



VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

CHAO *Manza!*


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





Milano

Via Lazzaro Papi, 7
Via Alessandro Volta, 7

Monza Via Carlo Cattaneo, 28

Torino

Via Andrea
Doria, 21/H

Verona

Bologna

Via Santo
Stefano, 33

Bari

Via Niccolò Piccinni, 158

Taranto

Lungomare V.
Emanuele III, 20-21

La Spezia

Piazzetta
Porto Mirabello

Firenze

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

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.) **3,8**

MONTANARA AL RAGÙ 2 pz.  **7,8**
ragù napoletano, grana padano e basilico (1.7.9.)

TRIS DI MONTANARE (1.7.5.4.8.) **12**

1. crema di zucchini e chips di zucchini
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 **10,5**
classica parmigiana con ragù napoletano, melanzane fritte, grana padano (7.)

CROCCHÈ DI PATATE 1 pz. **3,8**
patate schiacciate, pepe, grana padano e
provola affumicata dei monti (1.7.)

BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pz. **6,9**
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



10,8

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



13

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

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

TETTI ILLUMINATI



13

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



12,5

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.)



Cornicione ripieno



I preferiti di Vincenzo



LE *immancabili*

CENTRO CALABRIA

11,5

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

11,5

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
ICONI
CHE

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

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.)

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, 11,5
olio evo e basilico (1.7.)

BUFALA A FILETTO 13

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

NAPOLI 11

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

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO 11

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

COME UNA CAPRICCIOSA 13,8

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 12,9

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

CALZONE AL FORNO 12,5

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

6,8

le
TRA
DIZIO
NALI



le
DOLCI
coccole



Bibite



ACQUA LURISIA 50 CL	2,6
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			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.
20 CL	4,2		
40 CL	6,5		



DUNKEL ROSSA			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.
20 CL	4,2		
40 CL	6,8		



HEFE WEISSBIER			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.
20 CL	4,5		
40 CL	7		

Vino della Casa

BIANCO FRIZZANTINO		ROSSO FERMO	
1/4 LT	6	1/4 LT	6
1/2 LT	10	1/2 LT	10
1 LT	15	1 LT	15

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 2,5 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