

VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

Ciao Pozzuoli!

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.	2,5
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
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	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	9
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	9,5
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	
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 ruttello

MARGHERITA CROCCANTE	10
NAPOLITUDINE	12
DOMENICHE LONTANO	12

Dolci Coccole

DOLCE DEL GIORNO	6
Chiedi info allo staff	

Birre

In bottiglia

HACHER GOLD 33cl	5
HACHER WEISS 33cl	5,5
PAULANER Salvator 33cl	4,5
KARMA Sumera 33cl	5

Alla spina

KONIG LUDWIG KELLER	
Chiara non filtrata 30cl	3,5
Chiara non filtrata 50cl	5
OBERBRAU	
Ambrata doppio malto 30cl	4
Ambrata doppio malto 50cl	5,5

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

Amari

LIMO/MELO/LIQUI	3
AMARO DEL CAPO	3
JAGERMEISTER	3
GRAPPA BARRICATA	4

Cocktail

APEROL SPRITZ	6,5
VESUVIUS GIN 	10
Gin 100% Napoletano a Km0 con botaniche raccolte ed essiccate sul Vesuvio	

Vini

**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 euro a persona.