



Vincenzo Capuano

# VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

**CHIAO** Caserta!



Vincenzo Capuano  
vivere di pizza è meraviglioso

*pizzaioli*  
DA 3  
GENE  
RAZI  
ONI



## 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!*

## LA PIZZA Contemporanea

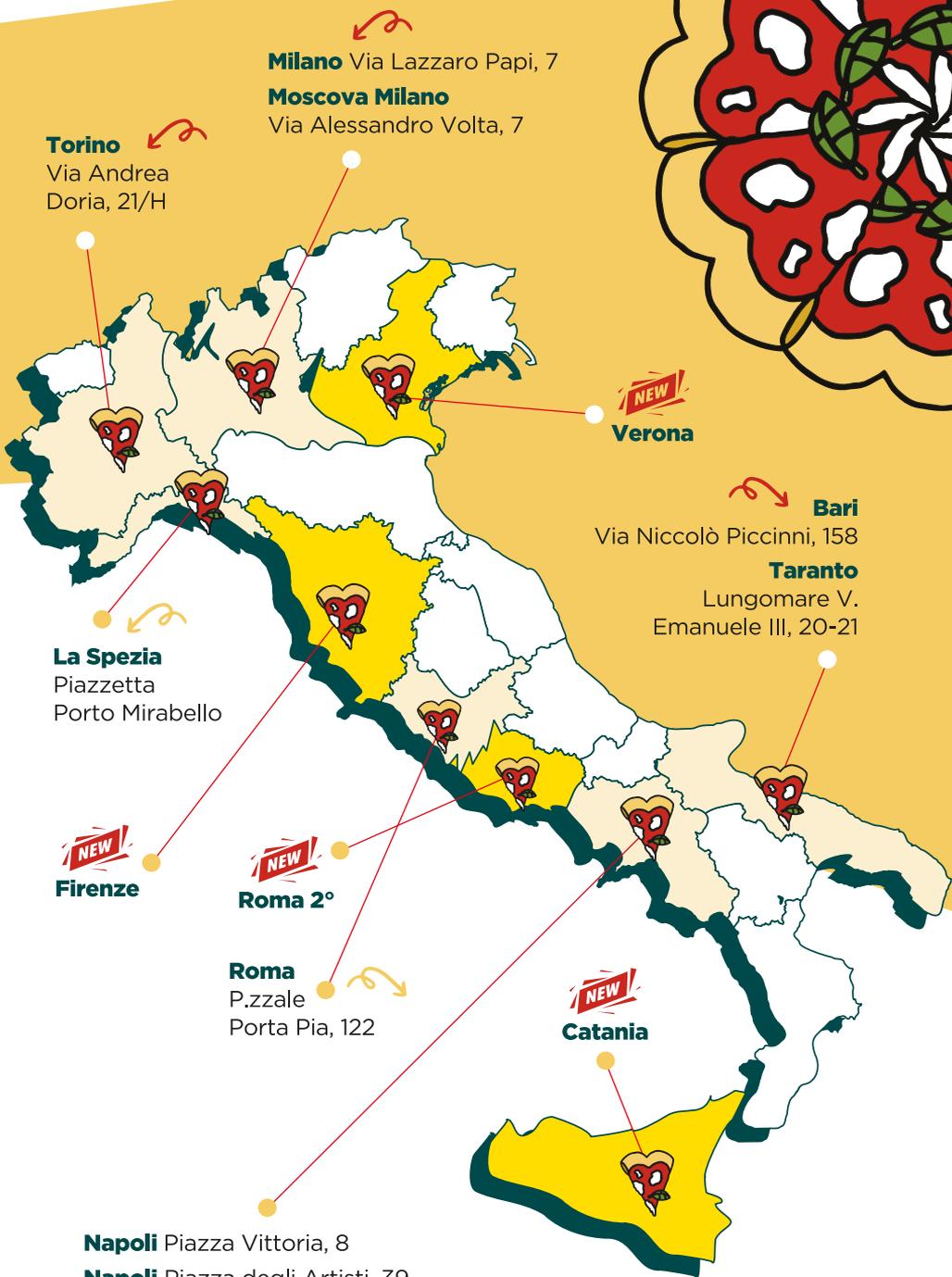
Usiamo per la Nostra pizza contemporanea la farina del **Molino Caputo**, la linea **Nuvola**: un'accurata selezione di **materie prime 100% naturali** senza additivi né conservanti che **assicura volume e sofficità** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

*Il sapore delicato del Fior di Latte*  
*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





**Torino**  
Via Andrea  
Doria, 21/H

**Milano** Via Lazzaro Papi, 7  
**Moscova Milano**  
Via Alessandro Volta, 7

**NEW**  
**Verona**

**Bari**  
Via Niccolò Piccinni, 158  
**Taranto**  
Lungomare V.  
Emanuele III, 20-21

**La Spezia**  
Piazzetta  
Porto Mirabello

**NEW**  
**Firenze**

**NEW**  
**Roma 2°**

**Roma**  
P.zzale  
Porta Pia, 122

**NEW**  
**Catania**

**Napoli** Piazza Vittoria, 8  
**Napoli** Piazza degli Artisti, 39  
**Napoli** Via Bisignano, 14  
**Napoli** Via C. Guglielmo Sanfelice, 48  
**Napoli** Piazza Trieste e Trento, 8  
**Pomigliano D'Arco** Via Leone, 5  
**Aversa** Viale J.F. Kennedy, 9  
**Caserta** Piazza G. Matteotti, 40  
**Pozzuoli** Via S. Paolo, 17  
**Avellino** Viale Italia, 199  
**Battipaglia** Via Paolo Baratta, 6  
**Nola** SS7bis, 251/253  
**Pompei** Via Roma, 27  
**Maximall Pompeii** Tv. Andolfi, 75  
**Piano di Sorrento** Via Marina di Cassano, 42

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

**Amsterdam**  
Herengracht 88A

**Kosovo**  
Rruga B - Priština



# gli SFI ZI

## FRITTATINA NAPOLETANA

bucatini, besciamella, pepe,  
trito di carne, grana padano,  
provola dei monti e basilico (1.7.9.) **3,5**

**MONTANARA AL RAGÙ** 2 pz.  **4**  
ragù napoletano, grana padano e basilico (1.7.9.)

**TRIS DI MONTANARE** (1.7.5.4.8.) **9**

1. crema di zucchine e chips di zucchine
2. crema e granella di pistacchio, mortadella igp e ricotta dei monti
3. cuore di burrata, acciughe e zeste di limone

**PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NONNO ENZO** **7**  
classica parmigiana con pomodoro, melanzane fritte, grana padano (7.)

**CROCCHÈ DI PATATE** 1 pz. **2,5**  
patate schiacciate, pepe, grana padano e provola affumicata dei monti (1.7.)

**BRUSCHETTE CON POMODORINI** 2 pz. **3**  
pane con pomodorino datterino rosso, olio evo, basilico (1.)

**MOZZARELLONE** **32**  
**mozzarella da 1 kg.** servita con: focaccia calda alveolata, condita  
con: olio evo, sale, in uscita: pomodorini freschi e basilico. (1.7.)



# aria FRI TTA di Napoli

**PIZZA FRITTA  
COMPLETA** **9**

cicoli napoletani, ricotta dei monti,  
pomodoro schiacciato a mano,  
provola affumicata dei  
monti, sale e mix di pepe (1.7.)

**MONTANARA  
DOPPIA COTTURA** **10**

base fritta, ripassata in forno  
con ragù napoletano,  
grana padano e basilico (1.7.9.)



# le INS ALA TE

**CAPRESE** **11**  
mozzarella di bufala dop,  
pomodoro "cuore di bue", basilico  
fresco, origano e olio evo (7.)

**PAESTUM** **11**  
insalata verde, bocconcini di  
bufala dop, datterino rosso,  
tonno e olio evo (4.7.)

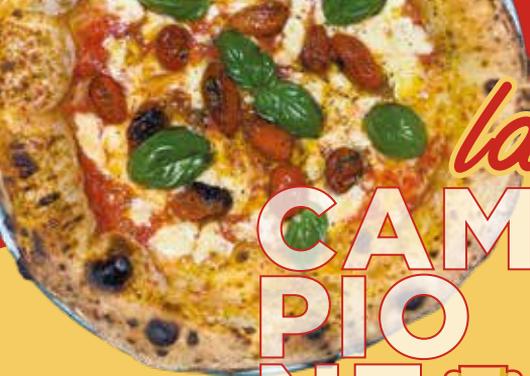
**POSITANO**  **16**  
insalata verde, pomodori secchi,  
mimosa d'uovo sodo, rucola, pinoli,  
**tartare di gambero rosso\***, cuore  
di burrata e avocado (3.4.7.8.12.14.)

**CAESAR SALAD** **13**  
insalata verde, petto di pollo grigliato,  
crostini di pane, bacon croccante,  
olive taggiasche, caesar dressing (1.12.7.)

\*Prodotto abbattuto e surgelato



**Senza lattosio + 2 €**



# la CAM PIO NE del Mondo

## PROVOLA E PEPE



10

*Pizza iconica vincitrice del 19° Campionato Mondiale*

provola affumicata dei monti, pomodoro schiacciato a mano, mix di pepe, pomodorini arrostiti conditi, olio evo e basilico (1.7.)



# le UNICHE

del Maestro Capuano

## DON VINCENZO



10,5

**Cornicione ripieno di ricotta dei monti**, pomodorino giallo, mozzarella di bufala dop, in uscita dal forno: scaglie di pecorino romano, tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolato, olio evo e basilico (1.7.)

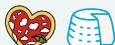
## DOMENICHE LONTANO



10,5

base con mozzarella di bufala dop, patate al forno e salsiccia napoletana, in uscita dal forno: bocconcini di mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.)

## ABBRACCIO E MAMMÀ



11,5

**Cornicione ripieno di ricotta dei monti**, base con fior di latte dei monti, polpettine classiche di nonno Enzo, fonduta di grana padano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.4.)

## DON EGIDIO



11,5

base con crema di zucchine fatta da noi, in uscita dal forno: chips di zucchine, polpettine classiche di nonno Enzo, cuore di burrata, olio evo e basilico (1.7.4.)

## TETTI ILLUMINATI



11

base con fior di latte dei monti, in uscita dal forno: mortadella igp, granella e crema di pistacchio, scaglie di pecorino romano, olio evo e basilico (1.7.8.)

## DETTO FATTO



10,5

base con crema di patate viola fatta da noi, fior di latte dei monti e pancetta tesa, in uscita dal forno: chips croccanti di patate viola, fonduta di grana padano, olio evo e basilico (1.7.)

## NAPOLITUDINE



10,5

base pomodoro schiacciato a mano e provola affumicata dei monti, in uscita: polpettine classiche di nonno Enzo, ciuffi di ricotta dei monti, pepe, olio evo e basilico (1.7.4.)

## DONNA RITA "LA CASERTANA"



15

base crema di carciofi, in uscita: cuore di burrata, spicchi di carciofi fritti, spek del trentino alto adige, basilico olio evo (1.7.)



Cornicione ripieno



I preferiti di Vincenzo



# LE *immancabili*

## CENTRO CALABRIA

11

### Per gli amanti *della Nduja Calabrese*

pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata dei monti, nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico (1.7.)

## RITORNO A NAPOLI

11

### Prende ispirazione *dal Gateau Napoletano*

base con fior di latte dei monti e pepe macinato. in uscita: crochè napoletano, prosc. cotto, olio evo e basilico (1.7.)

## MARINARA CONTEMPORANEA

12

### Un grande classico *rivisitato in chiave Contemporanea*

pomodorino cotto a bassa temperatura, olive taggiasche, acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico (1.4.7.)

## MELANZANELLA

11

### Per gli amanti *delle Melanzane a Funghetto dette "a fungetiell"*

pomodorino cotto a bassa temperatura, fior di latte dei monti, melanzane a funghetto. in uscita: cuore di burrata, olio evo e basilico (1.7.)



## SOGNO VEGANO

11

crema di zucchine fatta da noi, melanzane a funghetto, datterini gialli, datterini rossi arrostiti, formaggio vegano, chips zucchine, chips patate viola, olio e basilico (1.)



