



**VINCENZO CAPUANO**

Champion du Monde de Pizza

*Salut La Spezia!*



Vincenzo Capuano

vivere di pizza è meraviglioso

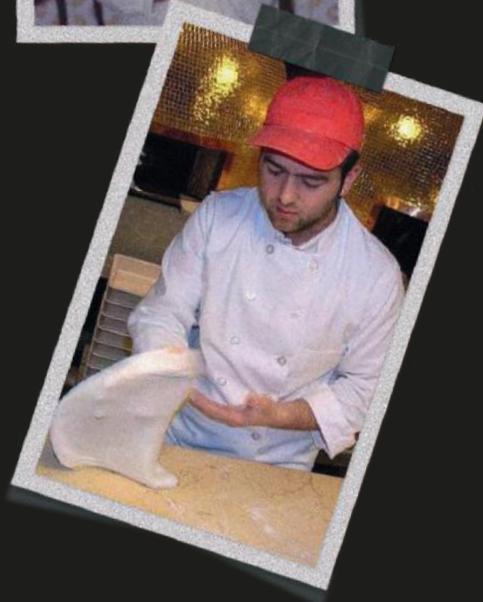
## L'histoire

**Vincenzo**, que l'on compte parmi les protagonistes de la **nouvelle vague** de la pizza napolitaine, **expérimente et innove**, sans se détacher de ses solides racines.

**Étude** des types de pâte, **précision** des cuissons, équilibre des garnitures et **légèreté** sont les caractéristiques de sa pizza.

**Troisième génération** de la famille, il représente trois évolutions de la pizza napolitaine : son grand-père, son père et lui.

Savoir et saveur sont les fondements de son talent, transformant la pizza en un voyage à travers l'histoire et la culture de Naples, revisitée avec passion et amour.



## Notre pâte contemporaine

### La nouvelle ère de la Pizza Napolitaine

Pour la préparation de notre pizza contemporaine, nous utilisons la farine du Mulino Caputo, précisément celle de la ligne Nuvola: une sélection méticuleuse de matières premières 100 % naturelles, sans additifs ni conservateurs, qui assure le volume et le moelleux de la pâte, grâce à la grande capacité de fermentation présente naturellement dans les grains.

## La saveur délicate du Fiordilatte

### La fraîcheur de notre Provoleta

Latteria Sorrentina incarne la véritable tradition de Campanie, transmise de génération en génération : la passion pour des aliments nouveaux, naturels et authentiques.

NOS PARTENAIRES:



LA 14<sup>è</sup> MEILLEURE  
CHAÎNE DE PIZZERIAS  
ARTISANALES AU  
MONDE 2023

# NOTRE PIZZA *contemporaine*



**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  
**La Spezia** Piazzetta Porto di Mirabello



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



## *Capuano experience*

**Nous sommes la  
Première Pizzeria au monde  
où il est possible de couper sa  
pizza avec des ciseaux**

**Une façon de valoriser  
notre "cornicione" (bord)**

**Venez essayer!  
Demandez au maestro Capuano  
ou au personnel de la pizzeria.**



*Vincenzo Capuano*  
vivere di pizza è meraviglioso



*Pizzaioli depuis 3 générations*

## *Les En-cas*

<b>OMELETTE NAPOLITAINE</b>	3,5
<b>“MONTANARA” (PIZZA FRITE)</b> 	6
<b>AU RAGOUT NAPOLITAINE</b> 2 pièces	
<b>TRIS DE “MONTANARE”</b>	10
1. Fondue de fromage Grana Padano AOP et chips de courgettes	
2. Crème et éclats de pistache, mortadelle et ricotta Fuscella de Naples	
3. Cœur de « burrata », anchois et zeste de citron	
<b>CROQUETTE DE POMMES DE TERRE</b> 1 pièce	3
<b>BRUSCHETTAS AUX TOMATES CERISES</b> 2 pièces	5,5
<b>GROSSE MOZZARELLA D'1 KG ET SA FOGASSE</b>	32
<b>ÉTOILE DE CAPUANO</b>	20
5 pointes fourrées de ricotta Fuscella de Naples, au centre de Fiordilatte dei Monti et tomates cerises ; à la sortie du four roquette assaisonnée et <b>au centre bouchée de Mozzarella de 125 g</b>	

