

# VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

## Ciao Pompei!

### Gli Sfizi

<b>FRITTATINA NAPOLETANA</b>	3,5
<b>MONTANARA AL RAGÙ</b> 2 pz. 	4
<b>TRIS DI MONTANARE</b>	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	
<b>CROCCHÈ DI PATATE</b> 1 pz.	2,5
<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



Birra consigliata



## 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**   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**   10

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**   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**  10,5

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**  10

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" 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** 7  
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** 10  
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** 11  
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

## Dolci Coccole

**RICHIEDI IL NOSTRO MENÙ DEDICATO**

## BIRRE

*In bottiglia* *N'artigiana*  
 Veracemente Napoletano  
 la Prima Birra prodotta con  
**il Sole di Napoli!**



**ORO** 33cl 5,5



**ROSSA** 33cl 5,5



**AMBRATA** 33cl 5,5



**DOPPIO MALTO** 33cl 5,5



**SENZA GLUTINE** 33cl 5,5

*Alla spina*

### STELLA ARTOIS

30cl 4,5

50cl 6

### LEFFE ROUGE

30cl 4,5

50cl 6

## Soft drink

**ACQUA** 75cl 3

Naturale, frizzante, effervescente



**COCA COLA** 33cl 2,5

**COCA COLA ZERO** 33cl 2,5

**FANTA** 33cl 2,5

**SPRITE** 33cl 2,5

**CALICE DI VINO** 5

## Cocktail

**APEROL SPRITZ** 7

**LIMONCELLO SPRITZ** 7

**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

## Vini

**FALANGHINA** 18

BIANCO IGP

PRIDIE

**AGLIANICO** 18

ROSSO IGP

PRIDIE

**MONTEPULCIANO** 25

D'ABRUZZO DOC

DI SIPIO

**GEWÜRZTRAMINER** 35

ALTO ADIGE DOC

KURTATSCH

**PINOT GRIGIO** 25

ALTO ADIGE DOC

KURTATSCH

**GRAGNANO** 20

PENIS. SORRENTINA DOC

GRAUNÈ

**SPUMANTE** 20

GRAN CUVÉE EXTRA DRY

DEFI EUFORIO

## Amari

**LIMONCELLO** 3

**MELONCELLO** 3

**AMARO DEL CAPO** 3

**JAGERMEISTER** 3

**AMARO PETRUS** 4

**BABA RÈ** 4