



# VINCENZO CAPUANO

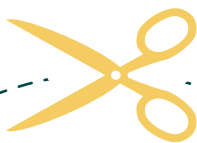
Campione mondiale di Pizza

**CIAO** *Tomero!*



*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

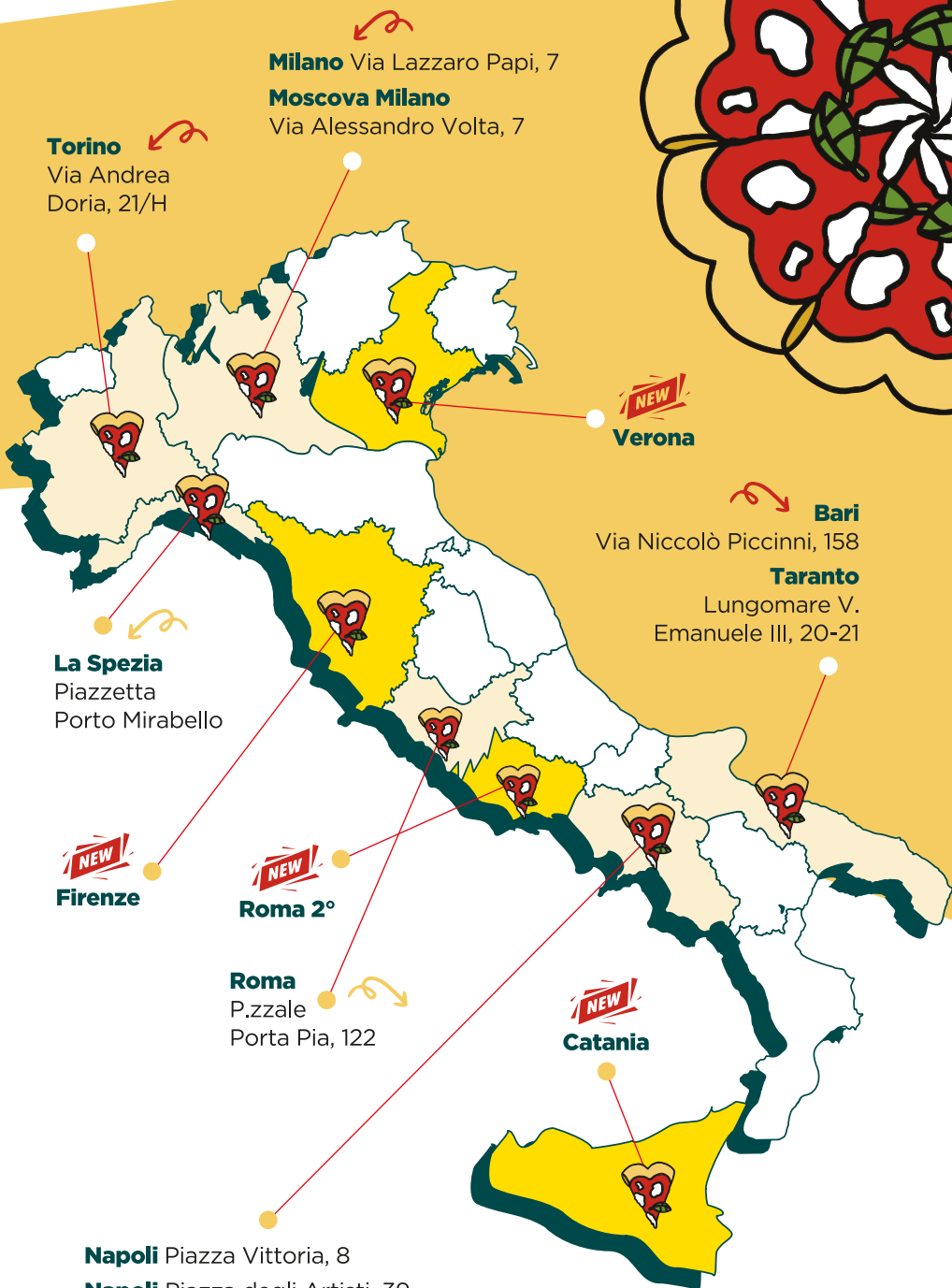
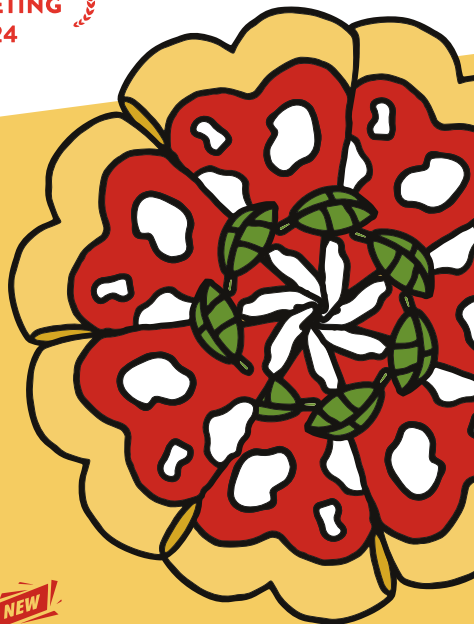
Usiamo per la Nostra pizza contemporanea la farina del **Molino Caputo**, la linea **Nuvola**: un'accurata selezione di **materie prime 100% naturali** senza additivi né conservanti che **assicura volume e sofficità** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

*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.) **2,5**

**MONTANARA AL RAGÙ** 2 pz.  **3**  
ragù napoletano, grana padano e basilico (1.7.9.)

**TRIS DI MONTANARE** (1.7.5.4.8.) **8**

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** **6**  
classica parmigiana con pomodoro, melanzane fritte, grana padano (7.)

**CROCCHÈ DI PATATE** 1 pz. **2**  
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 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.)

**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 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



10

**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

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



11

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



10,5

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



10

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

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: crochè 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

9

**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** 6,5

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

**MARGHERITA** 7

Disponibile in versione ruota di carro +3€

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

**MARGHERITA CON BUFALA**

pom. schiacciato a mano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.) 8,5

**BUFALA A FILETTO**

pomodorino datterino condito, mozz. di bufala dop, olio evo e basilico (1.7.) 8,5

**NAPOLI**

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, acciughe, olive taggiasche, olio evo e basilico (1.4.7.) 9,5

**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.) 8,5

**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.) 12

**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.) 10

**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.) 9

*pizze*  
**NEL**  
*rutiello*

**MARGHERITA**

9

**MARINARA CONTEMPORANEA**

14

**SALSICCIA E FRIARIELLI**

12

**A' PARMIGIAN RO' NONN**

15

**GRAFFA DI NONNO ENZO**

Vari gusti

**RIVISITAZIONE DEL BABÀ NAPOLETANO**

(3.7.)

**BROWNIE FATTO IN CASA** (7.8.)**IL NOSTRO CUORE CALDO** (3.7.)**CHEESECAKE FATTO IN CASA** (1.7.)

Vari gusti

*le*

**DO  
LCI**

*coccole*

6

6

6



## Vini

### Bianchi

<b>FALANGHINA</b> Pridie	16
<b>GRECO DI TUFO</b> Veneria	20
<b>BIANCOLELLA</b> Nestore	24

### Rossi

<b>GRAGNANO</b> Graunè	20
<b>CHIANTI</b> Casa Banfi	22
<b>TAURASI</b> Veneria	30
<b>MONFERRATO</b> Casa Serra Venturino	19

### Soft drink

<b>ACQUA</b> 50cl Naturale, frizzante, effervescente	2
<b>ACQUA</b> Ferrarelle Maxima 75cl	3,5
<b>COCA COLA</b> 33cl	3,5
<b>COCA COLA ZERO</b> 33cl	3,5
<b>FANTA</b> 33cl	3,5
<b>SPRITE</b> 33cl	3,5
<b>CALICE DI VINO</b> (12.)	7

### Cocktail

<b>GIN</b> TONIC O LEMON	10
<b>APEROL SPRITZ</b> (12.)	7
<b>NEGRONI</b>	8

## Birre

### In bottiglia

<i>Nartigiana</i> <b>N'ARTIGIANA ORO</b> 33cl	5,5
<i>Nartigiana</i> <b>N'ARTIGIANA AMBRATA</b> 33cl	5,5
<i>Nartigiana</i> <b>N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO</b> 33cl	5,5
<i>Nartigiana</i> <b>N'ARTIGIANA SENZA GLUTINE</b> 33cl	5,5

### Alla spina

<b>KELLER</b> 30cl	4,5
50cl	6
<b>OBERBRAU</b> 30cl	5
50cl	7
<b>WEISS</b> 30cl	4,5
50cl	6

### Bollicine

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

## Amari e Digestivi

<b>AMARO DEL CAPO</b>	3	<b>JEIGERMASTER</b>	3
<b>JEFFERSON</b>	8	<b>LIMONCELLO MARGA</b>	3
<b>MELLONCELLO NASTRO D'ORO</b>	3	<b>LIQUIRIZIA CAFFO</b>	7
<b>GRAPPA BARRICATA MARGA</b>	3	<b>GRAPPA LISCIA</b>	3
<b>RUM DIPLOMATICO</b>	9	<b>MARGA</b>	
<b>CAFFÈ ESPRESSO ARABICA MORENO</b>	1,5	<b>PASSITO</b>	8

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