



VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

Ciao Sorrento!


Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso

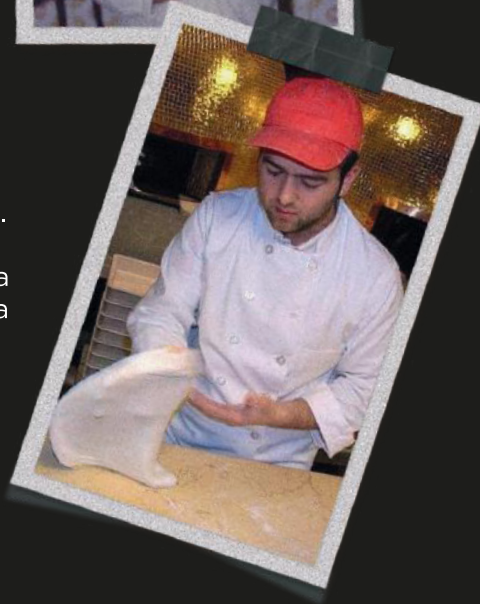
La storia

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 sofficietà** 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	4
MONTANARA AL RAGÙ 2 pz. 	5
TRIS DI MONTANARE	9
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.	4
BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pz.	5

Mozzarella da Condividere

STELLA DI CAPUANO	22
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 250 g	
MOZZARELLONE	32
Mozzarella da 1 kg. servita con: focaccia calda alveolata; condita con: olio evo, sale; in uscita: pomodorini freschi e basilico.	

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



11

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



11

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



11

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



12

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



11,5

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



11

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



11

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** ✨ ✨ 12
 Pomodoro schiacciato a mano, Provola affumicata dei Monti, Nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico
- RITORNO A NAPOLI** ✨ ✨ 11
 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** ✨ ✨ 11
 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** 15
 Fiordilatte dei Monti, Crema aromatizzata al Limone, in uscita: Ciuffi di ricotta, Chips di Grana Padano DOP e Zeste di Limone.
- POSILLIPINA** ❤️ 20
 Base cotta a due temperature; In uscita Cuore di Burrata, tartare di gamberi*, zeste di Limone, olio evo e basilico
- COME UNA NERANO** 14
 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** 13
 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

8

Pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo

MARGHERITA

9

Disponibile in versione *ruota di carro* +3€

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, olio, basilico

MARGHERITA CON BUFALA

11

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

10,5

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, Acciughe, olive taggiasche, olio evo e basilico

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO

10

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, salame Napoli piccante secondo Nonno Enzo, olio evo e basilico

SGUARDO ALTO

11,5

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

CHIEDERE

al Personale di Sala

6

BIRRE

In bottiglia

N'artigiana
Microbirreria artigianale

N'ARTIGIANA ORO 33cl 5,5

N'artigiana
Microbirreria artigianale

N'ARTIGIANA ROSSA 33cl 5,5

N'artigiana
Microbirreria artigianale

N'ARTIGIANA AMBRATA 33cl 5,5

N'artigiana
Microbirreria artigianale

N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO 33cl 5,5

N'artigiana
Microbirreria artigianale

N'ARTIGIANA BIANCA 33cl 5,5

N'artigiana
Microbirreria artigianale

N'ARTIGIANA SENZA GLUTINE 33cl 5,5

Alla spina

N'artigiana
Microbirreria artigianale

N'ARTIGIANA ORO
25cl 4
50cl 6

N'artigiana
Microbirreria artigianale

N'ARTIGIANA ROSSA
25cl 4
50cl 6

Soft drink

ACQUA 75cl 3
Naturale, frizzante

COCA COLA 33cl 3,5

COCA COLA ZERO 33cl 3,5

FANTA 33cl 3,5

SPRITE 33cl 3,5

CALICE DI VINO 6

Cocktail

RICHIEDI IL NOSTRO

Menù dedicato

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

COPERTO 2 EURO
A PERSONA PRANZO E CENA

VINI

Bianchi

FALANGHINA 20
Pridie

FIANO DI AVELLINO 25
Veneria

GRECO DI TUFO 25
Veneria

COSTA D'AMALFI 35
Ettore Sammarco

GEWURZTRAMINER 35
Kurtatsch

RIBOLLA GIALLA 35
Guerra Albano

Rossi

GRAGNANO 25
Graunè

PRIMITIVO 35
Lirica

COSTA D'AMALFI 35
Ettore Sammarco

AGLIANICO 20
Veneria

TAURASI 35
Veneria

MOIO 57 30

Bollicine

PROSECCO VALDOBBIADENE 30
Felico

FRANCIACORTA 35
La Fiorita Brut

FRANCIACORTA 35
La Fiorita Rosè

CREMANT DE BOURGOGNE 85

MOET E CHANDON 120

MOET E CHANDON 160
Rosè

VEUVE CLICQUOT 140

LAURENT-PERRIER 180
Rosè

Amari

LIMONCELLO 4

MELONCELLO 4

AMARO DEL CAPO 4

JAGERMEISTER 4

JEFFERSON 5

GRAPPA NARDINI 5

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