



Vincenzo Capuano

VINCENZO CAPUANO

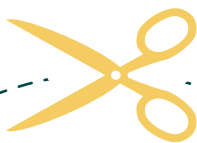
Campione mondiale di Pizza

CHIARO *Nola!*



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

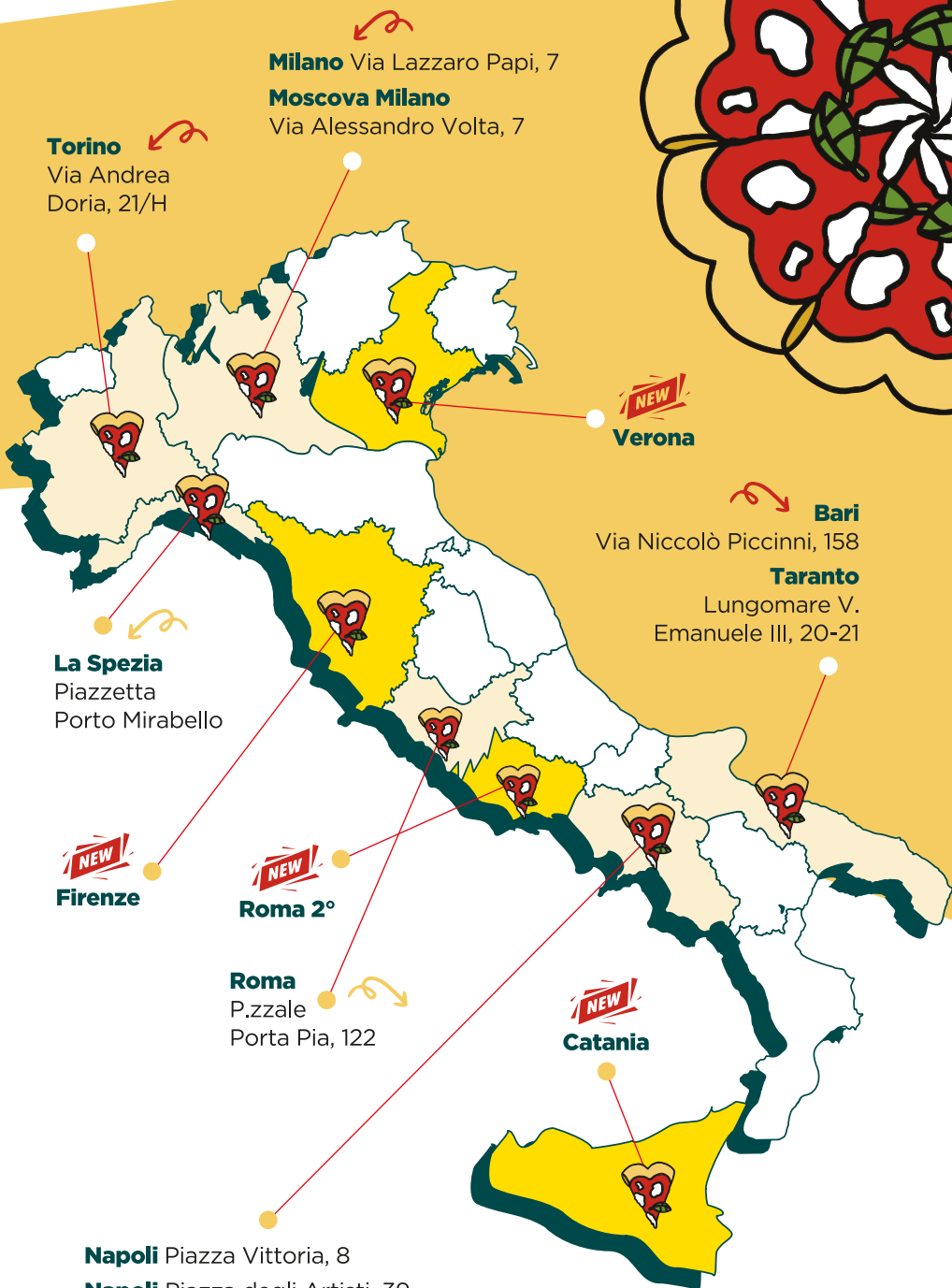
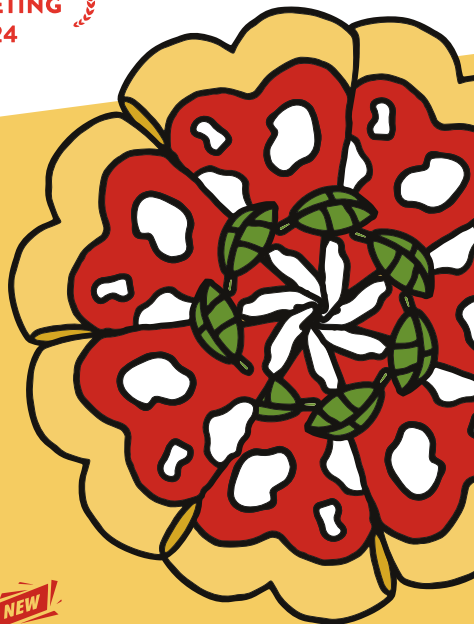
Usiamo per la Nostra pizza contemporanea la farina del **Molino Caputo**, la linea **Nuvola**: un'accurata selezione di **materie prime 100% naturali** senza additivi né conservanti che **assicura volume e sofficità** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

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**

MONTANARA AL RAGÙ 2 pz.  **4**
ragù napoletano, grana padano e basilico (1.7.9.)

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

PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NONNO ENZO **7**
classica parmigiana con pomodoro, melanzane fritte, grana padano (7.)

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.)

MOZZARELLONE **32**
mozzarella da 1 kg. servita con: focaccia calda alveolata, condita
con: olio evo, sale, in uscita: pomodorini freschi e basilico. (1.7.)



aria FRI TTA di Napoli

**PIZZA FRITTA
COMPLETA** **9**

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



le INS ALA TE

CAPRESE **11**
mozzarella di bufala dop,
pomodori, basilico fresco,
origano e olio evo (7.)

PAESTUM **11**
insalata verde, bocconcini di
bufala dop, datterino rosso,
tonno e olio evo (4.7.)

POSITANO  **16**
insalata verde, pomodori secchi,
mimosa d'uovo sodo, rucola, pinoli,
tartare di gambero rosso*, cuore
di burrata e avocado (3.4.7.8.12.14.)

CAESAR SALAD **13**
insalata verde, petto di pollo grigliato,
crostini di pane, bacon croccante,
olive taggiasche, caesar dressing (1.12.7.)

*Prodotto abbattuto e surgelato



Senza lattosio + 2 €



la CAM PIONE 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

10,5

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

10,5

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

11,5

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

11,5

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

TETTI ILLUMINATI

11

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

10,5

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

10,5

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

11

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

11

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

11

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.)



SOGNO VEGANO

11

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

14,5

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

13

ripieno con scarola saltata in padella con capperi, olive nere e acciughe di cetara, provola dei monti, pecorino, olio evo e basilico (1.7.4.)



MARINARA 7

pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo (1.)

MARGHERITA 8

Disponibile in versione ruota di carro +3€

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

MARGHERITA CON BUFALA

pomodoro schiacciato a mano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.) 10

BUFALA A FILETTO

pomodorino datterino condito, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.) 10

NAPOLI

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, acciughe, olive taggiasche, olio evo e basilico (1.4.7.) 11

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, salame napoli piccante secondo nonno Enzo, olio evo e basilico (1.7.) 9

COME UNA CAPRICCIOSA

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.) 13

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.) 12

SGUARDO ALTO

base di fior di latte dei monti. in uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di grana padano, rucola condita, olio evo e basilico (1.7.) 11

SALSICCIA E FRIARIELLI

provola affumicata dei monti, salsiccia e friarielli alla napoletana, olio evo e basilico (1.7.) 10

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.) 10

GRAFFA DI NONNO ENZO

Vari gusti

FAMOSA CROSTATA NAPOLETANA AL LIMONE (1.3.7.)

TIRAMISÙ FATTO IN CASA DI NONNO ENZO (1.3.7.8.)

CHEESECAKE FATTO IN CASA (1.7.)

Vari gusti

le
TRA
DIZIO
NALI



le
DOLCI
coccole



6

Birre

In bottiglia

ESTRELLA GLUTEN FREE	5
CORONA 0.0	6
BECK'S	3,5
FRANZISKANER	7
LEFFE BLONDE	6
LEFFE TRIPLE	6

Alla spina

STELLA ARTOIS	
BIONDA - 20 cl - 5%	3
BIONDA - 40 cl - 5%	5
LEFFE	
ROSSA - 33 cl - 6,6%	6

Soft drink

ACQUA NATURALE 50cl	2
ACQUA FRIZZANTE 50cl	2
COCA COLA 33cl	3,5
COCA COLA ZERO 33cl	3,5
COCA COLA NO CAFFEINA 33cl	3,5
FANTA 33cl	3,5
SPRITE 33cl	3,5
CALICE DI VINO (12.)	7

Cocktail

GIN TONIC O LEMON	10
APEROL SPRITZ (12.)	7
NEGRONI	8

Amari e Digestivi

AMARO DEL CAPO	5	RUM DIPLOMATICO	8
JAGERMEISTER	5	RUM ZACAPA	12
DISARONNO	4	GRAPPA	5
JEFFERSON	7	BIANCA/BARRICATA	
LIMONCELLO DI SORRENTO	4	SELEZIONE CICINIELLO	5

Vini

Bianchi

FALANGHINA	20
MASTROBERARDINO (12.) IRPINIA	
FURORE	25
MARISA CUOMO (12.) IRPINIA	
FIANO	25
MASTROBERARDINO (12.)	
GRECO DI TUFO	25
MASTROBERARDINO (12.)	
Rossi	
SELLA DELLE SPINE	16
AGLIANICO DOC (12.)	
VINI DELL'ARCO	22
PRIMITIVO MANDURIA DOP (12.)	
IAVA	18
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO (12.)	
REGUTA	24
MERLOT IGP (12.)	
AGLIANICO	20
MASTROBERARDINO (12.)	

Bollicine

MONTELLIANA	20
MONTBLANC COUVEE (12.) EXTRA DRY	
ABRAMI	60
FRANCIACORTA MILLESIMATO (12.) BLANC DE NOIR	
ABRAMI	48
FRANCIACORTA (12.) SATEN BIO	
ABRAMI	48
FRANCIACORTA (12.) ROSÉ BIO	
B. PERTOIS	80
CHAMPAGNE (12.) BLANC DE BLANCS BRUT	

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

- 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