



VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

Ciao Roma!



Vincenzo Capuano

vivere di pizza è meraviglioso

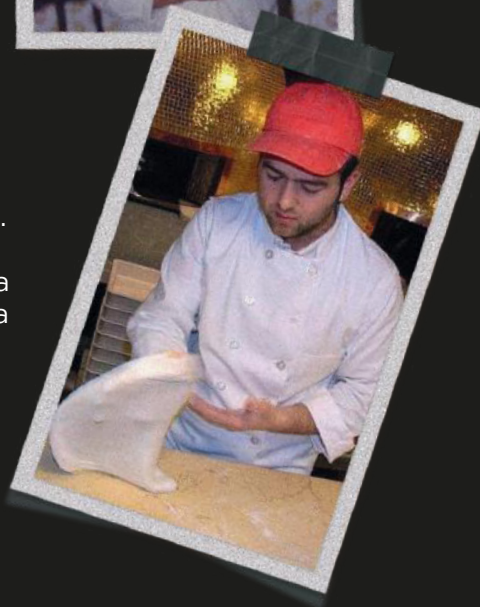
La storia

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
Bucatini di pasta, Besciamella, Pepe, Trito di carne di Scottona, Provola e Noce moscata	
MONTANARA AL RAGÙ 2 pz. 	4
Ragù Napoletano, Pecorino romano e Basilico fresco	
TRIS DI MONTANARE	9
1. Vellutata di Zucchine, Chips zucchine fritte, Fonduta di Grana Padano DOP	
2. Crema e granella di pistacchio, Mortadella e Ricotta Fuscella di Napoli	
3. Cuore di burrata, Acciughe e zeste di limone	
CROCCHE DI PATATE	3
Patata schiacciata, Pepe, Prezzemolo e Provola affumicata	
BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pz.	4
Pane con pomodorino datterino rosso, olio evo, basilico	
PARMIGIANA DI MELANZANE	6
Pomodoro, Melanzane fritte, Grana Padano DOP	
MOZZARELLONE E FOCACCIA	36
Mozzarella di Bufala DOP da 1 kg. c.a. Servita con: Pomodorini, Focaccia, Olio Evo e Origano	

Pizze da Condivisione

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	
MARGHERITA LARGE SIZE	13
In versione ruota di carro Ø 36 cm.	
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, olio evo, basilico	

Insalate

POLLASTRELLA	12
Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, fonduta di Grana Padano DOP	
CAPRESE	12
Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro "Cuore di Bue", basilico fresco, origano e olio evo	
PAESTUM	12
Insalata verde, Bocconcini di Bufala DOP, Datterino rosso, Tonno e olio evo	



Le Iconiche della mia famiglia

PROVOLA E PEPE CAMPIONE DEL MONDO 11

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 14

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

Le Uniche del maestro Capuano

DON VINCENZO 13

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 12

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 13

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 13

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 13

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 13

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 12

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 ✨ 12

Prende ispirazione *dal Gateau Napoletano*

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

MARINARA CONTEMPORANEA ✨ 13

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 ❤️ 20

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 14

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	7
Pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo	
MARGHERITA	8,5
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, olio evo, basilico	
MARGHERITA CON BUFALA	9,5
Pomodoro schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico	
DON LUIGI COSACCA	7
Pomodoro schiacciato a mano, Pecorino Romano, olio evo e basilico	
BUFALA A FILETTO	11
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	11
Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte dei Monti, salame Napoli piccante secondo Nonno Enzo, olio evo e basilico	
SGUARDO ALTO	12
Base di Fiordilatte dei Monti. In uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di Grana Padano DOP, rucola condita, olio evo e basilico	
SALSICCIA E FRIARIELLI	12
Provola affumicata dei Monti, salsiccia e pestato di friarielli alla Napoletana , olio evo e basilico	


Calzone Napoletano

CALZONE AL FORNO	12
Ripieno con Ricotta Fuscella, salame Napoli, prosciutto cotto, Fiordilatte dei Monti, Pomodoro schiacciato a mano	
PIZZA FRITTA COMPLETA	13
Cicoli Napoletani, Ricotta Fuscella di Napoli, Pomodoro schiacciato a mano, Provola affumicata dei Monti, sale e mix di pepe secondo selezione di Vincenzo	

Pizze nel ruttello

MARGHERITA	10
MARINARA CONTEMPORANEA	14
SALSICCIA E FRIARIELLI	13
MELANZANELLA	12

Dolci Coccole

TIRAMISÙ DI NONNO ENZO 	7
<i>NOSTRA PRODUZIONE</i>	
CAPRESE CUORE FREDDO	8
BABÀ NAPOLETANO	6

Birre

In bottiglia

STELLA ARTOIS PREMIUM LAGER - 33 CL - 5%	3,5
LEFFE BLONDE BLONDE - 33 CL - 6,6%	6
CORONA ZERO BLONDE - 33 CL - 0%	6
REALE LISA BORGIO DORATA - NON FILTRATA - 33 CL - 5%	6

Alla spina

STELLA ARTOIS BIONDA - 20 cl - 5%	4,5
BIONDA - 40 cl - 5%	6
FRANZISKANER BIONDA - NON FILTRATA - 30 cl - 5%	4
BIONDA - NON FILTRATA - 50 cl - 5%	6,5
LEFFE ROSSA - 33 cl - 6,6%	6
REALE IPA AMBRATA - 30 cl - 6,4%	6,5

Soft drink

ACQUA 50cl Naturale, frizzante, effervescente	2
ACQUA Ferrarelle Maxima 75cl	3
COCA COLA 33cl	3
COCA COLA ZERO 33cl	3
FANTA 33cl	3
SPRITE 33cl	3
CALICE DI VINO	7

Cocktail

GIN TONIC O LEMON	10
APEROL SPRITZ	7
NEGRONI	8

Amari e Digestivi

AMARO DEL CAPO	4	LIMONCELLO DI SORRENTO	4
JAGERMEISTER	4	RUM DIPLOMATICO	8
DISARONNO	4	RUM ZACAPA	12
JEFFERSON	6	GRAPPA POLI BIANCA/BARRICATA	4

Vini

Bianchi

CORTE DEL GOLFO CODA DI VOLPE DOC IRPINIA	22
CORTE DEL GOLFO FALANGHINA DOC IRPINIA	18
CORTE DEL GOLFO GRECO DI TUFO DOCG	30
CANTINE DI ORA GEWÜRZTRAMINER TREMISSE	18
REGUTA MÜLLER-THURGAU	22
IAVA PECORINO IGP	18
Rossi	
SELLA DELLE SPINE AGLIANICO DOC	16
VINI DELL'ARCO PRIMITIVO MANDURIA DOP	22
IAVA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO	18
REGUTA MERLOT IGP	24

Bollicine

MONTELLIANA MONTBLANC COUVEË EXTRA DRY	20
ABRAMI FRANCIACORTA MILLESIMATO BLANC DE NOIR	60
ABRAMI FRANCIACORTA SATEN BIO	48
ABRAMI FRANCIACORTA ROSÉ BIO	48
B. PERTOIS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT	80

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