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 qualita'.Ogni impasto racconta la mia storia. Ogni pizza e'un pezzo di Napoli che porto nel mondo.

Vivere di pizza è meraviglioso.



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!

Top Pizza · Alta Splendi Gambero Rosso · Caputo Napoli Pizza Village · Pizza Expo · Slow Food Scatti di Gusto · Expo Milano

I NOSTRI PARTNER — Caputo · Latteria Sorrentina dal 1880 · Capasso



PIZZAIOLI DA TRE GENERAZIONI

SEGUI VINCENZO CAPUANO

LE NOSTRE SEDI



GERMANIA
- **Berlino -** Weinbergsweg 24
- **Berlino -** rosenthaler str, 36
- **Bielefeld -** klosterplaz 9

OLANDA
- **Amsterdam -** Herengracht 88A

KOSOVO
- **Prishtina -** ruga b
- **Prishtina -** Pejton, Rr.Ukshin hoti
- **Albi mall -** Veternik 10000 Prishtina

ASIA FIRST IN ASIA
- **Singapore -** Robertson Quay
- **Hong Kong -** lee tung Avenue, 200,05 Queen, s road wan chai

INDIA NEW
- **Mumbai** Mumbau Unit No - 35 Ground floor, Lodha Signet, Lower Parel, 400013

Napoli - Piazza Vittoria 8
Napoli - (Vomero) Piazza degli artisti 39
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
Maximall Pompei tv Landolfi 75
Piano di Sorrento - Via Marina di Cassano 42
Ischia - Via Porto 75 riva destra

Sedi street food

Napoli - Via Bisignano 14, Chiaia
Napoli - Via San Felice 48

13ª MIGLIORE CATENA DI PIZZERIE ARTIGIANALI DEL MONDO 2025

BEST MARKETING 2024

BIRRE

alla spina (1.7.12.)

PERONI BIONDA
20CL 4
40CL 6

PERONI GRAN RISERVA ROSSA
20CL 4
40CL 6

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO
20CL 6
40CL 8

PERONI GRAN RISERVA BIANCA
20CL 5
40CL 7

SOFT DRINK

ACQUA SAN BENEDETTO 50CL 2,5
NATURALE O FRIZZANTE

BIBITE ALLA SPINA 40CL 3,50
COCA COLA
COCA COLA ZERO

LURISIA 27,5 CL 4
CHINOTTO, LIMONATA, GASSOSA, ARANCIATA

COCKTAILS

NEGRONI (1.7.12.) 8
APEROL SPRITZ (1.7.12.) 8
CAMPARI SPRITZ (1.7.12.) 8
LIMONCELLO SPRITZ (1.7.12.) 8
GIN TONIC O LEMON (1.7.12.) 9
MOJITO (1.7.12.) 9
GIN MARE (1.7.12.) 12

VINI

cantine Fina

KEBRILLA (12) 24 7
GRILLO SICILIA (DOC)
VINO BIANCO BIOLOGICO

KIKE' (12) 32 9
TRAMINER-SAUVIGNON BLANC
TERRE SICILIANE IGT
VINO BIANCO

NERO D'AVOLA (12) 24 7
SICILIA DOC
VINO ROSSO BIOLOGICO

SYRAH (12) 30 8
TERRE SICILIANE IGT
VINO ROSSO BIOLOGICO

Bollicine

BERLUCCHI (12) 35
FRANCIACORTA

SCAN HERE FOR ENGLISH MENU

*Prodotto abbattuto e surgelato
Alcuni ingredienti potrebbero contenere tracce di soia, sedano, senape, solfiti, lupini e molluschi.
Per informazioni dettagliate sugli allergeni rivolgiti al personale per visionare il libro ingredienti
Tutte le nostre pizze sono composte da farine tipo 0, acqua, sale fino e lievito di birra fresco.

