



VINCENZO CAPUANO

Pizzaweltmeister

Ciao La Spezia!



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso

Die Geschichte

Vincenzo, einer der wichtigsten Vertreter der **Nouvelle vague** der neapolitanischen Pizza, **Experimentiert und führt Neuerungen ein**, ohne seine eigenen Wurzeln zu vergessen.

Sorgfältige Ausarbeitung der Teigrezepte, **Präzision** beim Backen, ausgewogener Belag und **Leichtigkeit** sind die Unterscheidungsmerkmale seiner Pizza.

Als dritte Generation seiner Familie verkörpert er drei Weiterentwicklungsphasen der neapolitanischen Pizza: Großvater, Vater und er.

Seine Kunst beruht auf seinem Können und dem Geschmack: Er verwandelt jede Pizza in eine Reise durch die Geschichte und Kultur von Neapel, die mit Leidenschaft und Liebe neu interpretiert wird.



Zeitgemäße Teig

Die neue Ära der neapolitanischen Pizza

Für unsere zeitgemäße Pizza verwenden wir das Mehl der Linie Nuvola von Mulino Caputo: eine sorgfältige Auswahl von zu 100 % natürlichen Rohstoffen ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel, die das Volumen und die Weichheit der Teige dank des hohen Gärvermögens, das die Weizenkörner von Natur aus bieten, gewährleistet.

Der milde Geschmack von Fiordilatte

Die Frische unserer Provola

Latteria Sorrentina verkörpert die wahre Tradition aus Kampanien, die im Lauf der Jahre von Generation zu Generation weitergegeben wird: die Leidenschaft für neues Essen, und zwar natürliches und echtes.

UNSERE PARTNER:



**14^a PLATZ UNTER DEN
BESTEN PIZZERIAKETTEN
MIT HAUSGEMACHTER
PIZZA DER WELT 2023**

Zeitgemäße PIZZA



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

**Wir sind die
erste Pizzeria der Welt,
in der Sie die Pizza
mit der Schere schneiden können**

**Eine Art, unseren
Teigrand gebührend zu würdigen**

Versuchen Sie es doch!
**Wenden Sie sich einfach an Meister Capuano
oder das Personal der Pizzeria.**



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso



Pizzabäcker seit 3 Generationen

Kleine Köstlichkeiten

NEAPOLITANISCHES OMELETT	3,5
MONTANARA (frittierte Pizza) MIT RAGOUT  2 Stück	6
DREIERLEI MONTANARE	10
1. 1. Grana Padano DOP Fondue und Zucchinihübs 2. Pistaziencreme und gehackte Pistazien, Mortadella und Ricotta Fuscilla aus Neapel 3. Burrata, Sardellen und Zitronenzesten	
KARTOFFELKROKETTE 1 Stück	3
BRUSCHETTE MIT KIRSCHTOMATEN 2 Stück	5,5
MOZZARELLONE 1 KG MIT FOCACCIA	32
STERN VON CAPUANO	20
5 Spitzen mit Füllung mit Ricotta Fuscilla aus Neapel, in der Mitte Fiordilatte dei Monti und Kirschtomaten; nach dem Backen gewürzte Rucola und in der Mitte Mozzarella Bocconcino (125 g)	

Salate

CAPRESE	11
Büffel-Mozzarella DOP, Ochsenherz-Tomaten, frisches Basilikum, Oregano und EVO-Öl	
PAESTUM	13
Grüner Salat, Büffel-Mozzarella DOP Bocconcini, rote Datteltomaten, Thunfisch und EVO-Öl	
GAMBERETTA	16
Grüner Salat, getrocknete Tomaten, Brösel aus hartgekochtem Ei, Rucola, Kapern, Garnelen-Tatar*, Dressing mit Burrata aus Apulien, Avocado und Pinienkernen	
CAESAR SALAD	13
Grüner Salat, gegrillte Hühnerbrust, Brot-Croûtons, knuspriger Bacon, schwarze Taggiasca-Oliven, Caesar Dressing	

