



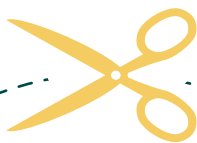
VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

CHAO Milano!


Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso

pizzaioli
DA 3^o
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.

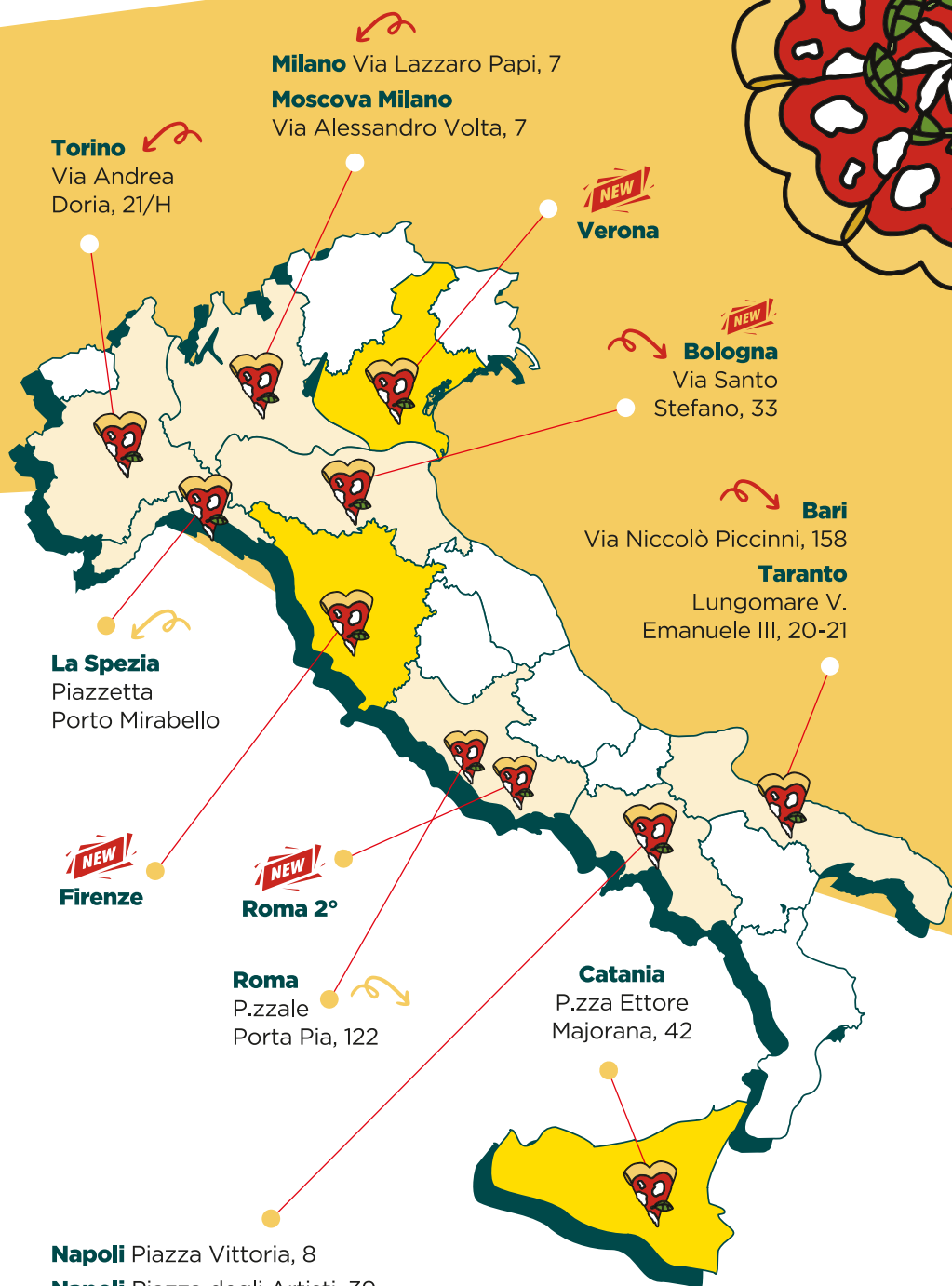
I NOSTRI PARTNER





**12^a MIGLIORE
CATENA DI PIZZERIE
ARTIGIANALI DEL
MONDO 2024**

**BEST
MARKETING
2024**



Torino
Via Andrea
Doria, 21/H

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

NEW
Verona

NEW
Bologna
Via Santo
Stefano, 33

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

Catania
P.zza Ettore
Majorana, 42

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
Maximali 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.)

4

MONTANARA AL RAGÙ

2 pz.



ragù napoletano, grana padano e basilico (1.7.9.)

8

TRIS DI MONTANARE (1.7.5.4.8.)

12

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

11

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

CROCCHÈ DI PATATE

1 pz.

4

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

BRUSCHETTE CON POMODORINI

2 pz.

7

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



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 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

13

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

POSITANO



18

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

14

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





la CAM PIO NE del Mondo



PROVOLA E PEPE



11

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



13,5

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



13,5

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



14,5

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



14,5

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



13,5

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

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



13

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.)



Cornicione ripieno



I preferiti di Vincenzo



LE *immancabili*

CENTRO CALABRIA

12,5

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

12,5

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

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

12

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

12

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.)



le
ICONICHE

O SAPORE DO MARE



22

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

14,5

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

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 7,5

pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo (1.)

MARGHERITA 8,5

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.) 12,5

BUFALA A FILETTO 13

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

NAPOLI 12

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

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO 11,5

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

COME UNA CAPRICCIOSA 14

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 15

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 14

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 13

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

CALZONE AL FORNO 13

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

GRAFFA DI NONNO ENZO

Vari gusti

TIRAMISÙ

PASTIERA

DELIZIA A LIMONE

CAPRESE AL CACAO

CHEESECAKE

Vari gusti

BABÀ

le
TRA
DIZIO
NALI



le
DOLCI
coccole



Bibite



ACQUA LURISIA 50 CL 2,8
frizzante e naturale



COCA COLA 3,8
COCA COLA ZERO 33 CL

FANTA / SPRITE 33 CL 3,8

Birre

In bottiglia



FRAVORT Tipo Weiss 50 CL 7

FRAVORT Di Cantina 33 CL 5,5

FRAVORT IPA 33 CL 6

Alla spina



KRONEN BIONDA

20 CL 4,2

40 CL 6,5

E' una birra dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea. Questa birra di antica ricetta rappresenta ogni aspettativa del vero intenditore di birra.



DUNKEL ROSSA

20 CL 4,2

40 CL 6,8

E' una birra marcatamente maltata, non troppo dolce e con una gradazione alcolica bassa. Con un colore tendente al rosso scuro/marrone castagna. Si sposa bene con piatti sostanziosi. Il finale è piacevolmente morbido e vellutato.



HEFE WEISSBIER

20 CL 4,5

40 CL 7

Nulla riuscirà a ristorarVi meglio di questa birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco. Si abbina perfettamente a pietanze leggere, dal gusto delicato.

CONSULTA IL NOSTRO PERSONALE PER

la nostra selezione di birre artigianali

Cocktail

APEROL SPRITZ 8 **PREMIUM GIN** 10

CAMPARI SPRITZ 8 **GIN TONIC** 8

Grappe

BERTA VILLA PRATO 5 **NARDINI** 5

Amari e Liquori

LIMONCELLO 4 **JAGERMEISTER** 5

MELONCELLO 4 **MONTENEGRO** 5

AMARO DEL CAPO 5 **CAFFÈ** 1,8

COPERTO 3 EURO A PERSONA

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

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