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

Vincenzo Capuano

vivere di pizza è meraviglioso



PER COMINCIARE

FRITTATINA NAPOLETANA (1.7.9.3.6.10) **5**
bucatini, besciamella, pepe nero, trito di carne, grana, provola affumicata, piselli*, noce moscata e basilico

MONTANARA CLASSICA (2PZ) (1.7.9.6.10) **5**
salsa di pomodoro cotta lentamente, scaglie di grana e basilico

TRIS DI MONTANARE (1.7.4.8.6.10) **9**
1 Crema di zucchine fatta da noi e chips di zucchine
1 Mortadella, ricotta fresca, pesto di pistacchio, granella di pistacchio
1 Stracciatella vaccina, acciuga e zest di limone

CROCCHE' DI PATATE (1.7.3.6.10) **3**
patate schiacciate, pepe nero, grana e provola affumicata

PARMIGIANA DI MELANZANE (7.1.3.6.10) **7**
classica parmigiana, salsa di pomodoro cotta lentamente, melanzane fritte, provola affumicata, scaglie di grana, basilico, servita con pane fatto da noi

BRUSCHETTE CON POMODORINI (2PZ) (1.6.10) **4**
pane fatto da noi, con pomodorini rossi e gialli, sale, origano, olio evo e basilico

MOZZARELLONE (DA 1KG) 32
per 4 persone (1.7.6.10)
servita con: focaccia calda alveolata, condita con olio evo, sale e origano, in uscita pomodorini freschi e basilico

MOZZARELLA IMPANATA (2PZ) (1.3.7.6.10) **6**
fior di latte freso con doppia panatura croccante fritto

FIORE DI ZUCCA (1.3.7.) **7**
Ripieno di ricotta fresca, salame, pepe nero, grana, indorato e fritto

PATATINE FRITTE* (1.6.12.) **6**

LE INSALATE

CAPRESE (1.4.6.7.10.12) **11**
mozzarella di bufala dop, pomodoro "cuore di bue", basilico fresco, origano, sale e olio evo

PAESTUM (1.4.6.7.10.12) **11**
insalata verde, bocconcini di bufala dop, pomodorini rossi conditi, tonno, sale e olio evo

GRECA (1.4.6.7.10.12) **13**
insalata verde, pomodorini rossi conditi, cipolla, feta greca, olive taggiasche, olio evo e sale

CAESAR SALAD (1.4.6.7.10.12) **13**
insalata verde, petto di pollo grigliato, crostini di pane, pancetta croccante, olive taggiasche, sale e caesar dressing

LE NOSTRE *Pizze*

SONO FATTE CON FARINA 0

**IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE,
ALMENO 24H DI LIEVITAZIONE
CON LA TECNICA DEL PREFERMENTO**

LA CAMPIONE DEL MONDO

PROVOLA E PEPE (1.7.6.10) **14** VERSIONE A RUOTA DI CARRO 35CM DIAMETRO **+3**
PIZZA ICONICA VINCITRICE DEL 19° CAMPIONATO MONDIALE
PROVOLA AFFUMICATA, POMODORO SCHIACCIATO A MANO, PEPE NERO,
POMODORINI ROSSI ARROSTITI CONDITI, OLIO EVO E BASILICO

LE UNICHE LE PIU' AMATE

DON VINCENZO (1.7.6.8.10) **13**
Cornicione ripieno di ricotta fresca, pomodorini gialli arrostiti conditi, mozzarella di bufala, in uscita dal forno: scaglie di pecorino, tarallo napoletano sbriciolato (sugna, pepe e mandorle), olio evo e basilico

DOMENICHE LONTANO (1.7.6.10) **13**
mozzarella di bufala, patate al forno e salsiccia napoletana, in uscita dal forno: bocconcini di mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico

ABBRACCIO E MAMMA' (1.7.6.3.10) **14**
Cornicione ripieno di ricotta fresca, fior di latte, in uscita dal forno: polpettine classiche di nonno Enzo, fonduta di grana, olio evo e basilico

DON EGIDIO (1.7.3.6.10) **14**
crema di zucchine fatta da noi, in uscita dal forno: chips di zucchine, polpettine classiche di nonno Enzo, stracciatella vaccina, olio evo e basilico

TETTI ILLUMINATI (1.7.6.8.10) **14**
fior di latte, in uscita dal forno: mortadella, granella e crema di pistacchio, scaglie di pecorino, olio evo e basilico

NAPOLITUDINE (1.7.6.3.10) **13**
pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata, pepe nero, in uscita dal forno: polpettine classiche di nonno Enzo, ciuffi di ricotta fresca, olio evo e basilico

DETTO FATTO (1.7.6.) **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

LE ICONICHE DI FAMIGLIA

PROVOLA E PEPE *ai tre pomodori* (1.7.6.10.) **14**
Provola affumicata, pomodorini gialli e rossi arrostiti conditi, pepe nero, in uscita dal forno: crema di pomodorini rossi cotta lentamente, pecorino, olio evo e basilico

PROVOLA E PEPE *San Gennaro* (1.7.6.10.) **14**
crema di pomodorini gialli cotta lentamente , provola affumicata , pepe nero, in uscita dal forno: pecorino, olio evo e basilico

PROVOLA E PEPE *in costiera* (1.7.6.10.) **14**
provola affumicata , pepe nero, in uscita dal forno: zest di limone, olio evo e basilico

PROVOLA E PEPE *super* (1.7.6.10.) **14**
crema di pomodorini rossi cotta lentamente, provola affumicata , pepe nero, in uscita dal forno: olio evo e basilico

LE SPECIALI LE LIMITED EDITION

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

DON LIVIO (1.7.6.10.) **15**
crema di pomodorini gialli cotta lentamente, in uscita dal forno : stracciatella vaccina , chips di zucchine, zest di limone, olio evo e basilico

BRESALDA (1.7.6.10.3) **16**
pomodorini rossi conditi , mozzarella di bufala, in uscita dal forno : rucola , bresaola , scaglie di grana, olio evo e basilico

ORTOLANA DI GIULIA (1.6.7.8.10.) **16**
Fior di latte , melanzane a funghetto , zucchine , peperoni saltati in padella con olive e capperi, olio evo e basilico

LE AVVOLGENTI

Un viaggio nel gusto, per chi ama farsi coccolare dal primo morso.

CENTRO CALABRIA (1.7.6.10) **14**
pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata, nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico

RITORNO A NAPOLI (1.7.6.3.10) **13**
fior di latte, pepe nero, in uscita dal forno: crocchè napoletano, prosciutto cotto, olio evo e basilico

MARINARA CONTEMPORANEA (1.4.6.7.8.10) **14**
crema di pomodorini rossi cotta lentamente, olive taggiasche, aglio, origano, in uscita dal forno: acciughe, olio evo e basilico

MELANZANELLA (1.7.6.10) **13**
crema di pomodorini rossi cotta lentamente, fior di latte, melanzane a funghetto, in uscita dal forno: stracciatella vaccina, olio evo e basilico

SOGNO VEGANO (1.6.10) **13**
crema di zucchine fatta da noi, melanzane a funghetto, pomodorini gialli e rossi arrostiti conditi, formaggio vegano, in uscita dal forno: chips di zucchine, olio e basilico

LE TRADIZIONALI

Le regine indiscusse, quelle che non passano mai di moda.

MARINARA (1.6.10) **7** VERSIONE A RUOTA DI CARRO 35CM DIAMETRO **+ 2**
pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio e olio evo

MARGHERITA (1.7.6.10) **9** VERSIONE A RUOTA DI CARRO 35CM DIAMETRO **+ 3**
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte, olio evo e basilico

MARGHERITA CON BUFALA (1.7.6.10) **11**
pomodoro schiacciato a mano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico

BUFALA AL FILETTO (1.7.6.10) **12**
pomodorini rossi conditi, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico

COSACCA (1.7.6.10) **9** VERSIONE A RUOTA DI CARRO 35CM DIAMETRO **+ 3**
pomodoro schiacciato a mano, in uscita dal forno: pecorino, olio evo e basilico

NAPOLI (1.7.6.4.10) **12**
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte, olive taggiasche, in uscita dal forno: acciughe, olio evo e basilico

A' PARMIGIAN RO' NONN (1.7.6.10.3.) **15**
crema di pomodorini rossi cotta lentamente, parmigiana di melanzane come da tradizione napoletana, provola affumicata, polpettine classiche di nonno Enzo, scaglie di grana, olio evo e basilico

DIAVOLA (1.7.6.10.) **11**
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte, spianata piccante, olio evo e basilico

COME UNA CAPRICCIOSA (1.7.6.12.10) **14**
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte, olive taggiasche, funghi champignon, in uscita dal forno: cuore di carciofo, prosciutto cotto, olio evo e basilico

BELLARIA (1.7.6.10) **14**
pomodorini rossi conditi, fior di latte, in uscita dal forno: stracciatella vaccina, prosciutto crudo stagionato, pesto di basilico, olio evo e basilico

SGUARDO ALTO (1.7.6.3.10) **13** VERSIONE A RUOTA DI CARRO 35CM DIAMETRO **+ 3**
fior di latte, in uscita dal forno: prosciutto crudo stagionato, scaglie di grana, rucola, olio evo e basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI (1.7.6.10) **12** VERSIONE A RUOTA DI CARRO 35CM DIAMETRO **+ 3**
provola affumicata, salsiccia e friarielli alla napoletana, olio evo e basilico

LE RIPIENE

CALZONE *al forno* (1.7.6.10) **12**
Ripieno con ricotta fresca, salame, prosciutto cotto, provola affumicata, pomodoro schiacciato a mano, pepe nero, olio evo e basilico

CALZONE *con le scarole* (1.7.6. 8.12.10) **13**
Ripieno con provola affumicata, scarola alla napoletana, pecorino, in uscita dal forno: acciughe, olio evo e basilico

PIZZA FRITTA *completa* (1.7.6.10) **12**
ciccioli napoletani, ricotta fresca, pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata, sale e pepe nero



LA DOPPIA COTTURA

MONTANARA *di nonna Adele* (1.6.7.3.10) **14**
Base cotta a due temperature (fritta e ripassata al forno), in uscita dal forno: salsa di pomodoro cotta lentamente, polpettine classiche di Nonno Enzo, scaglie di grana, olio evo e basilico

DONNA *Carme'* (1.7.6.10.) **14**
Base cotta a due temperature (fritta e ripassata al forno), in uscita dal forno: stracciatella vaccina, prosciutto cotto, zest di Limone, olio evo e basilico

ORTO IN TAVOLA

tutte le portate sono accompagnate da una piccola focaccia

MELANZANE *a funghetto* (7.) **11**
FUNGHI *trifolati* (4.7.) **11**
PATATE *al forno* (3.4.7.8.12) **13**
PEPERONI *in padella* (1.12.7.6.) **13**
SCAROLA *alla napoletana* (1.12.7.6.) **13**
FRIARIELLI *alla napoletana* (1.12.7.6.) **13**

FRESCHI E LEGGERI

tutte le portate sono accompagnate da una piccola focaccia

BRESAOLINA (1.3.6.7.10) **11**
Piatto di bresaola con rucola, pomodorini rossi conditi, scaglie di grana e olio evo

CRUDOLINA (1.3.6.7.10) **11**
Piatto di prosciutto crudo stagionato, mozzarella di bufala (250gr), rucola, olio evo e basilico

SUPPLEMENTI A SECONDA DELLA RICHIESTA DA 1, 2, 3 EURO
SENZA LATTOSIO +2 EURO / CORNICIONE RIPIENO +2 / GLUTENFREE*+3
COPERTO 2,5 EURO A PERSONA
I prezzi sono da intendersi in EURO