## *Salades*

<b>CAPRESE</b>	11
Mozzarella de bufflonne AOP, tomate « Cœur de Bœuf », basilic frais, origan et huile d'olive vierge extra	
<b>PAESTUM</b>	13
Salade verte, Bouchées de mozzarella de bufflonne AOP, tomate datte rouge, thon et huile d'olive vierge extra	
<b>GAMBERETTA</b>	16
Salade verte, tomates sèches, œuf mimosa, roquette, câpres, tartare de crevettes*, dressing de « burrata » des Pouilles, avocat et pignons	
<b>CAESAR SALAD</b>	13
Salade verte, blanc de poulet grillé, croûtons de pain, bacon croustillant, olives noires Taggiasca, caesar dressing	

\*Produit refroidi rapidement et surgelé



## Les Techniques de ma famille

### PROVOLA E PEPE CHAMPIONNE DU MONDE 10

Pizza ayant remporté les 19e Championnats du Monde

Fromage Provola dei Monti fumé, tomate écrasée main, mélange de poivre, tomates cerises assaisonnées grillées, huile d'olive vierge extra et basilic

### PROVOLA MILLE CULURE 12

Fromage Provola dei Monti fumé, tomates dattes rouges, jaunes et orange, mélange de poivre, huile d'olive vierge extra et basilic

## Les Uniques du maestro Capuano

### DON VINCENZO 11

“Cornicione” (bord) fourré de ricotta, tomate cerise jaune, mozzarella de bufflonne AOP. À la sortie du four : copeaux de fromage Pecorino Romano, pain parfumé croustillant, huile d'olive vierge extra et basilic

### DOMENICHE LONTANO 12

Base à la mozzarella de bufflonne AOP, pommes de terre au four et saucisse napolitaine. À la sortie du four : bouchées de mozzarella de bufflonne AOP, huile d'olive vierge extra et basilic

### ABBRACCIO E MAMMÀ 13

“Cornicione” (bord) fourré de ricotta, base au Fiordilatte dei Monti, boulettes classiques de Nonno Enzo, fondue de fromage Grana Padano AOP, mozzarella de bufflonne AOP, huile d'olive vierge extra et basilic

### DON EGIDIO 13

Base au velouté de courgette maison. À la sortie du four : chips de courgettes, boulettes classiques de Nonno Enzo, cœur de burrata, huile d'olive vierge extra et basilic

### TETTI ILLUMINATI 12

Base au Fiordilatte dei Monti. À la sortie du four : Mortadelle de Bologne, éclats et crème de pistache, copeaux de fromage Pecorino Romano, huile d'olive vierge extra et basilic

### DETTO FATTO 11,5

Base artisanale veloutée aux pommes de terre violettes, au Fiordilatte dei Monti et à la pancetta étirée. À la sortie du four: chips croustillantes de pommes de terre violettes et fondue de fromage Grana Padano AOP

### NAPOLITUDINE 11

Base à la Tomate écrasée main et au fromage Provola dei Monti fumé, à la sortie du four : boulettes classiques de Nonno Enzo, touffes de ricotta, poivre, huile d'olive vierge extra et basilic



“Cornicione” (bord) fourré de ricotta



Les préférés de Vincenzo

## Les Innovantes ✨

### **CENTRO CALABRIA** ✨ 10

Tomate écrasée main, fromage Provola dei Monti fumé, « Nduja » de Calabre, saucisse napolitaine, huile d'olive vierge extra et basilic

### **RITORNO A NAPOLI** ✨ 10

Inspirée *du Gâteau Napolitain*

Base au Fiordilatte dei Monti et au poivre moulu. À la sortie du four: croquette napolitaine, jambon cuit, huile d'olive vierge extra et basilic

### **MARINARA CONTEMPORANEA** ✨ 12

Tomate cerise cuite à feu doux, olives Taggiasca, anchois, ail, origan, huile d'olive vierge extra et basilic

### **COME UNA CAPRICCIOSA** ✨ 13

Tomate écrasée main, Fiordilatte dei Monti, olives Taggiasca, champignons de Paris. À la sortie du four : cœur d'artichaut, jambon cuit, huile d'olive vierge extra et basilic

### **MELANZANELLA** ✨ 12

Tomate cerise cuite à feu doux, Fiordilatte dei Monti, aubergines à l'huile. À la sortie du four : cœur de burrata, huile d'olive vierge extra et basilic



**LA TETTI ILLUMINATI**  
à la Mortadelle et à la Pistache

## Pizzas "Sociales"



### **SORRENTO CONTEMPORANEA** 14,5

Fiordilatte dei Monti, crème aromatisée au citron, à la sortie du four : touffes de ricotta, chips de fromage Grana Padano AOP et zeste de citron.

