



**VINCENZO CAPUANO**

Campione mondiale di Pizza

**CHIARO** *Aversa!*



*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

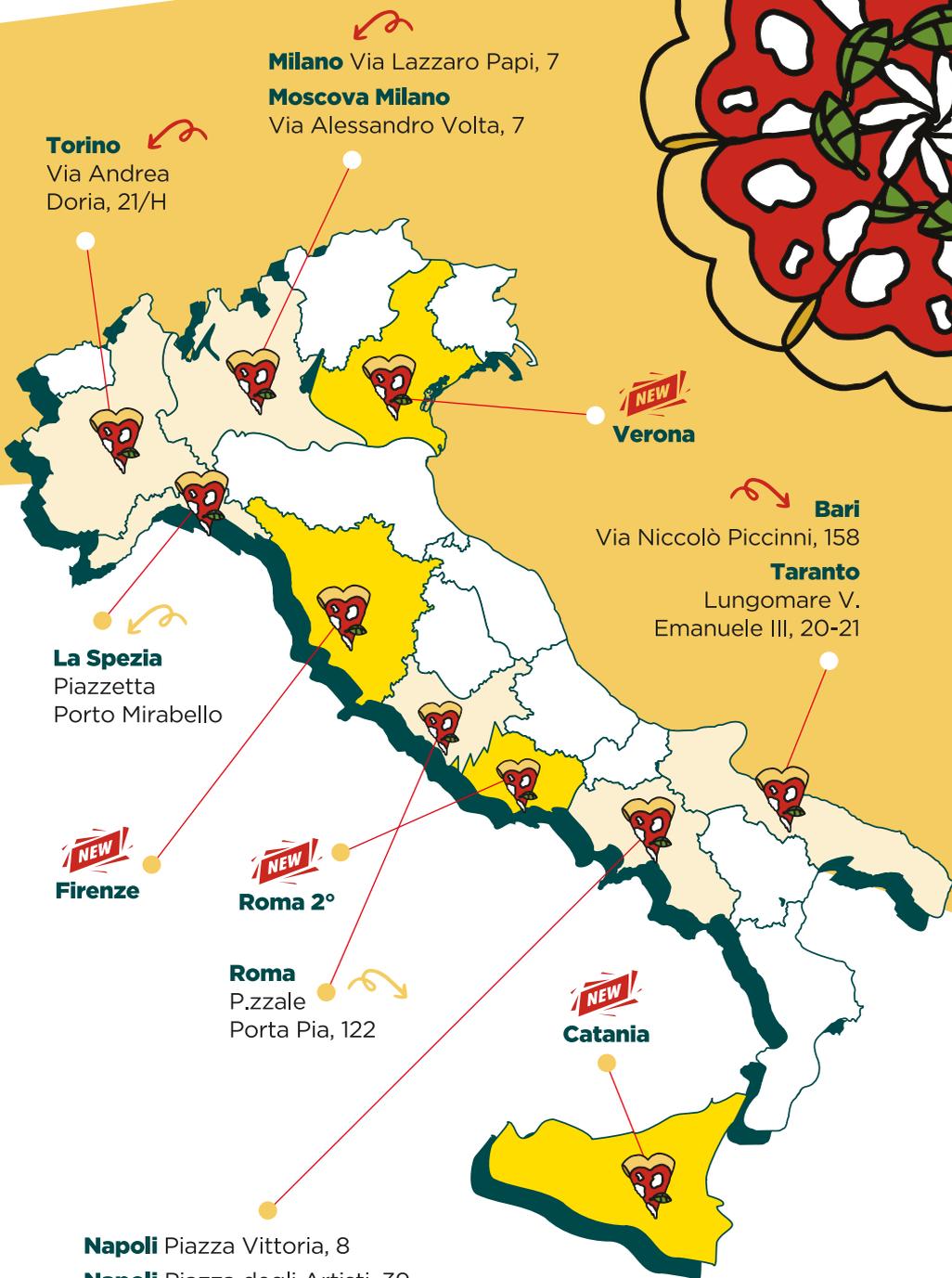
Usiamo per la Nostra pizza contemporanea la farina del **Molino Caputo**, la linea **Nuvola**: un'accurata selezione di **materie prime 100% naturali** senza additivi né conservanti che **assicura volume e sofficità** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

*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





**Torino**  
Via Andrea  
Doria, 21/H

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

**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  
**Piano di Sorrento** Via Marina di Cassano, 42

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

**Amsterdam**  
Herengracht 88A

**Kosovo**  
Rruga B - Priština



# gli SFI ZI

## FRITTATINA NAPOLETANA

bucatini, besciamella, pepe, trito di carne, grana padano, provola dei monti e basilico (1.7.9.) **3,5**

## FRITTI SPECIAL

chiedere al personale di sala **3,5**

## TRIS DI MONTANARE (1.7.5.4.8.) **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

## MONTANARA AL RAGÙ 2 pz. **4**

ragù napoletano, grana padano e basilico (1.7.9.)

