



VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

Ciao Pozzuoli!



Vincenzo Capuano

vivere di pizza è meraviglioso

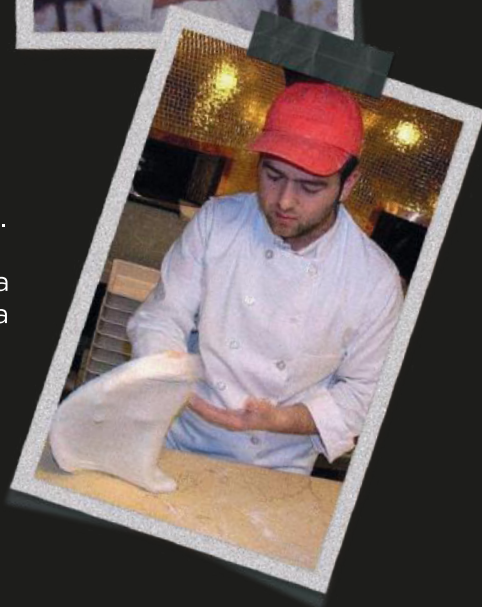
La storia

Vincenzo, tra i protagonisti della **nouvelle vague** della pizza napoletana, **sperimenta e innova**, mantenendo salde le radici.

Studio degli impasti, **precisione** delle cotture, equilibrio dei condimenti e **leggerezza** caratterizzano la sua pizza.

Terza generazione familiare, rappresenta tre evoluzioni della pizza napoletana: nonno, padre, lui.

Sapere e sapore sono i pilastri della sua maestria, trasformando la pizza in un viaggio attraverso la storia e la cultura di Napoli, reinterpretata con passione e amore.



Impasto contemporaneo

La nuova era della Pizza Napoletana

Usiamo per la Nostra pizza contemporanea la farina del **Mulino Caputo**, la linea **Nuvola**: un'accurata selezione di **materie prime 100% naturali** senza additivi né conservanti che **assicura volume e sofficià** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

Il sapore delicato del Fiordilatte

La freschezza della nostra Provoia

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



**14° MIGLIORE
CATENA DI PIZZERIE
ARTIGIANALI DEL
MONDO 2023**

LA PIZZA

contemporanea



Napoli Piazza Vittoria, 8 - **Napoli** Piazza degli Artisti, 39
Pompei Via Roma, 27 - **Pozzuoli** Via S. Paolo, 17
Pomigliano D'Arco Via Leone, 5 - **Nola** SS7bis, 251/253
Avellino Viale Italia, 199 - **Sorrento** Via Marina di Cassano, 42
Cava De' Tirreni Corso Umberto I, 302 - **Aversa** Viale J.F. Kennedy, 9
Milano Via Lazzaro Papi, 7 - **Napoli** Via Bisignano, 14
Napoli Piazza Trieste e Trento, 8 - **Caserta** Piazza G. Matteotti, 40
Bari Via Niccolò Piccinni, 158 - **Roma** Piazzale Porta Pia, 122
Battipaglia Via Paolo Baratta, 6 - **Torino** Via Andrea Doria, 21/H



Berlino Weinbergsweg, 24 - **Bielefeld** Klosterplatz, 9
Berlino Rosenhöfe Rosenthaler Str. 36



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!
Chiedi al maestro Capuano
o allo staff della pizzeria.**



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso



Pizzaioli da 3 generazioni

Gli Sfizi

FRITTATINA NAPOLETANA 3,5

MONTANARA AL RAGÙ 2 pz.  4

TRIS DI MONTANARE 8

1. Fonduta di Grana Padano DOP e chips di zucchine
2. Crema e granella di pistacchio , Mortadella e ricotta Fuscella di Napoli
3. Cuore di burrata , Acciughe e zeste di limone

CROCCHÈ DI PATATE 1 pz. 2,5

BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pz. 3

STELLA DI CAPUANO 20

5 punte farcite con ricotta Fuscella di Napoli, al centro Fiordilatte di dei Monti, e pomodorini; In uscita rucola condita e **al centro bocconcino di Mozzarella da 125 g**

Insalate

POLLASTRELLA 11

Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, fonduta di Grana Padano DOP

CAPRESE 11

Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro "Cuore di Bue", basilico fresco, origano e olio evo

PAESTUM 11

Insalata verde, Bocconcini di Bufala DOP , Datterino rosso, Tonno e olio evo



Le Tecniche della mia famiglia

PROVOLA E PEPE CAMPIONE DEL MONDO 10

Pizza vincitrice del 19° Campionato Mondiale

Provola affumicata dei Monti, Pomodoro schiacciato a mano, mix di pepe, pomodorini arrostiti conditi, olio evo e basilico

PROVOLA MILLE CULURE 12

Provola affumicata dei Monti, pomodorini datterini rossi, gialli e arancioni, mix di pepe, olio evo e basilico

Le Uniche del maestro Capuano

DON VINCENZO 10

Cornicione ripieno di ricotta, pomodorino giallo, Mozzarella di Bufala DOP. In uscita: scaglie di Pecorino Romano, croccante pane profumato, olio evo e basilico

DOMENICHE LONTANO 10

Base con Mozzarella di Bufala DOP, patate al forno e salsiccia napoletana. In uscita: bocconcini di Mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico

ABBRACCIO E MAMMÀ 11

Cornicione ripieno di ricotta, base con Fiordilatte dei Monti, polpettine classiche di Nonno Enzo, fonduta di Grana Padano DOP, Mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico

DON EGIDIO 11

Base con vellutata di zucchine homemade. In uscita: chips di zucchine, polpettine classiche di Nonno Enzo, Cuore di Burrata, olio evo e basilico

TETTI ILLUMINATI 10,5

Base con Fiordilatte dei Monti. In uscita: Mortadella di Bologna, granella e crema di pistacchio, scaglie di Pecorino Romano, olio evo e basilico

DETTO FATTO 11

Base vellutata di Patata viola artigianale e Fiordilatte dei Monti e pancetta tesa. In uscita: chips croccante di Patata viola e fonduta di Grana Padano DOP

NAPOLITUDINE 11

Base Pomodoro schiacciato a mano e Provola affumicata dei Monti, in uscita: polpettine classiche di Nonno Enzo, ciuffi di ricotta, pepe, olio evo e basilico



Cornicione ripieno di ricotta



I preferiti di Vincenzo

Le Innovative ✨

CENTRO CALABRIA ✨ 11

Pomodoro schiacciato a mano, Provola affumicata dei Monti, Nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico

RITORNO A NAPOLI ✨ 10

Prende ispirazione *dal Gateau Napoletano*

Base com Fiodilatte dei Monti e Pepe macinato. In uscita: Crochè Napoletano, Prosc. Cotto, Olio Evo e Basilico

MARINARA CONTEMPORANEA ✨ 12

Pomodorino cotto a bassa temperatura, olive taggiasche, Acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico

COME UNA CAPRICCIOSA ✨ 13

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, Olive taggiasche, funghi champignon. In uscita: cuore di carciofo, prosciutto cotto, olio evo e basilico

MELANZANELLA ✨ 10

Pomodorino cotto a bassa temperatura, Fiordilatte dei Monti, melanzane a funghetto. In uscita: Cuore di Burrata, olio e basilico



LA TETTI ILLUMINATI
con Mortadella e Pistacchio

Pizze Social

📷 *di stagione* ☀️

SORRENTO CONTEMPORANEA 14,5

Fiordilatte dei Monti, Crema aromatizzata al Limone, in uscita: Ciuffi di ricotta, Chips di Grana Padano DOP e Zeste di Limone.

POSILLIPINA ❤️ 19

Base cotta a due temperature; In uscita Cuore di Burrata, tartare di gamberi*, zeste di Limone, olio evo e basilico

COME UNA NERANO 13,5

Base Fiordilatte dei Monti in panna; In uscita Prosciutto cotto, chips di zucchine, zeste di limone, fonduta di Grana Padano DOP, olio evo e basilico

BELLARIA 12

Pomodorino datterino rosso condito e Mozzarella di Bufala DOP. in uscita: Cuore di Burrata, Prosc. Crudo stagionato, pesto di basilico, olio evo e basilico

*Prodotto abbattuto e surgelato

Le Tradizionali

MARINARA	6
Pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo	
MARGHERITA	7,5
Disponibile in versione ruota di carro +3€	
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, olio, basilico	
MARGHERITA CON BUFALA	9
Pomodoro schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico	
BUFALA A FILETTO	9
Pomodorino datterino condito, Mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico	
NAPOLI	11
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, Acciughe, olive taggiasche, olio evo e basilico	
DIAVOLA ALLA NONNO ENZO	9
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, salame Napoli piccante secondo Nonno Enzo, olio evo e basilico	
SGUARDO ALTO	11
Base di Fiordilatte dei Monti. In uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di Grana Padano DOP, rucola condita, olio evo e basilico	
SALSICCIA E FRIARIELLI	10
Provola affumicata dei Monti, salsiccia e pestato di friarielli alla Napoletana, olio evo e basilico	

Calzone Napoletano

CALZONE AL FORNO	10
Ripieno con Ricotta Fuscella, salame Napoli, prosciutto cotto, Fiordilatte dei Monti, Pomodoro schiacciato a mano	
PIZZA FRITTA COMPLETA	9
Cicoli Napoletani, Ricotta Fuscella di Napoli, Pomodoro schiacciato a mano, Provola affumicata dei Monti, sale e mix di pepe secondo selezione di Vincenzo	

Dolci Coccole

DOLCE DEL GIORNO	6
Chiedi info allo staff	

Birre

In Bottiglia

HACHER GOLD 50cl	5
HACHER WEISS 50cl	5,5
PAULANER Salvator 33cl	4,5
KARMA Sumera 33cl	5

Alla spina

KBIRR NATAVOTA LAGER 30cl	4,5
50cl	6,5
KBIRR NATAVOTA RED 30cl	5
50cl	7

Soft drink

ACQUA 75cl	3
Naturale, frizzante, effervescente	
COCA COLA 33cl	2,5
COCA COLA ZERO 33cl	2,5
FANTA 33cl	2,5
SPRITE 33cl	2,5
CALICE DI VINO	5

Cocktail

APEROL SPRITZ	6,5
VESUVIUS GIN 	10
Gin 100% Napoletano a Km0 con botaniche raccolte ed essiccate sul Vesuvio	

Amari

LIMO/MELO/PIST	3
AMARO DEL CAPO	3
JAGERMEISTER	3
GRAPPA BARRICATA	4

Vini

Bianchi

BIANCOLELLA Casa D'Ambra	25
FALANGHINA CAMPI FLEGREI Musella	20
GRECO DI TUFO Di Marzo	22
FIANO DI AVELLINO Antonio Caggiano	25
CHARDONNAY Elena Walch	26
GEWURZTRAMINER Colterenzio	25

Rossi

AGLIANICO RUE DELL'INCHIOSTRO Nativ	20
MOIO 57 Cantine moio	25
GRAGNANO OTTO UVE Martusciello	25
PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI Musella	20
PRIMITIVO DI MANDURIA Menhir	25

Bollicine

FRANCIACORTA CUVEE PRESTIGE Cà del Bosco	65
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT St.Petersburg	95
PROSECCO VALDOBBIADENE Col De Mez	22
SPUMANTE MILLESIMATO 075 Carati	20

Rose

IRPINIA ROSATO DOC Famiglia Pagano	20
--	----

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

COPERTO 2 EURO A PERSONA

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti derivati incluso il lattosio

Frutta a guscio

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

*I nostri
premi e riconoscimenti*



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso