

VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

Ciao Aversa!

Gli Sfizi

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

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

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
Pomodoro 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

#CUOREDINAPOLI 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