



VINCENZO CAPUANO

Campeón del mundo de elaboración de pizza

¡Hola, La Spezia!



Vincenzo Capuano

vivere di pizza è meraviglioso

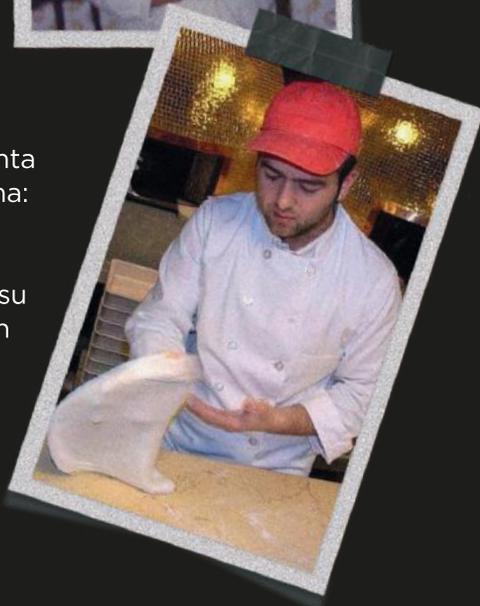
La historia

Vincenzo, uno de los protagonistas de la **nouvelle vague** de la pizza napolitana, **experimenta e innova** manteniendo firmes sus raíces.

El **estudio** de las masas, la **precisión** de la cocción, el equilibrio en los condimentos y la **ligereza** caracterizan su pizza.

Tercera generación familiar, representa tres evoluciones de la pizza napolitana: abuelo, padre y él.

El saber y el sabor son los pilares de su maestría, para transformar la pizza en un viaje por la historia y la cultura de Nápoles, versionada con pasión y amor.



Masa contemporánea

La nueva era de la Pizza Napolitana

Para nuestra pizza contemporánea utilizamos harina de la línea **Nuvola** de **Mulino Caputo**, una cuidadosa selección de **materias primas 100% naturales** sin aditivos ni conservantes que **garantiza el volumen y la suavidad** de la masa gracias a su gran capacidad de fermentación presente de forma natural en el trigo.

El sabor delicado del queso Fiordilatte

La frescura de nuestro queso Provolone

Latteria Sorrentina representa la auténtica **tradición de Campania**, transmitida a lo largo de los años de generación en generación: la **pasión** por la **comida nueva, la genuina** y auténtica.

NUESTROS COLABORADORES:



**14ª MEJOR
CADENA DE PIZZERÍAS
ARTESANALES DEL
MUNDO 2023**

NUUESTRA PIZZA *contemporánea*



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

**Somos la
primera pizzería del mundo
donde se puede cortar
la pizza con tijeras**

**Una forma de dar valor
a nuestros bordes**

**¡Pruébala tú también!
Pregúntale al maestro Capuano
o al personal de la pizzería.**



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso



Pizzeros desde hace 3 generaciones

Las Delicias

FRITTATINA NAPOLETANA	3,5
MONTANARA AL RAGÙ 2 unidades 	6
TRES MONTANARE	10
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fonduta de queso Grana Padano DOP y chips de calabacín 2. Crema y granos de pistacho, mortadela y queso ricotta de fuscella de Nápoles 3. Corazón de burrata, anchoas y tiras de piel de limón 	
CROQUETAS DE PATATA 1 unidad	3
BRUSCHETTE CON TOMATES CHERRY 2 unidades	5,5
MOZZARELLONE DE 1 KG CON FOCACCIA	32
STELLA DI CAPUANO	20
<p>5 puntas rellenas con queso ricotta de Fuscella de Nápoles, en el centro queso Fiordilatte dei Monti y tomates cherry y, al sacarla del horno, se le añade rúcula aliñada y en el centro una bolita de mozzarella de 125 g</p>	

Ensaladas

CAPRESE	11
Mozzarella de búfala DOP, tomate corazón de buey, albahaca fresca, orégano y aceite AOVE	
PAESTUM	13
Ensalada verde, bolitas de mozzarella de búfala DOP, tomates cherry pera rojos, atún y aceite AOVE	
GAMBERETTA	16
Ensalada verde, tomate seco, huevos mimosa, rúcula, alcaparras, tartar de gambas*, aliño de burrata de Puglia, aguacate y piñones	
CAESAR SALAD	13
Ensalada verde, pechuga de pollo a la parrilla, picatostes de pan, bacon crujiente, aceitunas negras Taggiasca y salsa Cesar	

*Producto refrigerado y congelado



Las Míticas de mi familia

PROVOLA E PEPE CAMPEONA DEL MUNDO 10

Pizza ganadora del 19º Campeonato del Mundo

Queso provola ahumado dei Monti, tomate triturado a mano, mezcla de pimientas, tomates cherry asados aliñados, aceite AOVE y albahaca

PROVOLA MILLE CULURE 12

Queso provola ahumado dei Monti, tomates cherry pera rojos, amarillos y naranjas, mezcla de pimientas, aceite AOVE y albahaca

Las Únicas del maestro Capuano

DON VINCENZO 11

Borde relleno de queso ricotta, tomates cherry, amarillos y mozzarella de búfala DOP. Al sacarla del horno, se le añaden: escamas de queso Pecorino Romano, crujiente de pan aromatizado, aceite AOVE y albahaca

DOMENICHE LONTANO 12

Base con mozzarella de búfala DOP, patatas al horno y salchicha napolitana. Al sacarla del horno, se le añaden: trocitos de mozzarella de búfala DOP, aceite AOVE y albahaca

ABBRACCIO E MAMMÀ 13

Borde relleno de queso ricotta, base con queso Fiordilatte dei Monti, albóndigas clásicas del abuelo Enzo, fonduta de queso Grana Padano DOP, mozzarella de búfala DOP, aceite AOVE y albahaca

DON EGIDIO 13

Base con crema de calabacín casera. Al sacarla del horno, se le añaden: chips de calabacín, albóndigas clásicas del abuelo Enzo, corazón de burrata, aceite AOVE y albahaca

TETTI ILLUMINATI 12

Base con queso Fiordilatte dei Monti. Al sacarla del horno, se le añade: mortadela de Bologna, granos y crema de pistacho, escamas de queso Pecorino Romano, aceite AOVE y albahaca

DETTO FATTO 11,5

Base de crema de patata morada artesanal, queso Fiordilatte dei Monti y panceta tesa. Al sacarla del horno, se le añaden: chips crujientes de patata morada y fonduta de queso Grana Padano DOP

NAPOLITUDINE 11

Base de tomate triturado a mano y queso provola ahumado dei Monti. Al sacarla del horno, se le añaden: albóndigas clásicas del abuelo Enzo, montañitas de queso ricotta, pimienta, aceite AOVE y albahaca



Borde relleno de queso ricotta



Las favoritas de Vincenzo

Las Innovative ✨

CENTRO CALABRIA ✨ 10

Tomate triturado a mano, queso provola ahumado dei Monti, 'nduja de Calabria, salchicha napolitana, aceite AOVE y albahaca

RITORNO A NAPOLI ✨ 10

Está inspirada en *el Gateau Napolitano*

Base con queso Fiordilatte dei Monti y pimienta molida. Al sacarla del horno, se le añaden: croquetas napolitanas, jamón cocido, aceite AOVE y albahaca

MARINARA CONTEMPORANEA ✨ 12

Tomates cherry cocinados a baja temperatura, aceitunas Taggiasca, anchoas, ajo, orégano, aceite AOVE y albahaca

COME UNA CAPRICCIOSA ✨ 13

Tomate triturado a mano, queso Fiordilatte dei Monti, aceitunas Taggiasca y champiñones. Al sacarla del horno, se le añaden: corazones de alcachofa, jamón cocido, aceite AOVE y albahaca

MELANZANELLA ✨ 12

Tomates cherry cocinados a baja temperatura, queso Fiordilatte dei Monti, berenjenas "al funghetto" con salsa de tomate y ajo. Al sacarla del horno, se le añade: corazón de Burrata, aceite y albahaca



LA TETTI ILLUMINATI
con mortadela y pistacho

Pizzas Social

📸 *de temporada* ☀️

SORRENTO CONTEMPORANEA 14,5

Queso Fiordilatte dei Monti, crema aromatizada con limón. Al sacarla del horno, se le añaden: montañitas de queso ricotta, chips de queso Grana Padano DOP y tiras de piel de limón.

POSILLIPINA ❤️ 19

Base cocinada a dos temperaturas. Al sacarla del horno, se le añade: corazón de burrata, *tartar de gambas**, tiras de piel de limón, aceite AOVE y albahaca

COME UNA NERANO 13,5

Base de crema de queso Fiordilatte dei Monti. Al sacarla del horno, se le añade: jamón cocido, chips de calabacín, tiras de piel de limón, fonduta de queso Grana Padano DOP, aceite AOVE y albahaca

BELLARIA 15

Tomates cherry pera rojos aliñados y mozzarella de búfala DOP. Al sacarla del horno, se le añade: corazón de burrata, jamón curado, pesto de albahaca, aceite AOVE y albahaca

*Producto refrigerado y congelado

Las Tradicionales

MARINARA	7
Tomate triturado a mano, orégano, ajo y aceite AOVE	
MARGHERITA	8
Disponible en versión <i>rueda de carro</i> +3€	
Tomate triturado a mano, queso Fiordilatte dei Monti, aceite y albahaca	
MARGHERITA CON BUFALA	10
Tomate triturado a mano, mozzarella de búfala DOP, aceite AOVE y albahaca	
BUFALA A FILETTO	11
Tomates cherry pera aliñados, mozzarella de búfala DOP, aceite AOVE y albahaca	
NAPOLI	11
Tomate triturado a mano, queso Fiordilatte dei Monti, anchoas, aceitunas Taggiasca, aceite AOVE y albahaca	
DIAVOLA ALLA NONNO ENZO	9
Tomate triturado a mano, queso Fiordilatte dei Monti, salami napolitano picante al gusto del abuelo Enzo, aceite AOVE y albahaca	
SGUARDO ALTO	13
Base de queso Fiordilatte dei Monti. Al sacarla del horno, se le añade: jamón curado, escamas de queso Grana Padano DOP, rúcula aliñada, aceite AOVE y albahaca	
SALSICCIA E FRIARIELLI	11
Queso provola ahumado dei Monti, salchicha y pesto de grelos al estilo napolitano, aceite AOVE y albahaca	

Calzone Napoletano

CALZONE AL FORNO	10
Relleno con queso ricotta de fuscella, salami napolitano, jamón cocido, queso Fiordilatte dei Monti, tomate triturado a mano	
PIZZA FRITTA COMPLETA	10
Chicharrones napolitanos, queso ricotta de fuscella de Nápoles, tomate triturado a mano, queso provola ahumado dei Monti, sal y mezcla de pimientas seleccionadas por Vincenzo	

Delicias Dulces

BABÀ CLÁSICO	6,5
PASTIERA NAPOLETANA	6,5
CAPRESE DE CHOCOLATE	6,5
TIRAMISÙ	6,5
TARTA DE QUESO	6,5
con pistacho - frutas del bosque - Nutella	
VINCENZINI CON NUTELLA	6,5
POSTRE DEL DÍA	6,5

Bebidas

AGUA NATURAL 50 CL.	2,5
AGUA CON GAS 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

Cervezas de Barril

CERVEZA RUBIA 20 CL.	3,5
CERVEZA RUBIA 40 CL.	6
CERVEZA ROJA 20 CL.	4
CERVEZA ROJA 40 CL.	6,5
CERVEZA WEISS 20 CL.	4
CERVEZA WEISS 40 CL.	7

Cervezas Artesanales

PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL PARA CONOCER
nuestra selección de cervezas artesanales.

Los suplementos varían en función de la comanda
entre 1,00, 2,00 y 3,00 euros

CUBIERTO 2,5 EUROS
POR PERSONA EN EL ALMUERZO Y LA CENA

INDIQUE A NUESTRO PERSONAL SI PADECE ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Crustáceos y productos a base de crustáceos
Huevos y productos a base de huevo
Pescado y productos a base de pescado
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
Soja y productos a base de soja
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
Frutos de cáscara

Apio y productos derivados
Mostaza y productos derivados
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
Dióxido de azufre y sulfitos
Altramuces y productos a base de altramuces
Moluscos y productos a base de moluscos

Nuestros premios y distinciones



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso