

# VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

## Ciao Cava!

### 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

### MARINARA

6

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

### MARGHERITA

7

Disponibile in versione *ruota di carro* +3€

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

10

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

8

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

9,5

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

## Dolci Coccole

### TRE CIOCCOLATI

6

### IL TIRAMISÙ

6

### LA CHEESECAKE

6

## Birre

### In bottiglia

**LEFFE BLONDE** 6

**LEFFE ROUGE** 6

**PERONI CRUDA** 5  
non filtrata

### Alla spina

**NASTRO AZZURRO**  
20cl 3

40cl 5

**SAINT BENOIT**  
Ambreè 20cl 3,5  
Ambreè 50cl 5,5

## Vini

**AGLIANICO** 19  
Cantine Mastroberardino

**FALANGHINA** 20  
Cantine Mastroberardino

**FIANO** 22  
Cantine Mastroberardino

**GRECO** 22  
Cantine Mastroberardino

**PROSECCO** 18  
Vallelbelbo

**VALDOBBIADENSE** 26  
Bortomiol

**VINI AL CALICE** 4

## Soft drink

**ACQUA CAPVIN** 75cl 3  
Naturale, frizzante, effervescente

**COCA COLA** 33cl 3

**COCA COLA ZERO** 33cl 3

**FANTA** 33cl 3

**SPRITE** 33cl 3

## Amari

**LIMO/MELO/LIQUI** 3

**AMARO DEL CAPO** 3

**JAGERMEISTER** 3

**JEFFERSON** 4

**GRAPPA BIANCA** 3

**GRAPPA BARRICATA** 4

## Cocktail

**APEROL SPRITZ** 6,5

**VESUVIUS GIN** 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