*Einer Gefrierbehandlung unterzogenes und tiefgekühltes Produkt



Die Symbolpizzen meiner Familien

PROVOLA E PEPE WELTMEISTER



10

Siegerpizza der 19. Weltmeisterschaft

Räucher-Provola dei Monti, von Hand zerdrückte Tomaten, Pfeffermischung, gewürzte geröstete Kirschtomaten, EVO-Öl und Basilikum

PROVOLA MILLE CULURE



12

Räucher-Provola dei Monti, rote, gelbe und orangene Datteltomaten, Pfeffermischung, EVO-Öl und Basilikum

Die einmaligen Pizzakreationen von Meister Capuano



DON VINCENZO



11

Mit Ricotta gefüllter Rand, gelbe Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella DOP. Auf die ofenfrische Pizza: Pecorino Romano Splitter, knuspriges, duftendes Brot, EVO-Öl und Basilikum

DOMENICHE LONTANO



12

Basis mit Büffel-Mozzarella DOP, Ofenkartoffeln und neapolitanische Wurst. Auf die ofenfrische Pizza: Büffel-Mozzarella DOP Bocconcini, EVO-Öl und Basilikum

ABBRACCIO E MAMMÀ



13

Mit Ricotta gefüllter Rand, Basis mit Fiordilatte dei Monti, klassische Fleischbällchen von Nonno Enzo, Grana Padano DOP Fondue, Büffel-Mozzarella DOP, EVO-Öl und Basilikum

DON EGIDIO



13

Basis mit hausgemachtem Zucchini-Velouté. Auf die ofenfrische Pizza: Zucchinihops, klassische Fleischbällchen von Nonno Enzo, Cuore di Burrata, EVO-Öl und Basilikum

TETTI ILLUMINATI



12

Basis mit Fiordilatte dei Monti. Auf die ofenfrische Pizza: Mortadella aus Bologna, gehackte Pistazien und Pistaziencreme, Pecorino Romano Splitter, EVO-Öl und Basilikum

DETTO FATTO



11,5

Basis aus hausgemachter Velouté aus violetten Kartoffeln und Fiordilatte dei Monti und pancetta tesa. Auf die ofenfrische Pizza: knusprige violette Kartoffelchips und Grana Padano DOP Fondue

NAPOLITUDINE



11

Basis mit von Hand zerdrückten Tomaten und Räucher-Provola dei Monti, auf die ofenfrische Pizza: klassische Fleischbällchen von Nonno Enzo, Büschel Ricotta, Pfeffer, EVO-Öl und Basilikum



Mit Ricotta gefüllter Rand



Die Lieblingsrezepte von Vincenzo

Die Innovativen ✨

CENTRO CALABRIA ✨

10

Von Hand zerdrückte Tomaten, Räucher-Provola dei Monti, Nduja aus Kalabrien, neapolitanische Wurst, EVO-Öl und Basilikum

RITORNO A NAPOLI ✨

10

Inspiration vom **Gateau Napoletano (Kartoffelaufauf)**

Basis mit Fiordilatte dei Monti und gemahlenem Pfeffer.

Auf die ofenfrische Pizza: neapolitanische Kartoffelkrokette, Kochschinken, EVO-Öl und Basilikum

MARINARA CONTEMPORANEA ✨

12

Mit niedriger Temperatur gegarte Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Sardellen, Knoblauch, Oregano, EVO-Öl und Basilikum

COME UNA CAPRICCIOSA ✨

13

Von Hand zerdrückte Tomaten, Fiordilatte dei Monti, Taggiasca-Oliven, Champignons. Auf die ofenfrische Pizza: Artischockenherzen, Kochschinken, EVO-Öl und Basilikum

MELANZANELLA ✨

12

Mit niedriger Temperatur gegarte Kirschtomaten, Fiordilatte dei Monti, Knoblauchauberginen. Auf die ofenfrische Pizza: Cuore di Burrata, Öl und Basilikum



Die Pizza **TETTI ILLUMINATI**
mit Mortadella und Pistazien

Social-Pizzen



SORRENTO CONTEMPORANEA

14,5

Fiordilatte dei Monti, Creme mit Zitronenaroma, auf die ofenfrische Pizza: Ciuffi di Ricotta, Chips aus Grana Padano DOP und Zitronenzesten.

POSILLIPINA



19

Teig mit zwei Temperaturen gebacken; auf die ofenfrische Pizza Cuore di Burrata, **Garnelen-Tatar***, Zitronenzesten, EVO-Öl und Basilikum

COME UNA NERANO

13,5

Base Fiordilatte dei Monti in panna; auf die ofenfrische Pizza Kochschinken, Zucchinihops, Zitronenzesten, Grana Padano DOP Fondue, EVO-Öl und Basilikum

BELLARIA

15

Gewürzte rote Datteltomaten und Büffel-Mozzarella DOP. Auf die ofenfrische Pizza: Cuore di Burrata, lang gereifter Rohschinken, Basilikum-Pesto, EVO-Öl und Basilikum

*Einer Gefrierbehandlung unterzogenes und tiefgekühltes Produkt

Die Traditionellen Rezepte

MARINARA	7
Von Hand zerdrückte Tomaten, Oregano, Knoblauch, EVO-Öl	
MARGHERITA	8
Auch in der Variante <i>“ruota di carro” (Wagenrad)</i> erhältlich +3€	
Von Hand zerdrückte Tomaten, Fiordilatte dei Monti, Öl, Basilikum	
MARGHERITA CON BUFALA	10
Von Hand zerdrückte Tomaten, Büffel-Mozzarella DOP, EVO-Öl und Basilikum	
BUFALA A FILETTO	11
Gewürzte Datteltomaten, Büffel-Mozzarella DOP, EVO-Öl und Basilikum	
NAPOLI	11
Von Hand zerdrückte Tomaten, Fiordilatte dei Monti, Sardellen, Taggiasca-Oliven, EVO-Öl und Basilikum	
DIAVOLA ALLA NONNO ENZO	9
Von Hand zerdrückte Tomaten, Fiordilatte dei Monti, scharfe Salami Napoli nach der Art von Nonno Enzo, EVO-Öl und Basilikum	
SGUARDO ALTO	13
Basis aus Fiordilatte dei Monti. Auf die ofenfrische Pizza: lang gereifter Rohschinken, Grana Padano DOP Splitter, gewürzte Rucola, EVO-Öl und Basilikum	
SALSICCIA E FRIARIELLI	11
Räucher-Provola dei Monti, Wurst und Friarielli-Pesto nach der Art von Neapel, EVO-Öl und Basilikum	

Calzone Napoletano

CALZONE AL FORNO	10
Füllung aus Ricotta Fuscella, Salami Napoli, Kochschinken, Fiordilatte dei Monti, von Hand zerdrückte Tomaten	
PIZZA FRITTA COMPLETA	10
Neapolitanische Cicoli, Ricotta Fuscella di Napoli, von Hand zerdrückte Tomaten, Räucher-Provola dei Monti, Salz und Pfeffermischung nach Auswahl von Vincenzo	

Süße Köstlichkeiten

KLASSISCHES BABÀ	6,5
PASTIERA NAPOLETANA	6,5
SCHOKOLADETORTE CAPRESE	6,5
TIRAMISÙ	6,5
CHEESECAKE	6,5
mit Pistazien - Waldfrüchten - Nutella	
VINCENZINI MIT NUTELLA	6,5
TAGESDESSERT	6,5

Getränke

STILLES WASSER 50 CL.	2,5
PRICKELNDES WASSER 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

Bier vom Fass

HELLES BIER 20 CL.	3,5
HELLES BIER 40 CL.	6
ROTBIER 20 CL.	4
ROTBIER 40 CL.	6,5
WEISSBIER 20 CL.	4
WEISSBIER 40 CL.	7

Craft-Bier

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH
unserer Craft-Bier-Auswahl.

Extras je nach Anfrage
um 1,00, 2,00 und 3,00 Euro

GEDECK 2,5 EURO
PRO PERSON ZU MITTAG UND ABENDS

**FALLS SIE UNTER LEBENSMITTELALLERGIEN ODER - UNVERTRÄGLICHKEITEN LEIDEN,
TEILEN SIE ES BITTE UNSEREM PERSONAL MIT**

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulfite
Lupinen und daraus gewonnene
Erzeugnisse Weichtiere und daraus
gewonnene Erzeugnisse

Unsere Preise und Anerkennungen



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso