



**VINCENZO CAPUANO**

Campione mondiale di Pizza

*Ciao Aversa!*



*Vincenzo Capuano*

vivere di pizza è meraviglioso

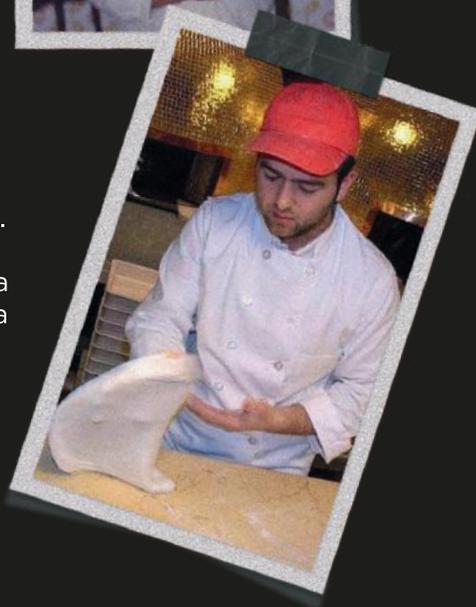
## La storia

**Vincenzo**, tra i protagonisti della **nouvelle vague** della pizza napoletana, **sperimenta e innova**, mantenendo salde le radici.

**Studio** degli impasti, **precisione** delle cotture, equilibrio dei condimenti e **leggerezza** caratterizzano la sua pizza.

**Terza generazione** familiare, rappresenta tre evoluzioni della pizza napoletana: nonno, padre, lui.

Sapere e sapore sono i pilastri della sua maestria, trasformando la pizza in un viaggio attraverso la storia e la cultura di Napoli, reinterpretata con passione e amore.



## Impasto contemporaneo La nuova era della Pizza Napoletana

Usiamo per la Nostra pizza contemporanea la farina del **Molino Caputo**, la linea **Nuvola**: un'accurata selezione di **materie prime 100% naturali** senza additivi né conservanti che **assicura volume e sofficià** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

## Il sapore delicato del Fiordilatte La freschezza della nostra Provoia

**Latteria Sorrentina** rappresenta la vera **tradizione campana**, che si tramanda negli anni di generazione in generazione: la **passione** per il **cibo nuovo, quello genuino**, quello autentico.

I NOSTRI PARTNER



**14° MIGLIORE  
CATENA DI PIZZERIE  
ARTIGIANALI DEL  
MONDO 2023**

# LA PIZZA

## contemporanea



**Napoli** Piazza Vittoria, 8 - **Napoli** Piazza degli Artisti, 39  
**Pompei** Via Roma, 27 - **Pozzuoli** Via S. Paolo, 17  
**Pomigliano D'Arco** Via Leone, 5 - **Nola** SS7bis, 251/253  
**Avellino** Viale Italia, 199 - **Sorrento** Via Marina di Cassano, 42  
**Cava De' Tirreni** Corso Umberto I, 302 - **Aversa** Viale J.F. Kennedy, 9  
**Milano** Via Lazzaro Papi, 7 - **Napoli** Via Bisignano, 14  
**Napoli** Piazza Trieste e Trento, 8 - **Caserta** Piazza G. Matteotti, 40  
**Bari** Via Niccolò Piccinni, 158 - **Roma** Piazzale Porta Pia, 122  
**Battipaglia** Via Paolo Baratta, 6 - **Torino** Via Andrea Doria, 21/H



**Berlino** Weinbergsweg, 24 - **Bielefeld** Klosterplatz, 9  
**Berlino** Rosenhöfe Rosenthaler Str. 36



## Capuano experience

**Siamo la Prima Pizzeria al mondo  
dove è possibile tagliare  
la pizza con le forbici**

**Un modo per valorizzare  
il nostro cornicione**

**Prova anche tu!  
Chiedi al maestro Capuano  
o allo staff della pizzeria.**



Vincenzo Capuano  
vivere di pizza è meraviglioso



## Pizzaioli da 3 generazioni

### Gli Sfizi

|   |     |
|---|-----|
| <b>FRITTATINA NAPOLETANA</b>  | 3   |
| Bucatini di pasta, Besciamella, Pepe, Trito di carne di Scottona, Provola e Noce moscata        |     |
| <b>FRITTATINA SPECIAL</b>   | 3,5 |
| Chiedere al personale di sala   |     |
| <b>MONTANARA AL RAGÙ</b> 2 pz.  | 3   |
| <b>TRIS DI MONTANARE</b>  | 9   |
| 1. Vellutata di zucchine, Chips di zucchine fritte e Fonduta di Grana Padano DOP                |     |
| 2. Crema e granella di pistacchio, Mortadella e Ricotta Fuscella di Napoli                      |     |
| 3. Cuore di burrata, Acciughe e zeste di limone   |     |
| <b>CROCCHIE DI PATATE</b> 1 pz.   | 2   |
| Patata schiacciata, Pepe, Prezzemolo e Provola affumicata                                       |     |
| <b>FIORE DI ZUCCA RIPIENO</b> 1 pz.   | 3   |
| Fiore di zucca pastellato, ripieno di ricotta di Fuscella e salame Napoli                       |     |
| <b>BRUSCHETTE CON POMODORINI</b> 2 pz.  | 3   |
| Pane con pomodorino datterino rosso, olio evo, basilico   |     |
| <b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b>  | 6   |
| Classica Parmigiana con Pomodoro, Melanzane fritte, Grana Padano DOP                            |     |
| <b>MOZZARELLONE E FOCACCIA</b>  | 32  |
| Mozzarella di Bufala DOP da 1 kg. c.a.<br>Servita con: Pomodorini, Focaccia, Olio Evo e Origano |     |

### Pizze da Condivisione

|   |    |
|---|----|
| <b>STELLA DI CAPUANO</b>  | 20 |
| 5 punte farcite con ricotta Fuscella di Napoli, al centro Fiordilatte di dei Monti, e pomodorini; In uscita rucola condita e <b>al centro bocconcino di Mozzarella da 125 g</b> |    |
| <b>MARGHERITA LARGE SIZE</b> <b>ruota di carro Ø 36 cm.</b>   | 12 |
| Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, olio evo, basilico  |    |

### Insalate

|  |    |
|--|----|
| <b>POLLASTRELLA</b>  | 11 |
| Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, fonduta di Grana Padano DOP |    |
| <b>CAPRESE</b>   | 11 |
| Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro "Cuore di Bue", basilico, origano e olio      |    |
| <b>PAESTUM</b>   | 11 |
| Insalata verde, Bocconcini di Bufala DOP, Datterino rosso, Tonno e olio evo      |    |
| <b>TACOS C' 'AMMORE</b>  | 12 |
| Mortadella bologna, Cuore di burrata, Melanzane arrostate, olio evo              |    |



## Le Iconiche 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 datterini rossi, gialli e arancioni, mix di pepe, olio evo e basilico

## Le Uniche del maestro Capuano

### DON VINCENZO 11

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

### DOMENICHE LONTANO 11

Base con Mozzarella di Bufala DOP, patate al forno e salsiccia napoletana. In uscita: bocconcini di Mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico

### ABBRACCIO E MAMMÀ 11

**Cornicione ripieno di ricotta**, base con Fiordilatte dei Monti, polpettine classiche di Nonno Enzo, fonduta di Grana Padano DOP, Mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico

### DON EGIDIO 12

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

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 Grana Padano DOP

### 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



Cornicione ripieno di ricotta



I preferiti di Vincenzo



Senza Lattosio + 2 €

## Le Innovative ✨

|  |    |
|--|----|
| <b>CENTRO CALABRIA</b> ✨   | 10 |
| Pomodoro schiacciato a mano, Provola affumicata dei Monti, Nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico  |    |
| <b>RITORNO A NAPOLI</b> ✨  | 10 |
| Prende ispirazione <i>dal Gateau Napoletano</i><br>Base con Fiordilatte dei Monti e Pepe macinato. In uscita: Croccchè Napoletano, Prosc. Cotto, Olio Evo e Basilico |    |
| <b>MARINARA CONTEMPORANEA</b> ✨  | 12 |
| Pomodorino cotto a bassa temperatura, olive taggiasche, Acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico  |    |
| <b>COME UNA CAPRICCIOSA</b> ✨  | 12 |
| Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, Olive taggiasche, funghi champignon. In uscita: cuore di carciofo, prosciutto cotto, olio evo e basilico         |    |
| <b>MELANZANELLA</b> ✨  | 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

## Pizze Social di stagione

|   |      |
|---|------|
| <b>SORRENTO CONTEMPORANEA</b>   | 14,5 |
| Fiordilatte dei Monti, Crema aromatizzata al Limone, in uscita: Ciuffi di ricotta, Chips di Grana Padano DOP e Zeste di Limone.                             |      |
| <b>POSILLIPINA</b>   | 19   |
| Base cotta a due temperature; In uscita Cuore di Burrata, <i>tartare di gamberi</i> *, zeste di Limone, olio evo e basilico                                 |      |
| <b>COME UNA NERANO</b>  | 13,5 |
| Base Fiordilatte dei Monti in panna; In uscita Prosciutto cotto, chips di zucchine, zeste di limone, fonduta di Grana Padano DOP, olio evo e basilico       |      |
| <b>BELLARIA</b>   | 12   |
| Pomodorino datterino rosso condito e Mozzarella di Bufala DOP. in uscita: Cuore di Burrata, Prosc. Crudo stagionato, pesto di basilico, olio evo e basilico |      |

\*Prodotto abbattuto e surgelato

## Pizze nel ruttello

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| <b>MARGHERITA</b>             | 9  |
| <b>MARINARA CONTEMPORANEA</b> | 14 |
| <b>CENTRO CALABRIA</b>        | 12 |
| <b>SALSICCIA E PATATE</b>     | 12 |

## Le Tradizionali

|   |     |
|---|-----|
| <b>MARINARA</b>   | 6,5 |
| Pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo   |     |
| <b>MARGHERITA</b>   | 7   |
| Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, olio evo, basilico  |     |
| <b>MARGHERITA CON BUFALA</b>  | 9   |
| Pomodoro schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico  |     |
| <b>DON LUIGI COSACCA</b>  | 7   |
| Pomodoro schiacciato a mano, Pecorino Romano, olio evo e basilico   |     |
| <b>BUFALA A FILETTO</b>   | 9   |
| Pomodorino datterino condito, Mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico   |     |
| <b>NAPOLI</b>   | 10  |
| Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, Acciughe, olive taggiasche, olio evo e basilico                                     |     |
| <b>DIAVOLA ALLA NONNO ENZO</b>  | 9   |
| Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, salame Napoli piccante secondo Nonno Enzo, olio evo e basilico                      |     |
| <b>SGUARDO ALTO</b>   | 11  |
| Base di Fiordilatte dei Monti. In uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di Grana Padano DOP, rucola condita, olio evo e basilico |     |



Senza Lattosio  
+ 2 €



Senza Glutine  
+ 3 €

## Calzone Napoletano

|  |    |
|--|----|
| <b>CALZONE AL FORNO</b>  | 10 |
| Ripieno con Ricotta Fuscella, salame Napoli, prosciutto cotto, Fiordilatte dei Monti, Pomodoro schiacciato a mano  |    |
| <b>PIZZA FRITTA COMPLETA</b>   | 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 in Pala

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <b>PROVOLA MILLE CULURE</b> | 30 |
| <b>TETTI ILLUMINATI</b>     | 27 |
| <b>COME UNA NERANO</b>      | 25 |

