

VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

Ciao Tomero!

Gli Sfizi

FRITTATINA NAPOLETANA	2,5
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
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 🍕🏠 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 ✨ 9

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 5,5

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 8,5

Pomodoro schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico

BUFALA A FILETTO 8,5

Pomodorino datterino condito, Mozzarella di Bufala, olio evo e basilico

NAPOLI 9,5

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, olio evo e basilico

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO 7,5

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, salame Napoli piccante secondo Nonno Enzo, olio evo e basilico

SGUARDO ALTO 10,5

Base di Fiordilatte dei Monti. In uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola condita, olio evo e basilico

CALZONE AL FORNO 9

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 rutiello

MARGHERITA 10

MARINARA EVOLUTA 13

SALSICCIA E FRIARIELLI 12

DOMENICHE LONTANO 12

Dolci Coccole

RICHIEDI IL NOSTRO MENÙ DEDICATO

Birre

In bottiglia

 N'ARTIGIANA ORO 33cl	5,5
 N'ARTIGIANA AMBRATA 33cl	5,5
 N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO 33cl	5,5
 N'ARTIGIANA SENZA GLUTINE 33cl	5,5
FRANZISKANER 50cl	6

Alla spina

KELLER 30cl	4,5
50cl	6
OBERBRAU 30cl	5
50cl	7
WEISS 30cl	4,5
50cl	6

Soft drink

ACQUA 50cl Naturale, frizzante, effervescente	2
COCA COLA 33cl	3
COCA COLA ZERO 33cl	3
FANTA 33cl	3
SPRITE 33cl	3
CALICE DI VINO	6

Cocktail

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

Vini

Bianchi

FALANGHINA Pridie	15
GRECO DI TUFO Veneria	18
GEWURZTRAMINER Kurtatsch	26

Rossi

GRAGNANO Graunè	20
CHIANTI Banfi	16
TAURASI Veneria	28

Champagne

CLICQUOT CLASSIC Veuve Clicquot	80
PERRIER ROSÉ Laurent-Perrier	120

Bollicine

PROSECCO Valdobbiadene	20
FRANCIACORTA Ca' Del Bosco	40

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 euro a persona