

VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

Ciao Milano!

Gli Sfizi

FRITTATINA NAPOLETANA	4
MONTANARA AL RAGÙ 2 pz. 	8
TRIS DI MONTANARE	11
<ol style="list-style-type: none">1. Pestato di Friarielli , pancetta croccante e cuore di Burrata2. Crema e granella di pistacchio , Mortadella e ricotta Fuscella di Napoli3. Cuore di burrata , Alici del Cantabrico e zeste di limone	
CROCCHÈ DI PATATE 1 pz.	3,5
BRUSCHETTE CON POMODORINI	6

Insalate

POLLASTRELLA	13
Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, fonduta di formaggio	
CAPRESE	13
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   12

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

DOMENICHE LONTANO  13

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   14,5

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  12,5

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  12,5

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  11,5

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 ✨ 12

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 ✨ 10

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 ✨ 12

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 🌿❄️ 10

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

SALSICCIA E FRIARIELLI 🌿❄️ 12

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

Le Tradizionali

MARINARA	7,5
Pomodoro schiacciato a mano, origano, aglione toscano, olio evo	
MARGHERITA	8
Disponibile in versione ruota di carro +3€	
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, olio, basilico	
MARGHERITA CON BUFALA	12
Pomodoro schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico	
BUFALA A FILETTO	12
Pomodorino datterino condito, Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico	
NAPOLI	12
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, olio evo e basilico	
DIAVOLA ALLA NONNO ENZO	11
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, salame Napoli piccante secondo Nonno Enzo, olio evo e basilico	
SGUARDO ALTO	14
Base di Fiordilatte dei Monti. In uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola condita, olio evo e basilico	
CALZONE AL FORNO	12
Ripieno con Ricotta Fuscella, salame Napoli, prosciutto cotto, Fiordilatte dei Monti, Pomodoro schiacciato a mano	
PIZZA FRITTA COMPLETA	12
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

VINCENZINI ALLA NUTELLA®	7
Straccetti di impasto fritti con Nutella®	
BABÀ TRADIZIONALE NAPOLETANO	7
DELIZIA AL LIMONE	7
PASTIERA NAPOLETANA	7
CHEESECAKE PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO	7
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO	7
TORTA CAPRESE	7

Birre

In bottiglia

FRAVORT

Tipo Weiss 50cl 8,5

FRAVORT

Di Cantina 33cl 8,5

FRAVORT

IPA 33cl 6

Alla spina

HB TRAUNSTEIN

Weißbier 20cl 4,2

Weißbier 40cl 6

HB TRAUNSTEIN

Helles 20cl 4,2

Helles 40cl 6

HB TRAUNSTEIN

Dunkel 20cl 4,2

Dunkel 40cl 6

Soft drink

ACQUA 75cl 3,5

Naturale, frizzante, effervescente

Ferrarelle

NATÍA
L'ACQUA DI ORIGINE VULCANICA

COCA COLA 33cl 3,8

COCA COLA ZERO 33cl 3,8

FANTA 33cl 3,8

Cocktail

APEROL SPRITZ 8

VESUVIUS GIN 10

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

CAMPARI SPRITZ 8

GIN TONIC 8

Grappe

BERTA VILLA PRATO 5

NARDINI 5

Amari e liquori

LIMONCELLO 4

MELONCELLO 4

AMARO DEL CAPO 5

JAGERMEISTER 5

MONTENEGRO 5

CAFFÈ 1,5

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 3 euro a persona