



ВИНЧЕНЦО КАПУАНО

Чемпион мира по приготовлению пиццы

Привет, Ла Специя!


Vincenzo Capriano
vivere di pizza è meraviglioso

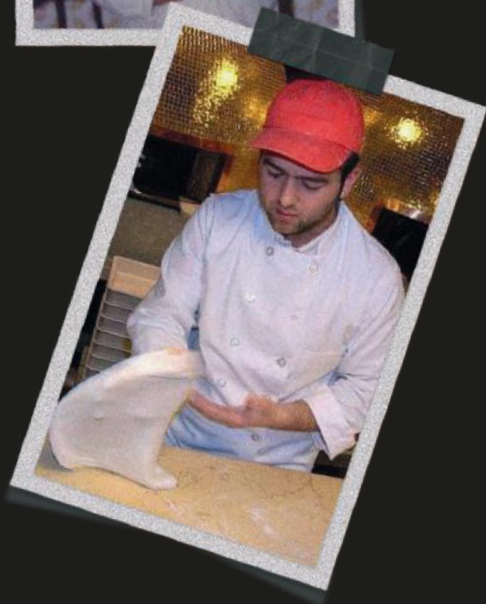
История

Винченцо, один из главных героев «новой волны» пиццы Неаполя, экспериментирует и вносит что-то новое, сохраняя при этом традиции.

Его пицца характеризуется тщательным изучением рецептуры теста, правильностью выпечки, сбалансированностью начинки и лёгкостью.

Третье поколение семейства представляет три эволюции неаполитанской пиццы: дед, отец и он сам.

Знания и вкус являются пиластрами его мастерства, превращая пиццу в настоящее путешествие через историю и культуру Неаполя, и интерпретируя её со страстью к своему делу и профессионализмом.



Современная рецептура теста

Новая эра неаполитанской пиццы

Для нашей современной пиццы мы используем муку Nuvola марки Mulino Caputo: тщательно отобранное 100% натуральное сырьё без добавок и консервантов, которое обеспечивает объём и мягкость теста благодаря естественной ферментативной способности зерна.

Нежный вкус моцареллы *Fiordilatte*

Свежесть нашего сыра Провола

Latteria Sorrentina представляет собой настоящую традицию Кампании, которая передаётся из поколения в поколение: страсть к новой, вкусной и настоящей еде.

НАШИ ПАРТНЁРЫ



14-я ЛУЧШАЯ ЦЕПЬ
ДОМАШНИХ
ПИЦЦЕРИЙ В
МИРЕ **2023**

Современная пицца



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
La Spezia Piazzetta Porto di Mirabello



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



Опыт Капуано

Мы являемся первой пиццерией в мире,
где для нарезки пиццы можно
использовать ножницы

Таким образом вы можете оценить
нашу пиццу «корничоне»

Попробуй сам! Попроси у мастера Капуано
или у сотрудников пиццерии.



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso



Пиццайолы трёх поколений

Для гурманов

НЕАПОЛИТАНСКАЯ ЯИЧНИЦА	3,5
MONTANARA С РАГУ 2 штуки 	6
ТРИО MONTANARA	10
1. Фондю из Грана Падано DOP и чипсы из цукини	
2. Фисташковый крем и дроблёные фисташки, мортаделла и рикотта Fuscella di Napoli	
3. Сердцевина сыра буррата, анчоусы и лимонная цедра	
ЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ 1 штука	3
БРУСКЕТТЫ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ 2 штуки	5,5
МОЦАРЕЛЛА 1 КГ С ФОКАЧЧЕЙ	32
ЗВЕЗДА КАПУАНО	20
5 кончиков с начинкой из рикотты Fuscella di Napoli, в центре моцарелла Fiordilatte dei Monti и помидоры черри; после выхода из печи: приправленная рукола и в центре шарик моцареллы 125 г	

Салаты

CAPRESE	11
Буйволиная моцарелла DOP, помидор «Бычье сердце», свежий базилик, орегано и оливковое масло evo	
PAESTUM	13
Листовой салат, шарики моцареллы DOP, красные финиковые помидоры, тунец и оливковое масло evo	
GAMBERETTA	16
Листовой салат, вяленые помидоры, тёртое крутое яйцо, рукола, каперсы, тартар из креветок*, дрессинг из апулийской бурраты, авокадо и кедровые орешки	
CAESAR SALAD	13
Листовой салат, куриная грудка на гриле, хлебные крутоны, хрустящий бекон, чёрные оливки Таджаска, дрессинг «Цезарь»	

*Охлаждённый или замороженный продукт



Семейные культовые пиццы

PROVOLA E PEPE ЧЕМПИОН МИРА



10

Пицца-победитель 19-го чемпионата мира

Копчёный сыр Провола Monti, помидоры, давленные вручную, смесь перцев, поджаренные и приправленные помидоры черри, оливковое масло evo и базилик

PROVOLA MILLE CULURE

12

Копчёный сыр Провола Monti, красные, жёлтые и оранжевые финиковые помидоры, смесь перцев, оливковое масло evo и базилик

Уникальные пиццы мастера Капуано

DON VINCENZO

11

Корничоне с начинкой из рикотты, жёлтых помидоров черри, буйволиной моцареллы DOP. После выхода из печи: стружка овечьего сыра Pecorino Romano, хрустящий ароматный хлеб, оливковое масло evo и базилик

DOMENICHE LONTANO

12

Основа: буйволиная моцарелла DOP, запечённый картофель и неаполитанская домашняя колбаса. После выхода из печи: шарики буйволиной моцареллы DOP, оливковое масло evo и базилик

ABBRACCIO E MAMMÀ

13

Корничоне с начинкой из рикотты, основа из моцареллы Fiordilatte dei Monti, классические фрикадельки Nonno Enzo, фондю из Грана Падано DOP, буйволиная моцарелла DOP, оливковое масл evo и базилик

DON EGIDIO

13

Основа: пюре из цукини домашнего приготовления. После выхода из печи: чипсы из цукини, классические фрикадельки Nonno Enzo, буррата, оливковое масло evo и базилик

TETTI ILLUMINATI

12

Основа из моцареллы Fiordilatte dei Monti. После выхода из печи: болонская мортаделла, фисташковый крем и дроблёные фисташки, стружка римского овечьего сыра, оливковое масло evo и базилик

DETTO FATTO

11,5

Основа: пюре из деревенского фиолетового картофеля, моцареллы Fiordilatte dei Monti и вяленого бекона. После выхода из печи: хрустящие чипсы из фиолетового картофеля и фондю из Грана Падано DOP

NAPOLITUDINE

11

Основа: помидоры, давленные вручную и копчёный сыр Провола Monti. После выхода из печи: классические фрикадельки Nonno Enzo, кусочки рикотты, чёрный перец, оливковое масло evo и базилик



Корничоне с начинкой из рикотты



Любимые пиццы Винченцо

Новаторские пиццы ✨

CENTRO CALABRIA ✨ 10

Помидоры, давленные вручную, копчёный сыр Провола Monti, калабрийская пикантная колбаса ндуя, неаполитанская домашняя колбаса, оливковое масло evo и базилик

RITORNO A NAPOLI ✨ 10

Вдохновение от неаполитанского гато

Основа: моцарелла Fiordilatte dei Monti и молотый чёрный перец. После выхода из печи: неаполитанские жареные картофельные шарики, вареная ветчина, оливковое масло evo и базилик

MARINARA CONTEMPORANEA ✨ 12

Помидоры черри, вареные при низкой температуре, оливки Таджаска, анчоусы, чеснок, орегано, оливковое масло evo и базилик

COME UNA CAPRICCIOSA ✨ 13

Помидоры, давленные вручную, моцарелла Fiordilatte dei Monti, оливки Таджаска, шампиньоны. После выхода из печи: сердцевина артишока, вареная ветчина, оливковое масло evo и базилик

MELANZANELLA ✨ 12

Помидоры черри, вареные при низкой температуре, моцарелла Fiordilatte dei Monti, жареные кубиками баклажаны. После выхода из печи: сердцевина сыра буррата, оливковое масло evo и базилик



Пицца **TETTI ILLUMINATI**
с мортаделлой и фисташками

Популярные сезонные



ПИЦЦЫ

SORRENTO CONTEMPORANEA 14,5

Моцарелла Fiordilatte dei Monti, ароматный лимонный крем. После выхода из печи: кусочки рикотты, чипсы из Грана Падано DOP и цедра лимона

POSILLIPINA ❤️ 19

Основа, выпекаемая при двух температурах; после выхода из печи: сердцевина сыра буррата, тартар из креветок *, цедра лимона, оливковое масло evo и базилик

COME UNA NERANO 13,5

Основа: сливки из моцареллы Fiordilatte dei Monti; после выхода из печи: вареная ветчина, чипсы из цукини, цедра лимона, фондю из Грана Падано DOP, оливковое масло evo и базилик

BELLARIA 15

Приправленные финиковые красные помидоры черри и буйволиная моцарелла DOP. После выхода из печи: сердцевина сыра буррата, сезонная сыровяленая ветчина, песто из базилика, оливковое масло evo и базилик

*Охлаждённый или замороженный продукт

Традиционные пиццы

MARINARA	7
Помидоры, давленные вручную, орегано, чеснок, оливковое масло evo	
MARGHERITA	8
Доступна в версии «колесо телеги» +3€	
Помидоры, давленные вручную, моцарелла Fiordilatte dei Monti, оливковое масло, базилик	
MARGHERITA CON BUFALA	10
Помидоры, давленные вручную, буйволиная моцарелла DOP, оливковое масло evo и базилик	
BUFALA A FILETTO	11
Приправленные финиковые помидоры черри, буйволиная моцарелла DOP, оливковое масло evo и базилик	
NAPOLI	11
Помидоры, давленные вручную, моцарелла Fiordilatte dei Monti, анчоусы, оливки Таджаска, оливковое масло, базилик	
DIAVOLA ALLA NONNO ENZO	9
Помидоры, давленные вручную, моцарелла Fiordilatte dei Monti, неаполитанская пикантная салями Nonno Enzo, оливковое масло и базилик	
SGUARDO ALTO	13
Основа: моцарелла Fiordilatte dei Monti. После выхода из печи: выдержанная сыровяленая ветчина, стружка сыра Grana Padano DOP, приправленная рукола, оливковое масло evo и базилик	
SALSICCIA E FRIARIELLI	11
Копчёный сыр Провола Monti, домашняя колбаса и толчёная молодая ботва по- неаполитански, оливковое масло evo и базилик	

Неаполитанская закрытая пицца

CALZONE AL FORNO	10
Начинка из рикотты Fuscella, неаполитанской салями, вареной ветчины, моцареллы Fiordilatte dei Monti, давленных вручную помидоров	
PIZZA FRITTA COMPLETA	10
Неаполитанские шкварки, рикотта Fuscella di Napoli, давленные вручную помидоры, копчёный сыр провола Monti, оль и смесь перцев, отобранных Винченцо	

Сладости

КЛАССИЧЕСКАЯ РОМОВАЯ БАБА	6,5
НЕАПОЛИНАСКАЯ ПАСТЬЕРА	6,5
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ КАПРЕЗЕ	6,5
ТИРАМИСУ	6,5
ЧИЗКЕЙК	6,5
с фисташками — лесными ягодами - Нутеллой	
ВИНЧЕНЦИНИ С НУТЕЛЛОЙ	6,5
ДЕСЕРТ ДНЯ	6,5

Напитки

НАТУРАЛЬНАЯ ВОДА 0,5 Л.	2,5
ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 0,5 Л.	2,5
COCA COLA 0,33 Л.	3,5
COCA COLA ZERO 0,33 Л.	3,5
SPRITE 0,33 Л.	3,5
FANTA 0,33 Л.	3,5

Разливное пиво

СВЕТЛОЕ ПИВО 0,2 Л.	3,5
СВЕТЛОЕ ПИВО 0,4 Л.	6
КРАСНОЕ ПИВО 0,2 Л.	4
КРАСНОЕ ПИВО 0,4 Л.	6,5
ПИВО WEISS 0,2 Л.	4
ПИВО WEISS 0,4 Л.	7

Крафтовое пиво

ОБРАТИТЕСЬ К НАШЕМУ ПЕРСОНАЛУ, ЧТОБЫ
узнать об ассортименте крафтового пива.

Надбавка в зависимости от выбора
- 1,00, 2,00 и 3,00 евро

ОБСЛУЖИВАНИЕ - 2,5 ЕВРО
ЗА ЧЕЛОВЕКА, ОБЕД И УЖИН

**ЕСЛИ ВЫ СТРАДАЕТЕ АЛЛЕРГИЕЙ ИЛИ ПИЩЕВОЙ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬЮ,
СКАЖИТЕ ОБ ЭТОМ НАШЕМУ ПЕРСОНАЛУ**

Зерновые продукты, содержащие глютен, и производные продукты
Морепродукты, продукты на основе морепродуктов и их производные
Яйца и продукты на основе яиц
Рыба и рыбные продукты
Арахис и продукты на основе арахиса
Соя и продукты на основе сои
Молоко и производные продукты, включая лактозу

Орехи
Сельдерей и продукты на основе сельдерея
Горчица и продукты на основе горчицы
Кунжутные семечки и продукты на основе кунжутных семечек
Диоксид серы и сульфиты
Люпин и продукты на основе люпина
Моллюски и продукты на основе моллюсков

Наши премии и награды



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso