



VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

Ciao Pompei!


Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso

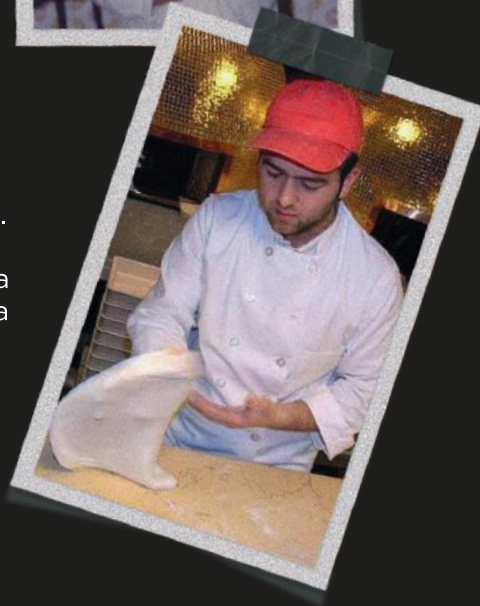
La storia

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 soffici  ** degli impasti grazie all'alta capacit   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.  4

TRIS DI MONTANARE 8

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. 2,5

BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pz. 3

MOZZARELLONE DA 1 KG CON FOCACCIA 32

STELLA DI CAPUANO 20

5 punte farcite con ricotta Fuscella di Napoli, al centro Fiordilatte di dei Monti, e pomodorini; In uscita rucola condita e **al centro bocconcino di Mozzarella da 125 g**

Insalate

POLLASTRELLA 12

Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, fonduta di Grana Padano DOP

CAPRESE 12

Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro "Cuore di Bue", basilico fresco, origano e olio evo

PAESTUM 12

Insalata verde, Bocconcini di Bufala DOP , Datterino rosso, Tonno e olio evo



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

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

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



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 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

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: Croccchè 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 ✨

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



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

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

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

10

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

11

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

SALSICCIA E FRIARIELLI

10

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

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

DOLCI DEL GIORNO

6

Chiedere al Personale di Sala

I nostri premi e riconoscimenti



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso