



Vincenzo Capuano

vivere di pizza è meraviglioso

Vincenzo Capuano

Sono un pizzaiolo di terza generazione, cresciuto tra i profumi dei forni di famiglia a Napoli. Ho trasformato la tradizione in qualcosa di attuale, creando la mia pizza contemporanea: leggera, viva, fatta con tecnica, cuore e ingredienti di qualità. Ogni impasto racconta la mia storia. Ogni pizza è un pezzo di Napoli che porto nel mondo. Vivere di pizza è meraviglioso.

PIZZAIOLI DA TRE GENERAZIONI

Capuano Experience

SIAMO LA PRIMA PIZZERIA AL MONDO DOVE PUOI TAGLIARE LA PIZZA CON LE FORBICI: UN GESTO CHE VALORIZZA IL NOSTRO CORNICIONE.

Prova anche tu!

la PIZZA contemporanea

Per la nostra pizza contemporanea utilizziamo la farina Nuvola del Mulino Caputo: un'accurata selezione di materie prime 100% naturali, senza additivi né conservanti.

Grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani, garantisce impasti leggeri, soffici e ben alveolati.

il sapore delicato del Fior di Latte

La freschezza della nostra Provoletta

Latteria Sorrentina è sinonimo di autentica tradizione campana: una passione che si tramanda da generazioni, fatta di ingredienti genuini e amore per il cibo vero.

I NOSTRI PARTNER



DA CONDIVIDERE

FRITTATINA NAPOLETANA (1.7.9.3) 3,9

bucatini, besciamella, pepe, trito di carne, grana padano, provola dei monti, basilico

MONTANARA AL RAGU' 2PZ (1.7.9.) 7,5

ragu' napoletano, grana padano e basilico

TRIS DI MONTANARE (1.7.4.8.) 11

1 crema di zucchine e chips di zucchine

2 crema e granella di pistacchio, mortadella igp e ricotta romana

3 cuore di burrata, acciughe e limone in gel che profuma di mediterraneo

CROCCHIE' DI PATATE 1PZ (1.7.3) 3,5

patate schiacciate, pepe, grana padano e provola affumicata dei monti

PARMIGIANA DI MELANZANE (7.) 11

classica parmigiana con ragu', melanzane fritte, grana padano, basilico, servita con pane fatto da noi

BRUSCHETTE CON POMODORINI 2PZ (1.) 6,5

pane con pomodorino datterino rosso, olio evo, basilico

FIORE DI ZUCCA PASTELLATO (1.7.) 11

fatto come da tradizione con ricotta romana salame pepe e pecorino

PIZZA FRITTA COMPLETA (1.7.) 12

ciccioli napoletani, ricotta romana, pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata dei monti, sale e mix di pepe

LE INSALATE

CAPRESE (7.) 11

mozzarella di bufala dop, pomodoro "cuore di bue", basilico fresco, origano e olio evo

PAESTUM (4.7.) 13

insalata verde, bocconcini di bufala dop, datterino rosso, tonno e olio evo

GRECA (3.4.7.8.12) 13

insalata verde, pomodori maturi, cipolla, feta greca, olive nere, olio evo e sale

CESAR SALAD (1.12.7.) 13

insalata verde, petto di pollo grigliato, crostini di pane, bacon croccante, olive taggiasche, caesar dressing

LE PIZZE

LA CAMPIONE DEL MONDO



PROVOLA E PEPE (1.7.9.) 12 se a ruota di carro +3

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

SERVITA AL TAVOLO CON TAGLIO E SERVIZIO EXCLUSIVE

LE UNICHE DEL MAESTRO CAPUANO

DON VINCENZO (1.7.8.) 13

cornicione ripieno di ricotta romana, pomodorino giallo arrostito, mozzarella di bufala dop. In uscita: scaglie di pecorino romano, tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolate, olio evo e basilico

DOMENICHE LONTANO (1.7.) 13

base con mozzarella di bufala, patate al forno e salsiccia napoletana. In uscita: bocconcini di mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico

ABBRACCIO E MAMMA' (1.7.3.) 14

cornicione ripieno di ricotta romana, base con fior di latte dei monti, polpettine classiche di nonno Enzo, fonduta di grana padano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico

DON EGIDIO (1.7.3.) 14

base con crema di zucchine fatta da noi. In uscita: chips di zucchine, polpettine classiche di nonno Enzo, cuore di burrata, olio evo e basilico

TETTI ILLUMINATI (1.7.8.) 13

base con fior di latte dei monti. In uscita: mortadella igp, granella e crema di pistacchio, scaglie di pecorino romano, olio evo e basilico

DETTO FATTO (1.7.) 12,5

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

NAPOLITUDINE (1.7.3.) 12,5

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

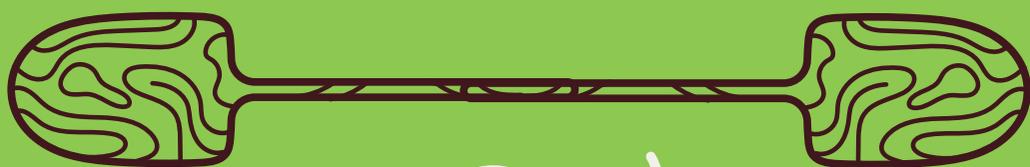


LE PIZZE CHE SPOPOLANO SUI SOCIAL

LE NOSTRE PROPOSTE

LE PIZZE SOCIAL

RICHIEDILE IN SALA



LE AVVOLGENTI

Un viaggio tra gusto e comfort, per chi ama farsi coccolare dal primo morso.

CENTRO CALABRIA per gli amanti della nduja (1.7.) **12,5**

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

RITORNO A NAPOLI prende ispirazione dal gateau napoletano (1.7.3.) **11,5**

base con fiordilatte dei monti e pepe macinato. In uscita: croccò napoletano, prosc. cotto, olio evo e basilico

MARINARA CONTEMPORANEA

un grande classico rivisitato in chiave contemporanea (1.4.7.8.) **12**

crema di pomodorino cotto a bassa temperatura, olive taggiasche, acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico

MELANZANELLA

per gli amanti delle melanzane a funghetto dette "a funghetello" (1.7.) **12,5**

crema di pomodorino cotto a bassa temperatura, fior di latte dei monti, melanzane a funghetto. In uscita:

cuore di burrata, olio evo e basilico

MARENNA ANTICA

ispirata ad un'antica tradizione napoletana estiva semplice e antica (1.7.9.) **12,5**

base provola affumicata dei monti, arricchita dai ciccioli napoletani. In uscita: una delicata ricotta romana fresca, e un tocco di gel di limone, pepe, olio evo e basilico

SORRENTO CONTEMPORANEA (1.7.8.14) **13**

Fiordilatte dei monti, besciamella al limone. In uscita: dal forno ricotta romana, cialda croccante di grana padano e zeste di limone



SOGNO VEGANO (1.) **12,5**

crema di zucchine fatta da noi, melanzane a funghetto, mix di pomodorini gialli e rossi arrostiti, formaggio vegano, chips di zucchine, chips di patate viola, olio e basilico

LE PERIODICHE

L'ispirazione del momento. Pizza in edizione limitata, come un ricordo speciale.

TAGLIO ESTIVO provola e pepe (1.7.) **14,5**

base provola dei monti, mix di pomodorini gialli e rossi arrostiti, pepe, pecorino romano, crema di pomodorini cotti a basse temperature, olio evo e basilico

FIORE DI NAPOLI (1.7.3.) **14,5**

una base di fior di latte dei monti, pomodorini gialli arrostiti, salame Napoli. In uscita: fiori di zucca per esaltarne il profumo, ciuffi di ricotta romana, olio evo e basilico

NORDICA CREMOSA (1.4.7.13.) **17**

base focaccia. In uscita: salmone affumicato e un cuore cremoso di burrata fresca, cipolla in agrodolce, misticanza croccante, olio extravergine d'oliva e un tocco di basilico fresco a chiudere l'armonia

POSILLIPINA 2.0 (1.4.7.) **20**

una base croccante, prima frita e poi ripassata al forno. In uscita: cuore cremoso di burrata fresca, tartare di gamberi rossi crudi* e un tocco di limone in gel che profuma di Mediterraneo, olio evo e basilico

LE TRADIZIONALI

Le regine indiscusse. Quelle che non passano mai di moda.

MARINARA (1.) **7**

pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio e olio evo

MARGHERITA (1.7.) **8**

disponibile in versione ruota di carro + 3

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, olio evo e basilico

MARGHERITA CON BUFALA (1.7.) **11,5**

pomodoro schiacciato a mano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico

BUFALA AL FILETTO (1.7.) **12**

pomodorino datterino condito, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico

COSACCA (1.7.) **9,50** **disponibile in versione ruota di carro + 3**

pomodoro schiacciato a mano, pecorino romano, olio evo e basilico

NAPOLI (1.7.8.) **12**

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

A' PARMIGIAN RO' NONN (1.7.9.3.4.) **14**

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

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO (1.7.) **10,5**

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, spianata piccante secondo nonno Enzo, olio evo e basilico

COME UNA CAPRICCIOSA (1.7.12.) **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

BELLARIA (1.7.) **15**

pomodorino datterino rosso condito e fior di latte dei monti. In uscita: cuore di burrata, prosc. crudo stagionato, pesto di basilico, olio evo e basilico

SGUARDO ALTO (1.7.) **13,5**

base di fior di latte dei monti. In uscita: prosc. crudo stagionato, scaglie di grana padano, rucola condita, olio evo e basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI (1.7.) **12,5**

provola affumicata dei monti. **salsiccia e friarielli alla napoletana**, olio evo e basilico

CALZONE AL FORNO (1.7.) **12,5**

ripieno con ricotta romana, salame napoli, prosc. cotto, provola dei monti, pomodoro schiacciato a mano, pepe, olio evo e basilico

A PIZZ' CU A' SCAROL (1.7.8.12.) **13**

ripieno con scarola saltata in padella con capperi, olive nere e acciughe, provola dei monti, pecorino, olio evo e basilico



LE DOLCI COCCOLE

Per chi crede che il finale sia la parte migliore della storia.

GRAFFETTE DEL NONNO (1.3.7.8.) **6,5**

VARI GUSTI

PASTIERA (1.3.7.8.) **6,5**

DELIZIA AL LIMONE (1.3.7.8.) **6,5**

CAPRESE AL CACAO (3.7.8.) **6,5**

TIRAMISU' FATTO IN CASA DI NONNO ENZO (1.3.7.) **6,5**

CHEESECAKE FATTO IN CASA (1.3.7.8.) **6,5**

VARI GUSTI

BABA' (1.3.7.) **6,5**

PIZZA DOLCE (1.3.7.) **12**

UNA PIZZELLA CON IMPASTO DI PIZZA CONTEMPORANIO SERVITA CON CREMA DI NOCCIOLE

AMARI E DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO (1.8) **5**

JAGERMEISTER (1.8) **5**

MONTENEGRO (1.8) **5**

MELONCELLO (1.8) **4**

LIMONCELLO **4**

NARDINI **5**

BERTA **5**

CAFFE' **1,8**

COCKTAILS

GIN TONIC (1.7.12.) **10**

PREMIUM GIN (1.7.12.) **15**

APEROL SPRITZ (1.7.12.) **10**

CAMPARI SPRITZ (1.7.12.) **10**

SUPPLEMENTI A SECONDA DELLA RICHIESTA DA 1, 2, 3 EURO
COPERTO 2,5 EURO A PERSONA

BIRRE *alla spina*



KRONEN BIONDA (1.7.12.)
20CL 4,2
40CL 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 (1.7.12.)
20CL 4,2
40CL 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 (1.7.12.)
TIPO WEISS
20CL 4,2
40CL 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

