



VINCENZO CAPUANO

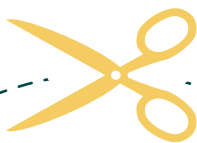
Campione mondiale di Pizza

CHIARO Roma!



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

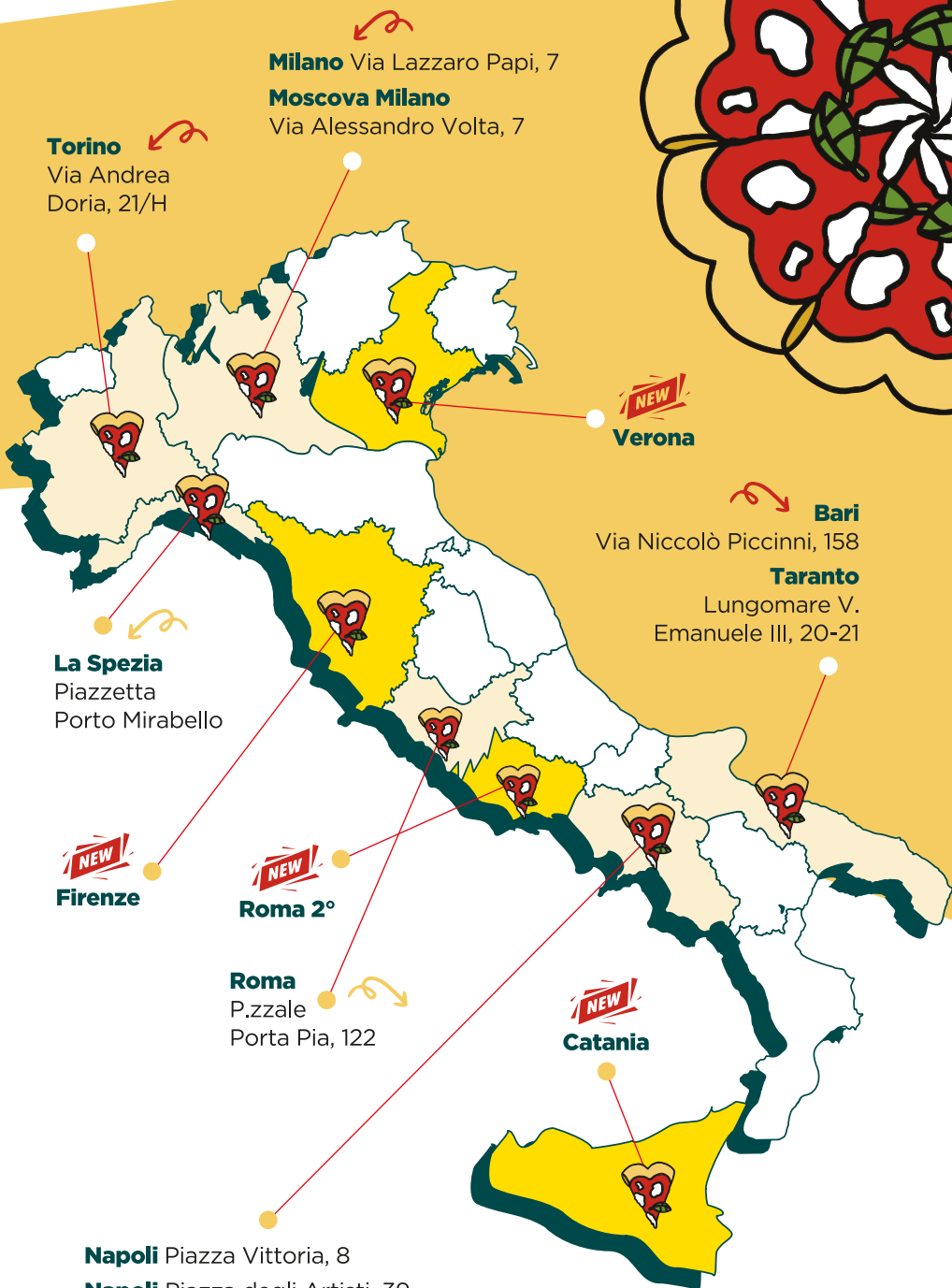
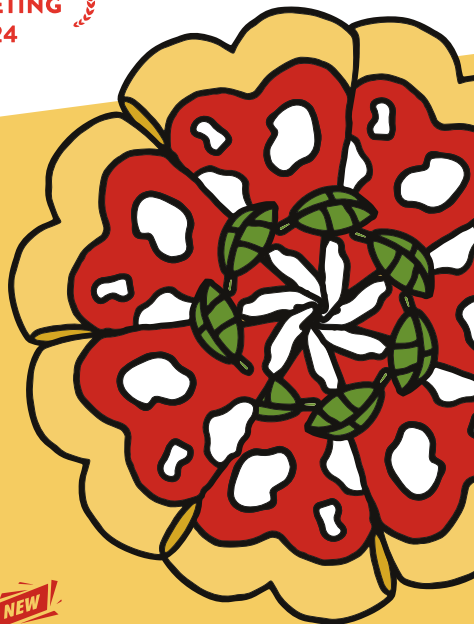
Usiamo per la Nostra pizza contemporanea la farina del **Molino Caputo**, la linea **Nuvola**: un'accurata selezione di **materie prime 100% naturali** senza additivi né conservanti che **assicura volume e sofficità** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

