



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





PIZZAIOLI DATTREGENERAZIONI



SEGUIVINCENZOCAPUANO

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

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



13° MIGLIORE
CATENA DI PIZZERIE
ARTIGIANALI DEL
MONDO 2025





PARMIGIANA di MELANZANE

11

parmigiana con pomodoro, melanzane alla brace,
grana padano (7.)

TAGLIERE DI SALUMI

18

Tagliere di salumi e bocconcini di mozzarella
di bufala dop con focaccia (7.)



LE *immancabili*

CENTRO CALABRIA

13,5

Per gli amanti della Nduja Calabrese

pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata dei monti,
nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico (7.)

MELANZANELLA

13

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 (7.)



Senza lattosio + 2 €



la CAM PIO NE del Mondo



PROVOLA E PEPE



12

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 🍕🍷



le UNICHE del Maestro Capuano



DOMENICHE LONTANO



14,5

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 🍕🍷

ABBRACCIO E MAMMÀ



15,5

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 🍕🍷

TETTI ILLUMINATI



14,5

base con fior di latte dei monti, in uscita dal forno: mortadella igp, granella e scaglie di pecorino romano, olio evo e basilico 🍕🍷

NAPOLITUDINE



14

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 🍕🍷



Cornicione ripieno



I preferiti di Vincenzo



crema di zucchine fatta da noi, melanzane a funghetto, datterini gialli, datterini rossi arrostiti, formaggio vegano, chips zucchine, olio e basilico

MARINARA 8,5

pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo

MARGHERITA 9,5

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, olio evo, basilico (7.)

le TRADIZIONALI

**BUFALA A FILETTO**

pomodorino datterino condito, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (7.) **14**

NAPOLI

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, acciughe, olive taggiasche, olio evo e basilico (7.) **13**

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, salame napoli piccante secondo nonno Enzo, olio evo e basilico (7.) **12,5**

COME UNA CAPRICCIOSA

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, olive taggiasche, funghi champignon. in uscita: cuore di carciofo, prosciutto cotto, olio evo e basilico (7.) **15**

BELLARIA

pomodorino datterino rosso condito e mozzarella di bufala dop. in uscita: cuore di burrata, prosc. crudo stagionato, pesto di basilico, olio evo e basilico (7.) **16**

SGUARDO ALTO

base di fior di latte dei monti. in uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di grana padano, rucola condita, olio evo e basilico (7.) **15**

SALSICCIA E FRIARIELLI

provola affumicata dei monti, salsiccia e friarielli alla napoletana, olio evo e basilico (7.) **14**

CALZONE AL FORNO

ripieno con ricotta dei monti, salame napoli, prosciutto cotto, fior di latte dei monti, pomodoro schiacciato a mano, olio evo e basilico (7.) **14**

WÜRSTEL E PATATINE

base di fiordilatte dei monti, würstel e patatine (7.) **12**



TIRAMISÙ

7

le
DOLCI
coccole

*Il prodotto potrebbe essere congelato

Bibite

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

Birre

In bottiglia

BIOSFERA BLONDE ALE 4,6% 33 CL	6,8
MORGANA AMERICAN IPA 6% 33 CL	6,8

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

COPERTO 3 EURO A PERSONA



SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti derivati incluso il lattosio | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

I nostri premi e riconoscimenti



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso