



VINCENZO CAPUANO

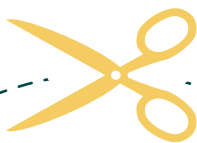
Campione mondiale di Pizza

CIAO Napoli!

Piazza Trieste e Trento, 8


Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso

pizzaioli
DA 3
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 sofficià** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

Il sapore delicato del Fior di Latte
La freschezza della nostra Provola

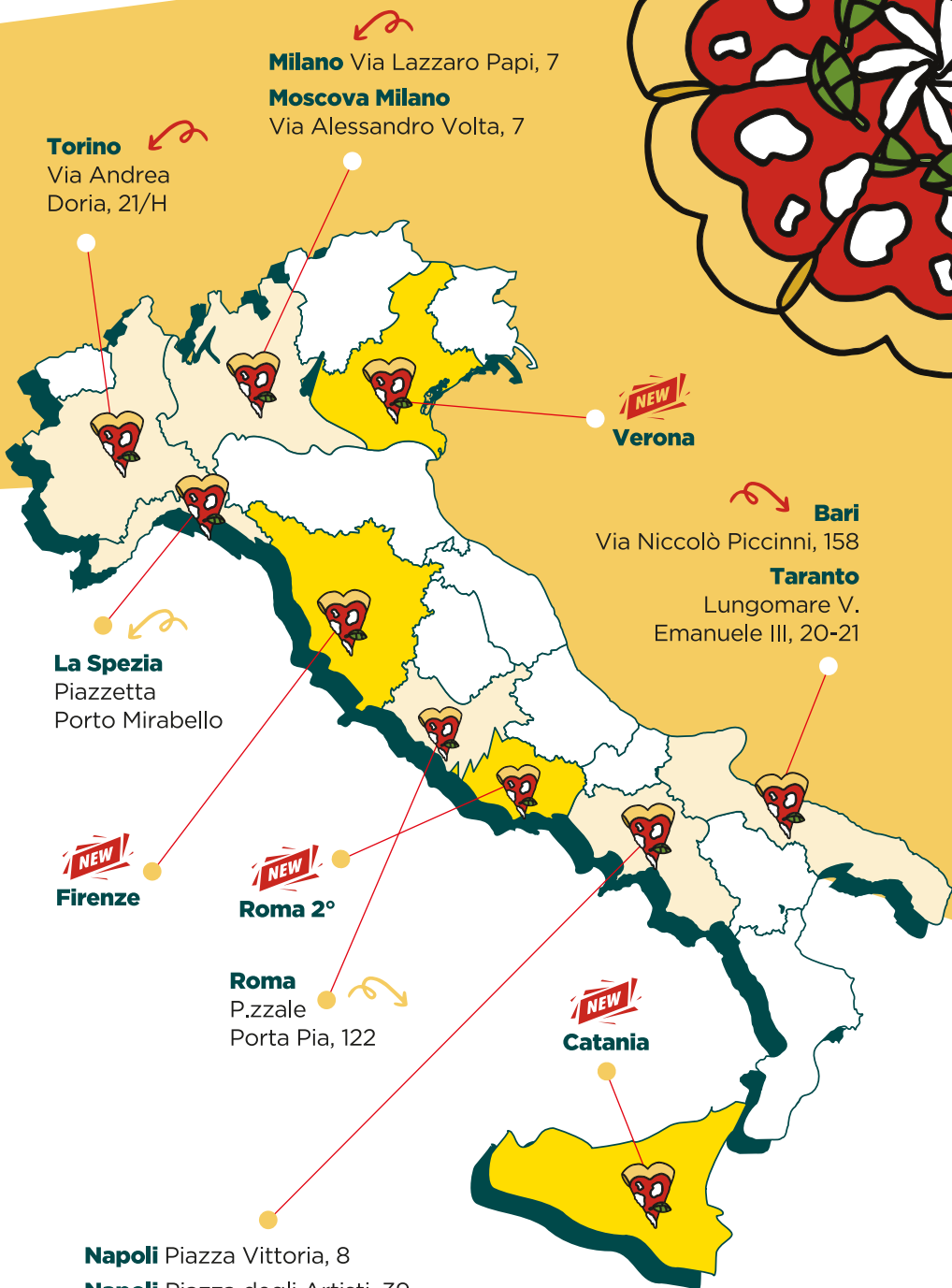
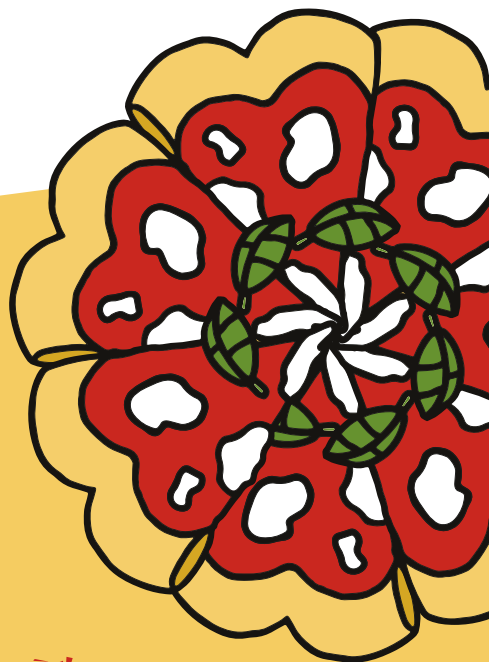
Latteria Sorrentina rappresenta la vera **tradizione campana**, che si tramanda negli anni di generazione in generazione: la **passione** per il **cibo nuovo, quello genuino**, quello autentico.