### **POSILLIPINA** ❤️ 19

Base cuite à deux températures ; à la sortie du four cœur de burrata, *tartare de crevettes\**, zeste de citron, huile d'olive vierge extra et basilic

### **COME UNA NERANO** 13,5

Base au Fiordilatte dei Monti en crème ; à la sortie du four jambon cuit, chips de courgettes, zeste de citron, fondue de fromage Grana Padano AOP, huile d'olive vierge extra et basilic

### **BELLARIA** 15

Tomate datte assaisonnée et mozzarella de bufflonne AOP. À la sortie du four : cœur de burrata, jambon cru affiné, pesto de basilic, huile d'olive vierge extra et basilic

\*Produit refroidi rapidement et surgelé

## Les Traditionnelles

<b>MARINARA</b>	7
Tomate écrasée main, origan, ail, huile d'olive vierge extra	
<b>MARGHERITA</b>	8
<b>Disponible à la <i>oue de chariot</i> +3€</b>	
Tomate écrasée main, Fiordilatte dei Monti, huile, basilic	
<b>MARGHERITA CON BUFALA</b>	10
Tomate écrasée main, mozzarella de bufflonne AOP, huile d'olive vierge extra et basilic	
<b>BUFALA A FILETTO</b>	11
Tomate datte assaisonnée, mozzarella de bufflonne AOP, huile d'olive vierge extra et basilic	
<b>NAPOLI</b>	11
Tomate écrasée main, Fiordilatte dei Monti, anchois, olives Taggiasa, huile d'olive vierge extra et basilic	
<b>DIAVOLA ALLA NONNO ENZO</b>	9
Tomate écrasée main, Fiordilatte dei Monti, saucisson piquant de Naples à la manière de Nonno Enzo, huile d'olive vierge extra et basilic	
<b>SGUARDO ALTO</b>	13
Base au Fiordilatte dei Monti. À la sortie du four : jambon cru affiné, copeaux de fromage Grana Padano AOP, roquette assaisonnée, huile d'olive vierge extra et basilic	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	11
Fromage Provola dei Monti fumé, saucisse et hachis de "friarielli" (brocolis-rave) à la Napolitaine, huile d'olive vierge extra et basilic	

## "Calzone" Napolitain

<b>CALZONE AL FORNO</b>	10
Farce à la ricotta Fuscella, saucisson de Naples, jambon cuit, Fiordilatte dei Monti, tomate écrasée main	
<b>PIZZA FRITTA COMPLETA</b>	10
"Cicoli" napolitains, ricotta Fuscella de Naples, Tomate écrasée main, fromage Provola dei Monti fumé, sel et mélange de poivre selon la sélection de Vincenzo	

## Douce Caresse

<b>BABÀ CLASSIQUE</b>	6,5
<b>PASTIERA NAPOLETANA</b>	6,5
<b>CAPRESE AU CHOCOLAT</b>	6,5
<b>TIRAMISÙ</b>	6,5
<b>CHEESECAKE</b>	6,5
à la pistache – aux fruits des bois – au Nutella	
<b>"VINCENZINI" AU NUTELLA</b>	6,5
<b>DESSERT DU JOUR</b>	6,5

## Boissons

<b>EAU PLATE</b> 50 CL.	2,5
<b>EAU PÉTILLANTE</b> 50 CL.	2,5
<b>COCA COLA</b> 33 CL.	3,5
<b>COCA COLA ZERO</b> 33 CL.	3,5
<b>SPRITE</b> 33 CL.	3,5
<b>FANTA</b> 33 CL.	3,5

## Bières Pression

<b>BIÈRE BLONDE</b> 20 CL.	3,5
<b>BIÈRE BLONDE</b> 40 CL.	6
<b>BIÈRE ROUSSE</b> 20 CL.	4
<b>BIÈRE ROUSSE</b> 40 CL.	6,5
<b>BIÈRE WEISS</b> 20 CL.	4
<b>BIÈRE WEISS</b> 40 CL.	7

## Bières Artisanales

**CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL**

*pour notre sélection de bières artisanales*

Suppléments selon demande  
de 1,00, 2,00 et 3,00 euros

**COUVERT 2,5 EUROS**

**PAR PERSONNE AU DÉJEUNER ET AU DINER**

**SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES,  
VEUILLEZ EN INFORMER NOTRE PERSONNEL**

Céréales contenant du gluten et des produits dérivés

Crustacés et produits à base de crustacés et leurs dérivés

Œufs et produits à base d'œufs

Poisson et produits à base de poisson

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coque

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

*Nos prix et reconnaissances*



Vincenzo Capuano  
vivere di pizza è meraviglioso