## Dolci Coccole

|  |   |
|--|---|
| <b>TIRAMISÙ DI NONNO ENZO</b>  | 6 |
| <b>CHEESECAKE</b>  | 6 |
| Mousse al formaggio su base di biscotti aromatizzati al miele. Guarnita con: frutti di bosco freschi, albicocche del vesuvio, fondente e nocciole caramello e granella di nocciola caramellata, nutella e crispearls bianco crema e granelle di pistacchio anche con confettura di pomodoro + 1 euro |   |
| <b>CANNOLO SCOMPOSTO</b>   | 7 |
| Crema di ricotta Siciliana, scorze di cannolo Siciliano. Guarnita con: crispearls fondente, scorzette di arancia Strega, granella di pistacchio e zucchero a velo  |   |
| <b>BABÀ NAPOLETANO</b>   | 7 |
| Classico Babà Napoletano con bagna al rum e guarnito con frutti di bosco freschi e panna home made   |   |

**SERVIZIO TORTA** + 1 euro a persona

## Birre

### In Bottiglia

|  |     |
|--|-----|
| <b>KBIRR NATAVOTA</b><br>LAGER - 33 CL - 5,2% - NAPOLI   | 5   |
| <b>KBIRR #CUOREDINAPOLI</b><br>AMERICAN PALE ALE - 33 CL - 6% - NAPOLI   | 5,5 |
| <b>KBIRR NATAVOTA RED</b><br>RED - 33 CL - 9% - NAPOLI   | 6   |
| <b>VETRA BOCK</b><br>BOCK - 33 CL - 6,3% - ITALIA  | 6   |
| <b>VETRA SAISON</b><br>SAISON - 33 CL - 5,5% - ITALIA  | 6,5 |
| <b>KARMA SUMERA</b><br>TRIPLE - 33 CL - 7,5% - ITALIA  | 7,5 |
|  <b>SUPER 8 EXPORT</b><br>LAGER - 33 CL - 4,8% - BELGIO | 7   |

### Alla spina

|  |     |
|--|-----|
| <b>KONIG LUDWIG SCHLOSS KELLER</b><br>BIONDA - 30 cl - 5,5% - GERMANIA | 4,5 |
| BIONDA - 50 cl - 5,5% - GERMANIA                                       | 6   |
| <b>OBERBRAU 1605</b><br>ROSSA - 30 cl - 6,5% - GERMANIA                | 5   |
| ROSSA - 50 cl - 6,5% - GERMANIA  | 7   |
| <b>KONIG LUDWIG HEFE WEISSE</b><br>AMBRATA - 30 cl - 5,5% - GERMANIA   | 4,5 |
| AMBRATA - 50 cl - 5,5% - GERMANIA                                      | 6   |

## Soft drink

|   |   |
|---|---|
| <b>ACQUA</b> 50cl Lete, Sorgesana   | 2 |
| <b>ACQUA</b> Ferrarelle Maxima 75cl   | 3 |
| <b>COCA COLA   ZERO</b> 33cl  | 3 |
| <b>FANTA</b> 33cl   | 3 |
| <b>SPRITE</b> 33cl  | 3 |
| <b>CALICE DI VINO</b>  | 5 |

## Digestivi

|  |     |
|--|-----|
| <b>CAFFÈ</b>   | 1,5 |
| <b>DECAFFEINATO</b>  | 2   |
| <b>LIMONCELLO</b> MARGA  | 3   |
| <b>MELONCELLO</b> N. D'ORO   | 3   |
| <b>AMARO</b> DEL CAPO  | 4   |
| <b>AMARO</b> JÄGERMEISTER  | 4   |
| <b>AMARO</b> JEFFERSON<br>SERVITO CON: ARANCIA FRESCA E ROSMARINO  | 7   |
| <b>GRAPPA</b> MARGA  | 5   |
| <b>GRAPPA BARRIQUE</b> MARGA   | 5   |
| <b>GRAPPA AL FICO</b> MARGA  | 5   |
| <b>PASSITO</b> FINA PANTELLERIA<br>SERVITO CON: ARANCIA DISITRATATA E AMARETTO                             | 6   |
| <b>LIQUIRIZIA</b> MAZZETTI<br>SERVITO CON: SBRICIOLATA DI AMARETTI, RADICI DI LIQUIRIZIA E FOGLIA DI MENTA | 6   |
| <b>RUM</b> DIPLOMATICO RESERVA<br>SERVITO CON: CIOCCOLATO FONDENTE E AMARETTO                              | 8   |
| <b>VINO LIQUOROSO SHERRY</b><br>SERVITO CON: SCAGLIE DI FONDENTE E CILIEGIE                                | 8   |

## Vini

### Bianchi

|  |    |
|--|----|
|  <b>FALANGHINA VENDEMMIA TARDIVA</b><br>ROCCAMONFINA IGP<br>FATTORIA PAGANO | 16 |
| <b>CATALUNA CATALANESCA</b><br>MONTE SOMMA IGP<br>TENUTA AUGUSTEA  | 16 |
| <b>ERA 79 LACRYMA CHRISTI</b><br>VESUVIO DOP<br>TENUTA AUGUSTEA  | 16 |
| <b>ZITE - PECORINO</b><br>TERRE DI CHIETI IGP<br>TERRE D'ALIGI   | 18 |
| <b>KIKÈ TRAMINER AROMATICO</b><br>SICILIA IGP<br>FINA  | 22 |
| <b>FIANO TRENENARE</b><br>PAESTUM IGP<br>SAN SALVATORE   | 27 |
|  <b>Rossi</b>   |    |
| <b>MONTEPULCIANO</b><br>D'ABRUZZO<br>DOP - TERRE D'ALIGI   | 16 |
| <b>DON FIORE</b><br>LACRYMA CHRISTI<br>VESUVIO DOC - FIORAVANTE ROMANO   | 16 |
| <b>SAN PANCRAZIO</b><br>CHIANTI DOCG<br>COLLI FIORENTINI<br>FATTORIE SAN PANCRAZIO   | 16 |
| <b>CRITERA PRIMITIVO</b><br>SALENTO IGP<br>SCHOLA SARMENTI   | 18 |
| <b>OTTOUVE GRAGNANO</b><br>PEN. SORRENTINA DOP<br>SALVATORE MARTUSCIELLO   | 22 |
| <b>AGLIANICO JUNGANO</b><br>PAESTUM IGP<br>SAN SALVATORE   | 28 |
| <b>RIPASSO CLASSICO SUPERIORE</b><br>VALPOLICELLA<br>DOMINI VENETI   | 30 |

### Bollicine

|  |    |
|--|----|
| <b>PROSECCO</b><br>VALDOBBIADENE DOCG<br>VINICOLA SERENA             | 18 |
| <b>RIBOLLA GIALLA</b><br>SPUMANTE IGP<br>FANTINEL                    | 20 |
| <b>CESONATO SPUMANTE</b><br>FRANCIACORTA SATÈN DOCG<br>VILLA CRESPIA | 40 |
| <b>ROSÈ BROLESE</b><br>FRANCIACORTA DOCG<br>VILLA CRESPIA            | 40 |
| <b>CHAMPAGNE</b><br>CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA                    |    |

### Cocktail

|   |    |
|---|----|
| <b>GIN TONIC</b> Varie tipologie di gin | 10 |
| <b>APEROL SPRITZ</b>                    | 7  |

Supplementi a seconda della richiesta da euro 1,00 a 3,00 - **COPERTO 2,5 EURO A PERSONA**

## SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE

**Cereali** contenenti glutine e prodotti derivati  
**Crostacei** e prodotti a base di crostacei e loro derivati  
**Uova** e prodotti a base di uova  
**Pesce** e prodotti a base di pesce  
**Arachidi** e prodotti a base di arachidi  
**Soia** e prodotti a base di soia  
**Latte** e prodotti derivati incluso il lattosio

**Frutta a guscio**  
**Sedano** e prodotti a base di sedano  
**Senape** e prodotti a base di senape  
**Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo  
**Anidride solforosa e solfiti**  
**Lupini** e prodotti a base di lupini  
**Molluschi** e prodotti a base di molluschi

*I nostri  
premi e riconoscimenti*



Vincenzo Capuano  
vivere di pizza è meraviglioso