

Capriira

Pizzeria e Ristorante Napoletano

**PEDIDO MINIMO
1 PLATO POR PERSONA,
POSTRES NO INCLUIDOS**

Capriira

Pizzeria e Ristorante Napoletano

Una pizza ligera, aromática, especialmente digerible y sabrosa.

Nuestro equipo de pizzeros, una mezcla de **maestros tanto tradicionalistas como innovadores**, han perfeccionado la receta de la **pizza tradicional napolitana**, acompañándola con las **más modernas tecnologías de preparación de la masa**.

En nuestra pizzería contamos con una **cámara de fermentación deshumidificada**, donde nuestra masa **fermenta entre 20 y 22 horas**; a continuación se le añaden los ingredientes que completan nuestra propia receta. **Los temporizadores**, que seguramente habréis observado, sirven específicamente para controlar los tiempos de fermentación de las diferentes masas.

Al llegar a la trigésima hora de fermentación, ¡Nuestra masa queda finalmente lista!



Con la entrada en vigor del Reglamento (UE) n. 1169/2011, la Dirección comunica que los alimentos suministrados podrían contener alérgenos. Se ruega a los clientes comuniquen eventuales intolerancias alimentarias a nuestro personal de sala.



Cocktails

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 7,00
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	€ 7,00
Americano Campari, vermouth, angostura, soda	€ 8,00
Negroni Gin, Campari, vermouth, angostura	€ 8,00
Negroni Sbagliato Campari, vermouth, prosecco	€ 8,00
Hugo Licor al sambuco, prosecco, menta fresca y soda	€ 7,00
Moscow Mule Vodka, lima, ginger beer	€ 8,00
Cuba Libre Ron Blanco, coca cola, zumo de lima	€ 7,00
Caipirinha / Caipiroska Clásica/ Fruta de la Pasión/Fresa/ Frutas del bosque	€ 8,00
Mojito Clásico/ Black/ Fruta de la pasión/ Fresa/ Frutas del Bosque	€ 8,00
Analcolico Caprizza A base di fruta	€ 6,00

Gin tonic

Tanqueray Sevilla - Inglaterra	€ 8,00
Bulldog (London Dry Gin) - Inglaterra	€ 9,00
Nordes - España	€ 9,00
Roku - Japón	€ 9,00
Larios Rosé - España	€ 8,00
Martin Miller (London Dry Gin) - Inglaterra	€ 9,00
Mare - España	€ 10,00
Hendrick's (London Dry Gin) - Inglaterra	€ 8,00

Vodka

Absolut Limón/ Tónica	€ 8,00
Ciroc Limón/ Tónica	€ 9,00



Fritti Napoletani

- 1 Panzarotto Partenopeo (2 piezas) € 6,50**
Croqueta de patata, rellena de Provola de Agerola, Jamón York, pimienta negra, Parmigiano Reggiano 24 meses y Pecorino Romano
- 2 Arancino Napoletano (2 piezas) € 8,00**
Bola de arroz frita, rellena de ragut, Fior di Latte de Agerola, guisantes, carne picada y Parmigiano Reggiano 24 meses
- 3 Poker di Montanare € 10,50**
Mini pizza frita con tomate y Fior di Latte de Agerola / Friarielli y Provola / Pistacho y Mortadela de Bolonia / Mantequilla y Anchoas del Mar Cantábrico
- 4 Frittatina di Bucatini di Gragnano (2 piezas) € 8,00**
Medallón de pasta amasada relleno de bechamel, Fior di Latte de Agerola, guisantes y carne picada
- 5 Frittatina Salsiccia e Friarielli (2 piezas) € 8,00**
Medallón de pasta amasada de Bucatini de Grañano, relleno de longaniza Beneventana, friarielli y Provola de Agerola
- 6 Mozzarella in Carrozza (2 piezas) € 8,00**
Sándwich de mozzarella, empanado y frito
- 7 Patatas Fritas € 5,00**
- 8 Gran Fritto Napoletano (da condividere) € 17,00**
2 panzarotti, 2 arancini, 1 frittatina di bucatini y 1 mozzarella in carrozza



Antipasti

- 10 Calamari* Fritti € 16,50**
Fritura de calamar
- 12 Fritto Misto* Caprizza € 17,50**
Fritura de gambón y calamar
- 13 Bruschetta Classica (2 piezas) € 7,00**
Pan casero tostado con tomatitos datterinos, aceite EVO y albahaca
- 14 Tris di Bruschetta (3 piezas) € 9,00**
Pan casero tostado: tomatitos datterinos y mozarella de búfala / berengena salteada y provola / mantequilla y anchoas del Mar Cantabrico
- 15 Sauté ai Frutti di Mare € 15,50**
Mejillones y almejas al vapor acompañados de pan tostado
- 16 Impepata di Cozze € 13,00**
Mejillones al vapor, pimienta negra y perejil fresco
- 17 Burrata di Búfala Pugliese 250 gr. € 20,00**
Plato de Burrata de Búfala con Jamón de Parma 18 meses y tomates cherry
- 18 Provola di Agerola alla piastra € 13,00**
Provola a la plancha con friarielli
- 22 Tegamino di Parmigiana di Melanzane € 14,00**
Berenjena frita rellena de mozzarella, tomate y albahaca acompañados con pan tostado
- 69 Jamon con Burrata € 20,00**
Plato de Burrata de Búfala con Pata Negra 100% Bellota

Insalatone

- 19 Salmone € 15,00**
Ensalada mixta, salmón ahumado de Noruega, aguacate, burrata de búfala, tomate cherry y zanahoria
- 20 Pollo € 13,00**
Ensalada mixta, filete de pollo a la plancha, pan tostado, Parmigiano Reggiano 24 meses y Salsa César
- 21 Quinoa € 13,00**
Quinoa, atún, queso feta, tomatitos secos y anacardos
- 73 Marina Grande € 15,00**
Ensalada, tomates cherry, zanahoria, aceitunas, maíz, atún y bocconcini de Búfala Campana DOP



Pasta

- 24 Spaghetti con pomodorini freschi e basilico € 12,50**
Tomatitos frescos y albahaca
- 25 Tagliatelle alla Bolognese € 14,00**
Pasta fresca de huevo, tomate, carne picada y Parmigiano Reggiano
- 27 Spaghetti alla Carbonara € 14,00**
Guanciale, huevo, Pecorino y pimienta negra
- 28 Paccheri Gorgonzola e Tartufo € 14,00**
Queso gorgonzola, crema de tartufo y guanciale
- 29 Gnocchi alla Sorrentina € 12,00**
Gnocchi de patata con tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano y albahaca
- 33 Scialatielli ai Frutti di Mare € 19,50**
Pasta fresca con tomate cherry, almejas, mejillones y gambón*
- 34 Paccheri con Provola y Pistachos € 14,00**
- 35 Spaghetti alle Vongole € 18,50**
Almejas, ajo y perejil fresco
- 85 Paccheri alla Siciliana € 12,00**
Tomato, provola y berenjenas

Segundos Platos

- 68 Polpette in salsa di pomodoro € 12,50**
Albóndigas caseras con salsa de tomate acompañados con pan tostado
- 74 Pez Espada a la Parrilla € 18,50**
y verduras a la parrilla
- 81 Cotoletta a la milanesa de pollo € 15,50**
Cotoletta de pollo con tomates cherry y patatas fritas
- 82 Ensalada de pulpo € 18,00**
Ensalada de pulpo con patatas y aceitunas verdes
- 83 Calamar a la parrilla* € 16,50**
Calamar a la parrilla y verduras a la parrilla
- 84 Tartar de salmón € 18,50**
Tartar de salmón con aguacate y tomates cherry
- 86 Entrecot de carne argentino (350 gr.) € 26,00**
con ensalada y patatas



Pizze Caprizza

Todas las pizzas Caprizza pueden ser preparadas con masa sin gluten o harina integral con un incremento de € 1,50

- 58 Burrata e Pata Negra** € 20,00
Fior di Latte Agerola, para finalizar Pata Negra 100% Bellota, Burrata Pugliese, Pimiento del Piquillo, láminas de Provolone del Mónaco DOP, aceite EVO y albahaca
- 59 Pesto e Polpette** € 16,00
Pesto de albahaca, Fior di Latte Agerola, tomatitos dátiles amarillos del Vesuvio, albóndiga de ternera, para finalizar Ricotta de Búfala Campana DOP, aceite EVO y albahaca
- 62 Cacio e Guanciale** € 16,00
Crema de queso Romano y pimienta, Fior di Latte de Agerola, Guanciale de Amatrice crujiente, boletus salteados, aceite EVO y albahaca
- 63 Tartufo** € 17,00
Crema de trufa, Provola de Agerola, y para finalizar Jamón York, albahaca y aceite EVO

Ingredientes añadidos:

- Burrata de Búfala Campana DOP € 4,00
- 2 Bocconcini de Búfala Campana DOP (30gr) € 2,00



Pizze Contemporanee

Todas las pizzas contemporáneas pueden ser preparadas con masa sin gluten o harina integral con un incremento de € 1,50

- 47 Integrale ai Datterini** € 14,00
Masa de harina integral con Fior di Latte de Agerola, datterinos amarillos del Vesuvio, tomatitos datterinos rojos, Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite EVO y albahaca
- 48 Integrale Ortolana** € 14,00
Masa de harina integral con Fior di Latte de Agerola, berenjena, calabacín y pimientos a la plancha, Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite EVO y albahaca
- 49 Genuina** € 15,00
Tomatitos datterinos, Fior di Latte Agerola, Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite EVO y albahaca, con borde relleno de ricotta y Jamón York
- 50 'Nduja e Salsiccia** € 13,50
Tomate, Fior di Latte Agerola, 'Nduja Calabra, Longaniza Beneventina, Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite EVO y albahaca
- 51 Pistacchio e Mortadella** € 16,00
Fior di Latte Agerola, crema de pistachos de Sicilia, Mortadela de Bologna, pistachos en grano, Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite EVO
- 52 Polpetta e Ricotta** € 16,00
Tomate, Fior di Latte Agerola, albóndiga de ternera, para finalizar Ricotta de Búfala Campana DOP, aceite EVO y albahaca
- 53 Tonno e Cipolle** € 13,00
Fior di Latte de Agerola, cebolla de Tropea, para finalizar un filete de atún, aceite EVO y albahaca
- 55 Parmigiana e Provola** € 16,00
Tomate, Provola de Agerola, parmigiana de berenjena, Parmigiano Reggiano 24 meses, para finalizar con bolas de mozzarella, aceite EVO y albahaca
- 56 Del Monaco DOP e Crudo di Parma** € 16,00
Fior di Latte de Agerola, Jamón Serrano de Parma DOP 24 meses, láminas de Provolone del Monaco, aceite EVO y albahaca

Ingredientes añadidos:

- Burrata de Búfala Campana DOP € 4,00
- 2 Bocconcini de Búfala Campana DOP (30gr) € 2,00



Pizze Tradizionali

Todas las pizzas Tradicionales pueden ser preparadas con masa sin gluten o harina integral con incremento de € 1,50

