



VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

Ciao La Spezia!



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso

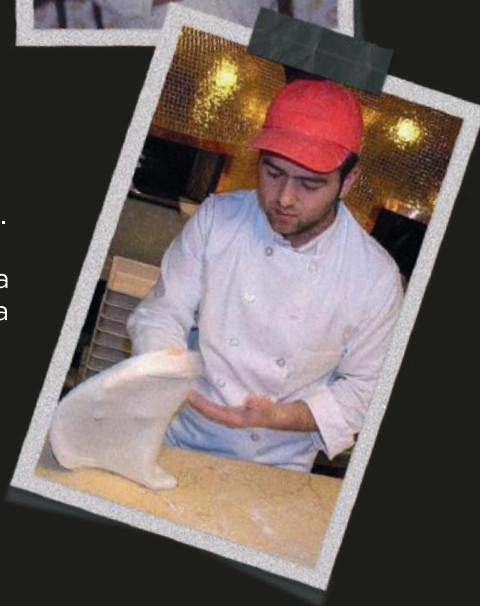
La storia

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 **Mulino Caputo**, la linea **Nuvola**: un'accurata selezione di **materie prime 100% naturali** senza additivi né conservanti che **assicura volume e sofficità** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

Il sapore delicato del Fiordilatte La freschezza della nostra Provola

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

FRITTATINA NAPOLETANA	3,5
MONTANARA AL RAGÙ 2 pz. 	6
TRIS DI MONTANARE	10
1. Fonduta di Grana Padano DOP e chips di zucchine 2. Crema e granella di pistacchio , Mortadella e ricotta Fuscella di Napoli 3. Cuore di burrata , Acciughe e zeste di limone	
CROCCHÈ DI PATATE 1 pz.	3
BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pz.	5,5
MOZZARELLONE DA 1KG CON FOCACCIA	32
STELLA DI CAPUANO	20
5 punte farcite con ricotta Fuscella di Napoli, al centro Fiordilatte dei Monti, e pomodorini; In uscita rucola condita e al centro bocconcino di Mozzarella da 125 g	

Insalate

CAPRESE	11
Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro "Cuore di Bue", basilico fresco, origano e olio evo	
PAESTUM	13
Insalata verde, Bocconcini di Bufala DOP , Datterino rosso, Tonno e olio evo	
GAMBERETTA	16
Insalata verde, Pomodori secchi, Mimosa d'uovo sodo, Rucola, Capperi, Tartare di gamberi*, Dressing di burrata Pugliese, Avocado e pinoli	
CAESAR SALAD	13
Insalata verde, Petto di pollo grigliato, Crostini di pane, Bacon croccante, Olive nere taggiasche, Caesar dressing	

*Prodotto abbattuto e surgelato



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

Le Uniche del maestro Capuano

DON VINCENZO



10,5

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



10,5

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



11,5

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



11,5

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



11

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



10,5

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



10,5

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



Cornicione ripieno di ricotta



I preferiti di Vincenzo

Le Innovative ✨

CENTRO CALABRIA ✨ 10

Pomodoro schiacciato a mano, Provola affumicata dei Monti, Nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico

RITORNO A NAPOLI ✨ 10

Prende ispirazione **dal Gateau Napoletano**

Base com Fiodilatte dei Monti e Pepe macinato. In uscita: Crocchè Napoletano, Prosc. Cotto, Olio Evo e Basilico

MARINARA CONTEMPORANEA ✨ 12

Pomodorino cotto a bassa temperatura, olive taggiasche, Acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico

COME UNA CAPRICCIOSA ✨ 13

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, Olive taggiasche, funghi champignon. 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

Pizze Social



SORRENTO CONTEMPORANEA 14,5

Fiordilatte dei Monti, Crema aromatizzata al Limone, in uscita: Ciuffi di ricotta, Chips di Grana Padano DOP e Zeste di Limone.

POSILLIPINA ❤️ 19

Base cotta a due temperature; In uscita Cuore di Burrata, tartare di gamberi*, zeste di Limone, olio evo e basilico

COME UNA NERANO 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

BELLARIA 15

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

Le Tradizionali

MARINARA

7

Pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, 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 DOP, olio evo e basilico

BUFALA A FILETTO

11

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

NAPOLI

11

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, Acciughe, 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

13

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

SALSICCIA E FRIARIELLI

11

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

Calzone Napoletano

CALZONE AL FORNO

10

Ripieno con Ricotta Fuscella, salame Napoli, prosciutto cotto, Fiordilatte dei Monti, Pomodoro schiacciato a mano

PIZZA FRITTA COMPLETA

10

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

BABÀ CLASSICO

6,5

PASTIERA NAPOLETANA

6,5

CAPRESE AL CIOCCOLATO

6,5

TIRAMISÙ

6,5

CHEESECAKE

6,5

con Pistacchio - Frutti di Bosco - Nutella

VINCENZINI ALLA NUTELLA

6,5

DOLCE DEL GIORNO

6,5

Bibite

ACQUA NATURALE 50 CL.	2,5
ACQUA FRIZZANTE 50 CL.	2,5
COCA COLA 33 CL.	3,5
COCA COLA ZERO 33 CL.	3,5
SPRITE 33 CL.	3,5
FANTA 33 CL.	3,5

Birre alla Spina

BIRRA BIONDA 20 CL.	3,5
BIRRA BIONDA 40 CL.	6
BIRRA ROSSA 20 CL.	4
BIRRA ROSSA 40 CL.	6,5
BIRRA WEISS 20 CL.	4
BIRRA WEISS 40 CL.	7

Birre Artigianali

CONSULTA IL NOSTRO PERSONALE PER
la nostra selezione di birre artigianali.

Supplementi a seconda della richiesta
da euro 1,00 , 2,00 e 3,00

COPERTO 2,5 EURO
A PERSONA PRANZO E CENA

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