## CROCCHÈ DI PATATE 1 pz. **2,5**

patate schiacciate, pepe, grana padano e provola affumicata dei monti (1.7.)

## BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pz. **3**

pane con pomodorino datterino rosso, olio evo, basilico (1.)

## PARMIGIANA DI MELANZANE **6**

classica parmigiana con pomodoro, melanzane fritte, grana padano (7.)

## MOZZARELLONE e FOCACCIA **32**

**mozzarella da 1 kg.** servita con: focaccia calda alveolata, condita con: olio evo, sale, in uscita: pomodorini freschi e origano. (1.7.)



# aria FRI TTA di Napoli

## PIZZA FRITTA COMPLETA **10**

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

## MONTANARA DOPPIA COTTURA **10**

base frita, ripassata in forno con ragù napoletano, grana padano e basilico (1.7.9.)



# le INS ALA TE

## CAPRESE **11**

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

## PAESTUM **11**

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

## POLLASTRELLA **11**

lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, fonduta di grana padano (1.7.)





# la CAM PIO NE del Mondo

## PROVOLA E PEPE



10

*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



11

**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



11

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



11

**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



12

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



12

base con fior di latte dei monti, in uscita dal forno: mortadella igp, 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



11

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.)

## STELLA DI CAPUANO



20

5 punte farcite con ricotta dei monti, al centro fior di latte di dei monti, e pomodorini in uscita rucola condita e **al centro bocconcino di Mozzarella da 125 g** (1.7.4.)



Cornicione ripieno



I preferiti di Vincenzo



# LE *immancabili*

## CENTRO CALABRIA

10

**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

10

**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

10

**Per gli amanti delle Melanzane a Funghetto dette "a fungetiell"**

pomodorino cotto a bassa temperatura, melanzane a funghetto. in uscita dal forno: cuore di burrata, olio evo e basilico (1.7.)

## QUATTRO FORMAGGI E PERE

13

base provola dei monti, emmenthal e gorgonzola, in uscita dal forno: chips di grana padano, spolverata di noci, scaglie di pera e miele di acacia, olio evo e basilico (1.7.8.)



## SOGNO VEGANO

12

crema di zucchine fatta da noi, melanzane a funghetto, datterini gialli, datterini rossi arrostiti, formaggio vegano, chips zucchine, chips patate viola, olio e basilico (1.)



# ICONICHE

## O SAPORE DO MARE



19

**ideata da Giuseppe Scicchitano in esclusiva per Vincenzo Capuano**

base fior di latte dei monti, **tartare di gambero rosso\***, cacao amaro e tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolato, cuore di burrata, olio evo e basilico (1.7.8.14.)

## A' PARMIGIAN RO' NONN

14

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

14

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

12

ripieno con scarola saltata in padella con capperi, olive nere e provola dei monti, pecorino, olio evo e basilico, **acciughe su richiesta +1 euro** (1.7.4.)



**MARINARA** 6,5

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

**MARGHERITA** 7

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

**MARGHERITA LARGE SIZE** 12

**ruota di carro Ø 36 cm.**

le  
**TRADIZIONALI**

**MARGHERITA CON BUFALA**

pomodoro schiacciato a mano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.) 9

**BUFALA A FILETTO** 9

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

**NAPOLI** 10

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

**DIAVOLA ALLA NONNO ENZO** 9

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

**DON LUIGI COSACCA** 7

pomodoro schiacciato a mano, pecorino romano, olio evo e basilico (1.7.)

**COME UNA CAPRICCIOSA** 12

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** 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 (1.7.)

**SGUARDO ALTO** 11

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** 10

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

**CALZONE AL FORNO** 10

ripieno con ricotta dei monti, salame napoli, prosciutto cotto, fior di latte dei monti, pomodoro schiacciato a mano, olio evo e basilico (1.7.)

**A RUOTA DI CARRO + 1 euro**

pizze  
**NEL**  
 rutiello

**MARGHERITA** 9**MARINARA CONTEMPORANEA** 14**SALSICCIA E FRIARIELLI** 12**A' PARMIGIAN RO' NONN** 15**GRAFFA DI NONNO ENZO** 5

2 pz - vari gusti - disponibilità limitata

**CHEESECAKE** Vari gusti 6**TIRAMISÙ DI NONNO ENZO** 6

(1.3.7.8.)

**CANNOLO SCOMPOSTO** 7

crema di ricotta siciliana, scorze di cannolo siciliano, guarnita con: crispearls fondente, scorzette di arancia strega, granella di pistacchio e zucchero a velo

**MILLEFOGLIE SCOMPOSTA** 7

pasta sfoglia, crema pasticceria gialla, amarena giuso

**CUORE CALDO "CAPUANO"** 7

tortino di cioccolato con cuore scioglievole al cioccolato fondente e cialda di cioccolato logata

le  
**DOLCI**  
 coccole



**SERVIZIO TORTA + 1 euro a persona**

## Birre

### In Bottiglia

<b>KBIRR NATAVOTA</b> LAGER - 33 CL - 5,2% - NAPOLI	5
<b>KBIRR #CUOREDINAPOLI</b> AMERICAN PALE ALE - 33 CL - 6% - NAPOLI	5,5
<b>KBIRR NATAVOTA RED</b> RED - 33 CL - 9% - NAPOLI	6
<b>TSUNAMI MAGDA</b> LAGER - 33 CL - 5% - ITALIA	6,5
<b>TSUNAMI BELZIBU</b> IPA - 33 CL - 8,4% - ITALIA	7,5
<b>KARMA SUMERA</b> TRIPLE - 33 CL - 7,5% - ITALIA	7,5

### Alla spina

<b>KONIG LUDWIG SCHLOSS KELLER</b> BIONDA - 30 cl - 5,5% - GERMANIA	4,5
BIONDA - 50 cl - 5,5% - GERMANIA	6
<b>OBERBRAU 1605</b> ROSSA - 30 cl - 6,5% - GERMANIA	5
ROSSA - 50 cl - 6,5% - GERMANIA	7
<b>KONIG LUDWIG HEFE WEISSE</b> AMBRATA - 30 cl - 5,5% - GERMANIA	4,5
AMBRATA - 50 cl - 5,5% - GERMANIA	6

## Vini

### Bianchi

<b>FALANGHINA FRIZZANTE LYSIA</b> POMPEIANO TENUTA AUGUSTEA	18
<b>ZITE - PECORINO</b> TERRE DI CHIETI IGP TERRE D'ALIGI	22
<b>GRECO DI TUFO DOCG</b> VIGNA CICOGNA BENITO FERRARA	35
<b>FIANO DI AVELLINO DOCG</b> SEQUENZHA BENITO FERRARA	35

### Rossi

<b>CRITERA PRIMITIVO</b> SALENTO IGP SCHOLA SARMENTI	18
<b>OTTOUVE GRAGNANO</b> PEN. SORRENTINA DOP SALVATORE MARTUSCIELLO	25
<b>AGLIANICO JUNGANO</b> PAESTUM IGP SAN SALVATORE	30

## Soft drink

<b>ACQUA</b> 75cl Lete, Sorgesana	3
<b>ACQUA</b> Ferrarelle Maxima 75cl	3
<b>COCA COLA   ZERO</b> 33cl	3
<b>FANTA/SPRITE</b> 33cl	3
<b>CALICE DI VINO</b> 🍷🍷	6

## Digestivi

<b>CAFFÈ</b>	1,5
<b>DECAFFEINATO</b>	2
<b>LIMONCELLO</b> MARGA	3
<b>MELONCELLO</b> N. D'ORO	3
<b>AMARO</b> DEL CAPO	4
<b>AMARO</b> JÄGERMEISTER	4
<b>AMARO</b> JEFFERSON SERVITO CON: ARANCIA FRESCA E ROSMARINO	7
<b>WHISKY</b> JACK DANIEL'S HONEY SERVITO CON: PEZZETTINI DI MELA VERDE	7
<b>GRAPPA</b> MARGA	5
<b>GRAPPA BARRIQUE</b> MARGA	5
<b>GRAPPA AL FICO</b> MARGA	5
<b>PASSITO</b> FINA PANTELLERIA SERVITO CON: ARANCIA DISTRATATA E AMARETTO	6
<b>LIQUIRIZIA</b> MAZZETTI SERVITO CON: SBRIOLATA DI AMARETTI, RADICI DI LIQUIRIZIA E FOGLIA DI MENTA	6
<b>RUM</b> DIPLOMATICO RESERVA SERVITO CON: CIOCCOLATO FONDENTE E AMARETTO	8
<b>VINO LIQUOROSO SHERRY</b> SERVITO CON: SCAGLIE DI FONDENTE E CILIEGIE	8

## Bollicine

<b>PROSECCO</b> VALDOBBIADENE DOCG VINICOLA SERENA	18
<b>RIBOLLA GIALLA</b> SPUMANTE IGP FANTINEL	20
<b>MURATORI</b> FRANCIACORTA SATÈN DOCG	40
<b>MURATORI</b> ROSÈ DOCG	40
<b>CHAMPAGNE</b> CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA	

## Cocktail

<b>GIN TONIC</b> Varie tipologie di gin	10
<b>APEROL SPRITZ</b>	7
<b>SPRITZ CAMPARI</b>	8
<b>NEGRONI</b>	10
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	10

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

**COPERTO 2,5 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