*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**

FRITTI SPECIAL

chiedere al personale di sala **5**

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

MONTANARA AL RAGÙ 2 pz. **5**

ragù napoletano, grana padano e basilico (1.7.9.)

FIORE DI ZUCCA RIPIENO 1 pz. **4**

pastellato, ripieno di ricotta dei monti e salame napoli (1.7.)

CROCCHÈ DI PATATE 1 pz. **3**

patate schiacciate, pepe, grana padano e provola affumicata dei monti (1.7.)

BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pz. **5**

pane con pomodorino datterino rosso, olio evo, basilico (1.)

PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NONNO ENZO **7**

classica parmigiana con pomodoro, melanzane fritte, grana padano (7.)

MOZZARELLONE e FOCACCIA **36**

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



aria FRI TTA di Napoli

PIZZA FRITTA COMPLETA **13**

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

MONTANARA DOPPIA COTTURA **12**

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



le INS ALA TE

CAPRESE **13**

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

PAESTUM **12**

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

POLLASTRELLA **14**

lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, fonduta di grana padano (1.7.)





la CAM PIO NE del Mondo

PROVOLA E PEPE



13

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



13

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



12,5

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



13

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



14

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



14

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



13,5

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



12,5

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.)

PROVOLA MILLE CULURE



14

provola affumicata dei monti, pomodorini datterini rossi, gialli e arancioni, mix di pepe, olio evo e basilico



Cornicione ripieno



I preferiti di Vincenzo



LE *immancabili*

CENTRO CALABRIA

12

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

12

Prende ispirazione dal Gateau Napoletano

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

MARINARA CONTEMPORANEA

14

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

12

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

pomodorino cotto a bassa temperatura, melanzane a funghetto. in uscita dal forno: cuore di burrata, olio evo e basilico (1.7.)



SOGNO VEGANO

14

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.)



ICONICHE

O SAPORE DO MARE



20

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

15

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

15,5

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

14

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

MARINARA 7,5
pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo (1.7.)

MARGHERITA 8,5
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, olio evo, basilico (1.7.)

MARGHERITA LARGE SIZE 13
ruota di carro Ø 36 cm.

le
TRA
DIZIO
NALI



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

BUFALA A FILETTO 11
pomodorino datterino condito, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.)

NAPOLI 13
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, acciughe, olive taggiasche, capperi, olio evo e basilico (1.4.7.)

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO 12
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, salame napoli piccante secondo nonno Enzo, olio evo e basilico (1.7.)

DON LUIGI COSACCA 8,5
pomodoro schiacciato a mano, pecorino romano, olio evo e basilico (1.7.)

COME UNA CAPRICCIOSA 13,5
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.)

BELLARIA 14
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.)

SGUARDO ALTO 12
base di fior di latte dei monti. in uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di grana padano, rucola condita, olio evo e basilico (1.7.)

SALSICCIA E FRIARIELLI 12
provola affumicata dei monti, salsiccia e friarielli alla napoletana, olio evo e basilico (1.7.)

CALZONE AL FORNO 12
ripieno con ricotta dei monti, salame napoli, prosciutto cotto, fior di latte dei monti, pomodoro schiacciato a mano, olio evo e basilico (1.7.)

pizze
NEL
rutiello

MARGHERITA 10
MARINARA CONTEMPORANEA 14
SALSICCIA E FRIARIELLI 13
A' PARMIGIAN RO' NONN 15

GRAFFA DI NONNO ENZO 
Vari gusti

TIRAMISÙ DI NONNO ENZO 
(1.3.7.8.)

CHEESECAKE
con caramello - frutti di bosco - cioccolato (1.7.)

CROSTATA DI LIMONE SCOMPOSTA (1.3.7.) 8

BABÀ NAPOLETANO (1.3.7.) 6

6

7

8

8

6

le
DO
LCI
coccole



Birre

In bottiglia

STELLA ARTOIS	3,5
PREMIUM LAGER - 33 CL - 5%	
LEFFE BLONDE	6
BLONDE - 33 CL - 6,6%	
CORONA ZERO	6
BLONDE - 33 CL - 0%	
REALE LISA BORGIO	6
DORATA - NON FILTRATA - 33 CL - 5%	

Alla spina

STELLA ARTOIS	4,5	
BIONDA - 20 cl - 5%		
BIONDA - 40 cl - 5%		6
FRANZISKANER	5	
BIONDA - NON FILTRATA - 30 cl - 5%		
BIONDA - NON FILTRATA - 50 cl - 5%		6,5
LEFFE	6	
ROSSA - 33 cl - 6,6%		
REALE IPA	6,5	
AMBRATA - 30 cl - 6,4%		

Soft drink

ACQUA 50cl	2
Naturale, frizzante, effervescente	
ACQUA Ferrarelle Maxima 75cl	3,5
COCA COLA 33cl	3,5
COCA COLA ZERO 33cl	3,5
FANTA 33cl	3,5
SPRITE 33cl	3,5
CALICE DI VINO (12.)	7

Cocktail

GIN TONIC O LEMON	10
APEROL SPRITZ (12.)	8
CAMPARI SPRITZ (12.)	8
NEGRONI	8

Vini

Bianchi

CORTE DEL GOLFO	18
FALANGHINA DOC (12.) IRPINIA	
CANTINE DI ORA	18
GEWÜRZTRAMINER (12.) TREMISSE	
REGUTA	22
MÜLLER-THURGAU (12.)	
IAVA	18
PECORINO IGP (12.)	

Rossi

CENTENUS	20
AGLIANICO IGT (12.)	
VINI DELL'ARCO	22
PRIMITIVO MANDURIA DOP (12.)	
IAVA	18
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO (12.)	
REGUTA	24
MERLOT IGP (12.)	

Bollicine

MONTESOLE	25
SPUMANTE (12.) EXTRA DRY FALANGHINA D.O.C.	
MONTELLIANA	22
ROSÉ (12.)	
MONTELLIANA	20
MONTBLANC COUVEÈ (12.) EXTRA DRY	
ABRAMI	60
FRANCIACORTA MILLESIMATO (12.) BLANC DE NOIR	
ABRAMI	48
FRANCIACORTA (12.) SATEN BIO	
ABRAMI	48
FRANCIACORTA (12.) ROSÉ BIO	
B. PERTOIS	80
CHAMPAGNE (12.) BLANC DE BLANCS BRUT	

Amari e Digestivi

AMARO DEL CAPO	5	LIMONCELLO	5
JAGERMEISTER	6	RUM DIPLOMATICO	8
DISARONNO	4	RUM ZACAPA	12
JEFFERSON	7	GRAPPA POLI BIANCA/BARRICATA	5
LIQUOR ICE	6	TALISKER 10YO	12
LIQUIRIZIA		WHISKY	

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

COPERTO 2 EURO A PERSONA

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