I NOSTRI PARTNER



5
TOP
PIZZA

14° MIGLIORE
CATENA DI PIZZERIE
ARTIGIANALI DEL
MONDO 2023



Milano Via Lazzaro Papi, 7
Moscova Milano
Via Alessandro Volta, 7

Torino
Via Andrea
Doria, 21/H

NEW
Verona

Bari
Via Niccolò Piccinni, 158
Taranto
Lungomare V.
Emanuele III, 20-21

La Spezia
Piazzetta
Porto Mirabello

NEW
Firenze

NEW
Roma 2°

Roma
P.zzale
Porta Pia, 122

NEW
Catania

Napoli Piazza Vittoria, 8
Napoli Piazza degli Artisti, 39
Napoli Via Bisignano, 14
Napoli Via C. Guglielmo Sanfelice, 48
Napoli Piazza Trieste e Trento, 8
Pomigliano D'Arco Via Leone, 5
Aversa Viale J.F. Kennedy, 9
Caserta Piazza G. Matteotti, 40
Pozzuoli Via S. Paolo, 17
Avellino Viale Italia, 199
Battipaglia Via Paolo Baratta, 6
Nola SS7bis, 251/253
Pompei Via Roma, 27
Maximall Pompeii Tv. Andolfi, 75
Sorrento Via Marina di Cassano, 42

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

Amsterdam
Herengracht 88A

Kosovo
Rruga B - Priština



le INSALATE



CAPRESE

mozzarella di bufala dop, pomodoro "cuore di bue", basilico fresco, origano e olio evo (7.)

13

DON CARLO



insalata verde, pomodori secchi, provola dei monti, scaglie di pecorino (7.)

13

PAESTUM

insalata verde, bocconcini di bufala dop, datterino rosso, tonno e olio evo (4.7.)

13



gli SFIZZI

FRITTATINA NAPOLETANA

2 pz.

6

bucatini, besciamella, pepe, trito di carne, grana padano, provola dei monti e basilico (1.3.7.8.9.)

MONTANARA AL RAGÙ

2 pz.



5

ragù napoletano, grana padano e basilico (1.3.7.8.9.)

TRIS DI MONTANARE

(1.3.7.5.4.8.)

9

1. crema di zucchine e chips di zucchine
2. crema e granella di pistacchio, mortadella igp e ricotta dei monti
3. cuore di burrata, acciughe e zeste di limone

CROCCHÈ DI PATATE

2 pz.

6

patate schiacciate, pepe, grana padano e provola affumicata dei monti (1.3.7.8)

BRUSCHETTE CON POMODORINI

2 pz.

4

pane pizza con pomodorino datterino rosso, olio evo, basilico (1.3.8.)

PARMIGIANA DI MELANZANE

10

classica parmigiana con pomodoro, melanzane fritte, grana padano (3.7.8.)

PATATINE FRITTE*

(1.3.7.8.)

5

MOZZARELLA DA 250 GR.

15

servita con: focaccia calda alveolata, condita con: pomodori rossi e gialli, rucola, olio evo e basilico. (1.7.)



aria FRITTA di Napoli



PIZZA FRITTA COMPLETA

12

cicoli napoletani, ricotta dei monti, pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata dei monti, sale e mix di pepe, pomodoro a richiesta (1.7.)





la CAM PIO NE del Mondo

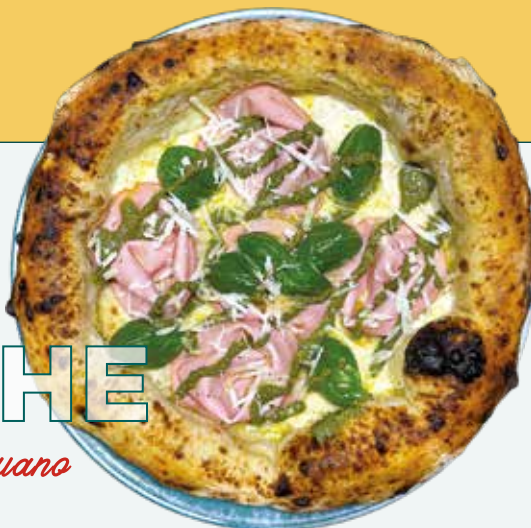
PROVOLA E PEPE



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 (1.7.)



le UNICHE

del Maestro Capuano

DON VINCENZO



14

Cornicione ripieno di ricotta dei monti, pomodorino giallo, mozzarella di bufala dop, in uscita dal forno: scaglie di pecorino romano, tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolato, olio evo e basilico (1.7.)

DOMENICHE LONTANO



14

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 (1.7.)

ABBRACCIO E MAMMÀ



14

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 (1.7.4.)

DON EGIDIO



13

base con crema di zucchini fatta da noi, in uscita dal forno: chips di zucchini, polpettine classiche di nonno Enzo, cuore di burrata, olio evo e basilico (1.7.4.)

TETTI ILLUMINATI



14

Disponibile in versione ruota di carro +3€

base con fior di latte dei monti, in uscita dal forno: mortadella igrp, granella e crema di pistacchio, scaglie di pecorino romano, olio evo e basilico (1.7.8.)

DETTO FATTO



12

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 (1.7.)

NAPOLITUDINE



12

Disponibile in versione ruota di carro +3€

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 (1.7.4.)



Cornicione ripieno



I preferiti di Vincenzo



LE *immancabili*

CENTRO CALABRIA

12

Per gli amanti *della Nduja Calabrese*

pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata dei monti, nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico (1.7.)

RITORNO A NAPOLI

12

Prende ispirazione *dal Gateau Napoletano*

base con fior di latte dei monti e pepe macinato. in uscita: croccchè napoletano, prosc. cotto, olio evo e basilico (1.7.)

MARINARA CONTEMPORANEA

12

Un grande classico *rivisitato in chiave Contemporanea*

pomodorino cotto a bassa temperatura, olive taggiasche, acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico (1.4.7.)

MELANZANELLA

12

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 (1.7.)



ICONICHE

DON FERDINANDO *DOPPIA COTTURA*

16

base frita, ripassata in forno, con mozzarella, in uscita dal forno: prosciutto crudo, olio evo, basilico (1.7.)

A' PARIMIGIAN RO' NONN

16

ragù napoletano e parmigiana di melanzane come da tradizione napoletana, fior di latte dei monti, polpettine classiche di nonno Enzo, grana padano, olio evo e basilico (1.7.9.3.4.)

MAZZ' A TARALL

16

base fior di latte dei monti, ricotta dei monti e salame Napoli, in uscita dal forno: il nostro iconico tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolato, olio evo e basilico (1.7.8.)

A PIZZ' CU A' SCAROL

16

ripieno con scarola, olive nere e acciughe, provola dei monti, pecorino, olio evo e basilico (1.7.4.)



MARINARA 8

Disponibile in versione
ruota di carro +3€

pomodoro schiacciato a mano,
origano, aglio, olio evo (1.7.)

MARGHERITA 9

Disponibile in versione
ruota di carro +3€

pomodoro schiacciato
a mano, fior di latte dei
monti, olio evo, basilico (1.7.)

MARGHERITA SORRENTO

Disponibile in versione ruota di carro +3€

provola affumicata dei monti, pepe, grattugiata di limone, olio evo e basilico (1.7.)

MARGHERITA CON BUFALA

Disponibile in versione ruota di carro +3€

pomodoro schiacciato a mano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.)

BUFALA A FILETTO

Disponibile in versione ruota di carro +3€

pomodorino datterino condito, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.)

NAPOLI

Disponibile in versione ruota di carro +3€

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti,
acciughe, olive taggiasche, olio evo e basilico (1.4.7.)

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO

Disponibile in versione ruota di carro +3€

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, salame
napoli piccante secondo nonno Enzo, olio evo e basilico (1.7.)

COME UNA CAPRICCIOSA

Disponibile in versione ruota di carro +3€

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti,
olive taggiasche, funghi champignon. in uscita: cuore di carciofo,
prosciutto cotto, olio evo e basilico (1.7.)

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 (1.7.)

SGUARDO ALTO

Disponibile in versione ruota di carro +3€

base di fior di latte dei monti. in uscita: prosciutto crudo stagionato,
scaglie di grana padano, rucola condita, olio evo e basilico (1.7.)

SALSICCIA E FRIARIELLI

provola affumicata dei monti, salsiccia e friarielli
alla napoletana, olio evo e basilico (1.7.)

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 (1.7.)



BABÀ 8

NAPOLETANO
(1.3.7.)

TIRAMISÙ 6

FATTO IN CASA
DI NONNO ENZO
(1.3.7.8.)

DOLCE DEL GIORNO 7

Chiedere al personale di sala



Soft drink

ACQUA 75 cl Naturale, Frizzante 3,5



COCA COLA 33cl 3,5

COCA COLA ZERO 33cl 3,5

FANTA 33cl 3,5

SPRITE 33cl 3,5

CALICE DI VINO 6

Birre

Alla spina



STELLA ARTOIS

0,20 CL 4,5
0,40 CL 6



LEFFE ROSSA

0,33 CL 6

In Bottiglia



LEFFE BLONDE
CL. 33
6



LISA
CL. 33
6



DUCHESSA
CL. 33
6

Cocktails

CAMPARI SPRITZ 8

APEROL SPRITZ 8

AMERICANO 8

NEGRONI 10

NEGROSKY 10

GIN TONIC 10

VODKA TONIC 10

GIN LEMON 10

VODKA LEMON 10

MOSKOW MULE 10

FERDINANDO'S 10

VIRGIN FERDINANDO'S 8

Vini

Bianchi

FIANO DI AVELLINO 25
PATERNO

GRECO DI TUFO 25
PATERNO

FALANGHINA 18
RADICI VIVE

GEWURZTRAMINER 35
SAN MICHELE APPIANO

RIBOLLA GIALLA 25
PERUSINI

PECORINO BIO 20
JOCO STYLE
FONTEZOPPA

GRILLO BRANCIFORTI 20
FIRRIATO

Rossi

GRAGNANO OTTOUVE 25
SALVATORE MARTUSCIELLO

AGLIANICO RADICI VIVE 18
ASTRONI

MOIO 57 30
MOIO

CHIANTI CASTIGLIONI 20
MARCHESI DE FRESCOBALDI

UMANI RONCHI 20
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

LIRICA PRIMITIVO 25
DI MANDURIA
PRODUTTORI MANDURIA VINI

NERO D'AVOLA 18
BRANCIFORTI
FIRRIATO

Rosati

ROSATO TERRE CERASE 25
VILLA MATILDE

Distillati

LIMONCELLO 4

MELONCELLO 4

AMARO DEL CAPO 5

JÄGERMEISTER 5

JEFFERSON 6

HAVANA 3Y 6

J BALLY 7Y 15

LAPHROAIG 10Y 10

GLEN MORANGIE 10Y 10

BUSKER RED 6

WOODFORD RESERVE 10

PATRON REPOSADO 12

SIBONA UVE 6
DI LANGA 50CL

SIBONA BOTTI 8
DI PORTO 50CL

VALFRUTTA FRULLATI 4

Bollicine

TRENTA PIOLI 30
ASPRINIO

FOSS MARAI 25
PROSECCO
VALDOBBIADENE BRUT

DE BERNARD 20
SPUMANTE
CUVÉE PRESTIGE

VITAGLIANO 20
AMIENS PAS DOSÉ

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
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

*I nostri
premi e riconoscimenti*



Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso