TRIPLE - 33 CL - 7,5% - ITALIA

### Alla spina

**KONIG L. SCHLOSS KELLER**

BIONDA - 30 cl - 5,5% - GERMANIA 4,5

BIONDA - 50 cl - 5,5% - GERMANIA 6

**OBERBRAU 1605**

ROSSA - 30 cl - 6,5% - GERMANIA 5

ROSSA - 50 cl - 6,5% - GERMANIA 7

**KONIG L. HEFE WEISSE**

AMBRATA - 30 cl - 5,5% - GERMANIA 4,5

AMBRATA - 50 cl - 5,5% - GERMANIA 6

## Soft drink

**ACQUA** 50cl 2

Naturale, frizzante, effervescente

**ACQUA** Ferrarelle Maxima 75cl 3

**COCA COLA** 33cl 3

**COCA COLA ZERO** 33cl 3

**FANTA** 33cl 3

**SPRITE** 33cl 3

**CALICE DI VINO** 5

FALANGHINA - MONTEPULCIANO

## Cocktail

**VESUVIUS GIN**  10

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

**APEROL SPRITZ** 7

## Vini

### Bianchi

**FALANGHINA** 16

VENDEMMIA TARDIVA

ROCCAMONFINA IGP  
FATTORIA PAGANO

**CATALUNA** 16

CATALANESCA

MONTESOMMA IGP  
TENUTA AUGUSTEA

**ERA 79** 16

LACRYMA CHRISTI

VESUVIO DOP  
TENUTA AUGUSTEA

**ZITE** 18

PECORINO

TERRE DI CHIETI IGP  
TERRE D'ALIGI

**KIKÈ** 22

TRAMINER AROMATICO

SICILIA IGP  
FINA

**FIANO** 27

TRENTENARE

PAESTUM IGP  
SAN SALVATORE

### Rossi

**MONTEPULCIANO** 16

DOP TERRE D'ALIGI

**DON FIORE** 16

LACRYMA CHRISTI

VESUVIO DOC  
FIORAVANTE ROMANO

**SAN PANCRAZIO** 16

CHIANTI DOCG

COLLI FIORENTINI  
FATTORIE SAN PANCRAZIO

**CRITERA PRIMITIVO** 18

SALENTO IGP - SCHOLA SARMENTI

**OTTOUVE** 22

GRAGNANO

PENISOLA SORRENTINA DOP  
SALVATORE MARTUSCIELLO

**AGLIANICO** 28

JUNGANO

PAESTUM IGP  
SAN SALVATORE

**RIPASSO SUPERIORE** 30

VALPOLICELLA - DOMINI VENETI

## Amari

**RICHIEDI IL NOSTRO  
MENÙ DEDICATO**

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 2,5 euro a persona