SOFT DRINK



ACQUA LURISA 50CL 2,6
NATURALE, FRIZZANTE



COCA COLA 33CL 3,8
COCA COLA ZERO 33CL 3,8
FANTA 33CL 3,8
SPRITE 33CL 3,8



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso



SEGUI
VINCENZOCAPUANO



SCAN HERE
FOR ENGLISH MENU

Basilico anche in cottura
Tutte le pizze sono condite con un velo leggero di pecorino
*Prodotto abbattuto e surgelato



Senza lattosio + 2 €

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



LOCATION

GERMANIA

- Berlino - Weinbergsweg 24
- Berlino - rosenthaler str. 36
- Bielefeld - klosterplatz 9

OLANDA

- Amsterdam - Herengracht 88A

KOSOVO

- Pristina - ruga b
- Pristina - Pejton, Rr.Ukshin hoti Albimal

SPAGNA

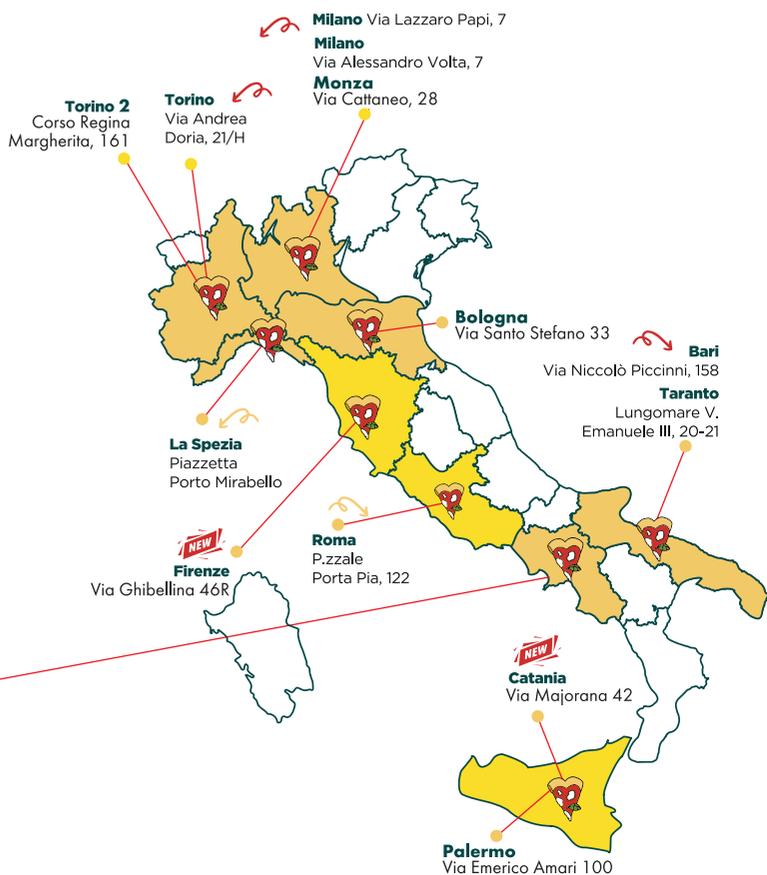
- Ibiza - Av. Pere Matutes Noguera, 16

ASIA

- Singapore - Robertson Quay

NEW
FIRST IN ASIA

- Napoli - Piazza Vittoria 8
- Napoli - (Vomero) Piazza degli artisti 39
- Napoli - (Chiaia) Via Bisignano 14
- Napoli - Piazza Trieste e Trento 8
- Pozzuoli - (Pozzuoli) Largo San Paolo 17
- Pomigliano d' arco - Via Leone 5
- Caserta - Piazza Matteotti 40
- Aversa - Viale Kennedy 9
- Avellino - Viale Italia 199
- Battipaglia - Via Baratta 6
- Nola - ss7bis 251
- Pompei - Via Roma 27
- Maximal Pompei
- Torre Annunziata tv Landolfi 75
- Sorrento - Via Marina di Cassano 42



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



I NOSTRI RICONOSCIMENTI