- 36 Marinara** € 9,50
Tomate, ajo, orégano, aceite EVO y albahaca
- 37 Margherita** € 9,50
Tomate, Fior di Latte de Agerola, Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite EVO y albahaca
- 38 Ripieno** € 12,00
Calzone relleno de Ricotta de Búfala Campana DOP, Fior di latte de Agerola, salami napolitano, tomate, Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite EVO y albahaca
- 39 Napoli** € 13,00
Tomate, y terminamos con anchoas del Mar Cantábrico, alcaparra de Pantellería, olivas Taggiasca, orégano, aceite EVO y albahaca
- 40 Diavola** € 12,00
Tomate, Fior di Latte de Agerola, Spianata Calabra picante, Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite EVO y albahaca
- 41 Americana** € 12,00
Tomate, Fior di Latte de Agerola, wüerstel, patatas fritas y aceite EVO
- 42 Cosacca** € 8,50
Tomate, Pecorino Romano, aceite EVO y albahaca
- 43 Salsiccia e Friarielli** € 12,50
Provola de Agerola, Longaniza Beneventina, friarielli, Parmigiano Reggiano 24 meses y aceite EVO
- 44 4 Formaggi** € 12,50
Fior di Latte de Agerola, Emmental Suizo DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite EVO y albahaca
- 45 Capricciosa** € 13,50
Fior di Latte de Agerola, Jamón York, salami napolitano, alcachofas, champiñones y olivas negras
- 46 Vegetariana** € 12,00
Fior di Latte de Agerola, calabacines plancha, berenjenas plancha, pimientos plancha, aceite EVO y albahaca

Ingredientes añadidos:

- Burrata de Búfala Campana DOP € 4,00
- 2 Bocconcini de Búfala Campana DOP (30gr) € 2,00

Pizze Fritte

- 64 Classica** € 15,00
Pizza frita rellena de Ricotta de Búfala Campana DOP, Fior di Latte de Agerola, salami napolitano, pimienta negra, Parmigiano Reggiano 24 meses
- 66 Don Gaetano** € 15,00
Pizza frita rellena de Longaniza Beneventina, friarielli y Provola de Agerola
- 67 Montanara Ripassata** € 15,00
Pizza frita y acabada de cocinar al horno con tomate, Fior di Latte de Agerola, Pecorino Romano, aceite EVO y albahaca

Dessert

- Dolce della Casa** € 6,50

*PRODUCTO CONGELADO

Vino Blanco y Rosados

Fiano di Avellino DOCG Fattoria Pagano	€ 22,00
Falanghina IGT DOC Fattoria Pagano	€ 20,00
Greco di Tufo DOCG Fattoria Pagano	€ 24,00
Chardonnay IGP "Onde" Cantine Lizzano	€ 22,00
Vermentino Maremma Toscana DOC Tenuta Aquilaia - Uggiano	€ 27,00
Gewürztraminer Trentino DOC Cantina Mach	€ 27,00
Rosato Roccamonfina BIO IGT Fattoria Pagano	€ 22,00

Vino Tinto

Aglianico IGT Fattoria Pagano	€ 20,00
Primitivo di Manduria DOP "Macchia" Cantine Lizzano	€ 23,00
Nero D'Avola Sicilia DOC Baglio di Pianetto	€ 22,00
Chianti Classico DOCG Uggiano	€ 25,00
Barolo del Comune di Barolo DOCG Vite Colte	€ 47,00
Amarone della Valpolicella DOCG Cantine Speri	€ 72,00

Cava

Ca' di Rajo Prosecco Trento DOC Ca' di Rajo	€ 22,00
---	---------

Cerveza de Parril

Heineken 33 cl	€ 3,50
Heineken 50 cl	€ 6,00
Águila Sin Filtrar 40 cl	€ 4,00
Águila Sin Filtrar Doble 33 cl	€ 3,50

Cerveza en Botella

Amstel Oro Tostada 33 cl	€ 4,00
Lagunitas IPA USA 33 cl	€ 5,00
Paulaner Weissebier 50 cl	€ 5,00
Heineken 0.0 33 cl	€ 3,50
Cruzcampo Sin Gluten 33 cl	€ 3,50

Par

Agua / Agua con gas 50 cl	€ 2,00
Pepsi / Pepsi Max	€ 3,00
Fanta / Fanta Lemon / 7UP	€ 3,00
Zumo Vida Melocotón	€ 2,50
Aquarade Limón	€ 3,00
Tinto de Verano	€ 3,00
Café	€ 1,50
Grappa	€ 4,00
Grappa Barricata	€ 5,00
Amarida	da € 4,00 a € 8,00
Whisky	da € 6,00 a € 9,00
Rum Zacapa 23	€ 8,00