# ICONI CHE

## O SAPORE DO MARE



19

### ideata da *Giuseppe Scicchitano* in esclusiva per *Vincenzo Capuano*

base fior di latte dei monti, **tartare di gambero rosso\***, cacao amaro e tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolato, cuore di burrata, olio evo e basilico (1.7.8.14.)

## A' PARMIGIAN RO' NONN

14

ragù napoletano e parmigiana di melanzane come da tradizione napoletana, fior di latte dei monti, polpettine classiche di nonno Enzo, grana padano, olio evo e basilico (1.7.9.3.4.)

## MAZZ' A TARALL

14,5

base fior di latte dei monti, ricotta dei monti e salame Napoli, in uscita dal forno: il nostro iconico tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolato, olio evo e basilico (1.7.8.)

## A PIZZ' CU A' SCAROL

13

ripieno con scarola saltata in padella con capperi, olive nere e acciughe di cetara, provola dei monti, pecorino, olio evo e basilico (1.7.4.)



## MARINARA 7

pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo (1.7)

## MARGHERITA 8

Disponibile in versione ruota di carro +3€

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, olio evo, basilico (1.7)

## MARGHERITA CON BUFALA

pomodoro schiacciato a mano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7) 10

## BUFALA A FILETTO

pomodorino datterino condito, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7) 10

## NAPOLI

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, acciughe, olive taggiasche, olio evo e basilico (1.4.7.) 11

## DIAVOLA ALLA NONNO ENZO

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, salame napoli piccante secondo nonno Enzo, olio evo e basilico (1.7) 9

## COME UNA CAPRICCIOSA

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, olive taggiasche, funghi champignon. in uscita: cuore di carciofo, prosciutto cotto, olio evo e basilico (1.7) 13

## BELLARIA

pomodorino datterino rosso condito e mozzarella di bufala dop. in uscita: cuore di burrata, prosc. crudo stagionato, pesto di basilico, olio evo e basilico (1.7) 12

## SGUARDO ALTO

base di fior di latte dei monti. in uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di grana padano, rucola condita, olio evo e basilico (1.7) 11

## SALSICCIA E FRIARIELLI

provola affumicata dei monti, salsiccia e friarielli alla napoletana, olio evo e basilico (1.7) 10

## CALZONE AL FORNO

ripieno con ricotta dei monti, salame napoli, prosciutto cotto, fior di latte dei monti, pomodoro schiacciato a mano, olio evo e basilico (1.7) 10

## TIRAMISÙ

## DOLCE SFERA

## DOLCE SINFONIA

## ANNURCHINO

## SFOGLIATELLA AL CUCCHIAIO

## CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

## CHEESECAKE AL PISTACCHIO

le  
TRA  
DIZIO  
NALI



le  
DO  
LCI  
coccole



## Soft Drink

**ACQUA 75 CL** 3



**COCA COLA 33 CL** 3

**COCA COLA ZERO 33 CL** 3

**FANTA 33 CL** 3

**SPRITE 33 CL** 3

## Vini

**CONSULTA IL NOSTRO PERSONALE PER**  
*la nostra selezione di vini bianchi e rossi.*

## Birre alla Spina

**CONSULTA IL NOSTRO PERSONALE PER**  
*la nostra selezione di birre alla spina.*

## Birre in Bottiglia

**CONSULTA IL NOSTRO PERSONALE PER**  
*la nostra selezione di birre in bottiglia.*

## Amari e Cocktails

**CONSULTA IL NOSTRO PERSONALE PER**  
*la nostra selezione di amari e cocktails.*

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

**COPERTO 2,5 EURO A PERSONA**

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE

- 1. Cereali** contenenti glutine e prodotti derivati
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 3. Uova** e prodotti a base di uova
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6. Soia** e prodotti a base di soia
- 7. Latte** e prodotti derivati incluso il lattosio
- 8. Frutta a guscio**
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano
- 10. Senape** e prodotti a base di senape
- 11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12. Anidride solforosa e solfiti**
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi

*I nostri  
premi e riconoscimenti*



*Vincenzo Capuano*  
vivere di pizza è meraviglioso