

Capriira

Pizzeria e Ristorante Napoletano

**ORDINE MINIMO
1 PIATTO PER PERSONA,
DOLCI NON INCLUSI**

Capriorra

Pizzeria e Ristorante Napoletano

Una pizza leggera, fragrante, altamente digeribile e saporita.

La nostra squadra di pizzaioli, un mix di **maestri tradizionalisti** e **maestri innovatori**, ha affinato la ricetta della **pizza** della **tradizione napoletana**, accompagnandola con le **più moderne metodologie di preparazione degli impasti**.

Nella nostra pizzeria è presente una **Camera di Lievitazione deumidificata**, dove il nostro impasto **fermenta dalle 20 alle 22 ore**; successivamente vengono aggiunti gli ingredienti mancanti della ricetta. **I timer** che avrete sicuramente notato servono proprio a indicare i tempi di lievitazione dei diversi impasti.

Allo scoccare della trentesima ora il nostro impasto è finalmente pronto!



A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) n. 1169/2011, la Direzione comunica che gli alimenti somministrati potrebbero contenere allergeni. Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.



Cocktails

Aperol Spritz	€ 7,00
Aperol, prosecco, soda	
Campari Spritz	€ 7,00
Campari, prosecco, soda	
Americano	€ 8,00
Campari, vermouth, angostura, soda	
Negroni	€ 8,00
Gin, Campari, vermouth, angostura	
Negroni Sbagliato	€ 8,00
Campari, vermouth, prosecco	
Hugo	€ 7,00
Liquore al sambuco, prosecco, menta fresca, soda	
Moscow Mule	€ 8,00
Vodka, lime, ginger beer	
Cuba Libre	€ 7,00
Rum bianco, Coca Cola, succo di lime	
Analcolico Caprizza	€ 6,00
A base di frutta	
Caipirinha / Caipiroska	€ 8,00
Classica / Passion Fruit / Fragola / Frutti Di Bosco	
Mojito	€ 8,00
Classico / Black / Passion Fruit / Fragola / Frutti Di Bosco	

Gin tonic

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

Vodka

Absolut	€ 8,00
Lemon / Tonic	
Ciroc	€ 9,00
Lemon / Tonic	



Fritti Napoletani

- 1 Panzarotto Partenopeo (2 pezzi) € 6,50**
Crocchetta di patate frita ripiena di Provola di Agerola, prosciutto cotto, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Pecorino Romano
- 2 Arancino Napoletano (2 pezzi) € 8,00**
Palla di riso frita ripiena di ragù, Fior di Latte di Agerola, piselli, carne macinata e Parmigiano Reggiano 24 mesi
- 3 Poker di Montanare € 10,50**
Pizzette fritte: pomodoro e Fior di Latte di Agerola - Friarielli e provola - Pistacchio e Mordatella Bolognese - Burro e acciughe del Mar Cantabrico
- 4 Frittatina di Bucatini di Gragnano (2 pezzi) € 8,00**
Medaglioni di pasta impastati e farciti con besciamella, Fior di Latte di Agerola, piselli e carne macinata
- 5 Frittatina Salsiccia e Friarielli (2 pezzi) € 8,00**
Medaglioni di pasta impastati e farciti con Bucatini di Gragnano, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli e Provola di Agerola
- 6 Mozzarella in Carrozza (2 pezzi) € 8,00**
Sandwich con mozzarella, impanato e fritto
- 7 Patatine Fritte € 5,00**
- 8 Gran Fritto Napoletano (da condividere) € 17,00**
2 panzarotti, 2 arancini, 1 frittatina di bucatini e 1 mozzarella in carrozza



Antipasti

- 10 Calamari* Fritti € 16,50**
Frittura di calamari
- 12 Fritto Misto* Caprizza € 17,50**
Fritto di gamberi e calamari
- 13 Bruschetta Classica (2 pezzi) € 7,00**
Pane della casa tostato con pomodorini datterini, olio evo e basilico
- 14 Tris di Bruschette (3 pezzi) € 9,00**
Pane della casa tostato: pomodorini datterini e mozzarella di bufala - Melanzane a funghetto e Provola - Burro e acciughe del Mar Cantabrico
- 15 Sauté ai Frutti di Mare € 15,50**
Zuppa di cozze e vongole con crostini di pane fritto
- 16 Impepata di Cozze € 13,00**
Cozze cotte in padella, pepe nero e prezzemolo fresco
- 17 Burrata di Bufala Pugliese 250 gr. € 20,00**
Burrata di bufala con Crudo di Parma 18 mesi e pomodorini
- 18 Provola di Agerola alla piastra € 13,00**
Provola alla piastra con friarielli
- 22 Tegamino di Parmigiana di Melanzane € 14,00**
Melanzane fritte ripiene di mozzarella, pomodoro e basilico servito con pane tostato
- 69 Pata Negra con Burrata € 20,00**
Piatto di Pata Negra 100% Bellota con Burrata di bufala Pugliese

Insalatone

- 19 Salmone € 15,00**
Insalata mista, salmone affumicato norvegese, avocado, burrata di bufala, pomodorini e carote alla julienne
- 20 Pollo € 13,00**
Insalata mista, filetti di pollo alla griglia, crostini di pane, Parmigiano Reggiano 24 mesi e salsa caesar
- 21 Quinoa € 13,00**
Quinoa, tonno, feta, pomodori secchi e anacardi
- 73 Marina Grande € 15,00**
Insalata, pomodorini, carote alla julienne, mais, olive, tonno e bocconcini di Bufala Campana DOP



Pasta

- 24 Spaghetti con pomodorini freschi e basilico € 12,50**
Pomodorini freschi e basilico
- 25 Tagliatelle alla Bolognese € 14,00**
Pasta fresca all'uovo, pomodoro, macinato di manzo e Parmigiano Reggiano
- 27 Spaghetti quadrati alla Carbonara € 14,00**
Guanciale, uova, pecorino e pepe
- 28 Paccheri Gorgonzola e Tartufo € 14,00**
Gorgonzola, crema di tartufo e guanciale
- 29 Gnocchi alla Sorrentina € 12,00**
Gnocchi di patate con pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano e basilico
- 33 Scialatielli ai Frutti di Mare € 19,50**
Pasta fresca con pomodorini, vongole, cozze e gamberoni*
- 34 Paccheri Provola e Pistacchio € 14,00**
- 35 Spaghetti alle Vongole € 18,50**
Vongole, aglio e prezzemolo fresco
- 85 Paccheri alla Siciliana € 12,00**
Pomodoro, provola e melanzane

Secondi Piatti

- 68 Polpette in salsa di pomodoro € 12,50**
Polpette fatte in casa con salsa di pomodoro servito con pane tostato
- 74 Pesce spada alla brace € 18,50**
Servito con verdure grigliate
- 81 Cotoletta di pollo alla milanese € 15,50**
Cotoletta di pollo con pomodorini e patate fritte
- 82 Insalata di polpo € 18,00**
Insalata di polpo, patate, olive verdi
- 83 Calamaro* alla piastra € 16,50**
Calamaro alla piastra con verdure grigliate
- 84 Tartare di Salmone € 18,50**
Tartare di salmone con avocado e pomodorini
- 86 Entrecôte di carne argentina (350 gr.) € 26,00**
con insalata e patate



Pizze Caprizza

Tutte le pizze caprizza possono essere preparate con impasto senza glutine o di farina integrale con maggiorazione di € 1,50

- 58 Burrata e Pata Negra** € 20,00
Fior di Latte di Agerola, all'uscita Pata Negra 100% Ghianda, Burrata Pugliese, Pimientto del Piquillo, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo e basilico
- 59 Pesto e Polpette** € 16,00
Pesto di basilico, Fior di Latte di Agerola, datterini gialli del Vesuvio, polpette di manzo, all'uscita Ricotta di Bufala Campana DOP, olio evo e basilico
- 62 Cacio e Guanciale** € 16,00
Crema di cacio e pepe, Fior di Latte di Agerola, guanciale di Amatrice croccante, funghi porcini saltati in padella, olio evo e basilico
- 63 Tartufo** € 17,00
Crema al tartufo, Provola di Agerola, all'uscita prosciutto cotto, basilico e olio evo

Aggiunte:

- Burrata di Bufala Campana DOP € 4,00
- 2 Bocconcini di Bufala Campana DOP (30gr) € 2,00



Pizze Contemporanee

Tutte le pizze contemporanee possono essere preparate con impasto senza glutine o di farina integrale con maggiorazione di € 1,50

- 47 Integrale ai Datterini** € 14,00
Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola, datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico
- 48 Integrale Ortolana** € 14,00
Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico
- 49 Genuina** € 15,00
Pomodorini datterini, Fior di Latte di Agerola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo e basilico con cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP e Prosciutto Cotto
- 50 'Nduja e Salsiccia** € 13,50
Pomodoro, Fior di Latte di Agerola, 'Nduja Calabria, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo e basilico
- 51 Pistacchio e Mortadella** € 16,00
Fior di Latte di Agerola, crema di pistacchi siciliani, Mortadella Bolognese, granella di pistacchi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo
- 52 Polpetta e Ricotta** € 16,00
Pomodoro, Fior di Latte di Agerola, polpette di manzo, all'uscita Ricotta di Bufala Campana DOP, olio evo e basilico
- 53 Tonno e Cipolle** € 13,00
Fior di Latte di Agerola, cipolle di Tropea, all'uscita filetti di tonno, olio evo e basilico
- 55 Parmigiana e Provola** € 16,00
Pomodoro, Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano 24 mesi, all'uscita bocconcino di mozzarella, olio evo e basilico
- 56 Del Monaco DOP e Crudo di Parma** € 16,00
Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo e basilico

Aggiunte:

- Burrata di Bufala Campana DOP € 4,00
- 2 Bocconcini di Bufala Campana DOP (30gr) € 2,00



Pizze Tradizionali

Tutte le pizze tradizionali possono essere preparate con impasto senza glutine o di farina integrale con maggiorazione di € 1,50

- 36 Marinara** € 9,50
Pomodoro, aglio, origano, olio evo e basilico
 - 37 Margherita** € 9,50
Pomodoro, Fior di Latte di Agerola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo e basilico
 - 38 Ripieno** € 12,00
Calzone ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola, salame napoletano, Pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo e basilico
 - 39 Napoli** € 13,00
Pomodoro, all'uscita acciughe del Mar Cantabrico, Capperi di Pantelleria, olive taggiasche, origano, olio evo e basilico
 - 40 Diavola** € 12,00
Pomodoro, Provola di Agerola, spianata calabra, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo e basilico
 - 41 Americana** € 12,00
Pomodoro, Fior di Latte di Agerola, würstel, patatine fritte* e olio evo
 - 42 Cosacca** € 8,50
Pomodoro, Pecorino Romano, olio evo e basilico
 - 43 Salsiccia e Friarielli** € 12,50
Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli, Parmigiano Reggiano 24 mesi e olio evo
 - 44 4 Formaggi** € 12,50
Fior di Latte di Agerola, Emmental Svizzero DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo e basilico
 - 45 Capricciosa** € 13,50
Pomodoro, Fior di Latte di Agerola, prosciutto cotto, salame napoli, carciofi, funghi champignon e olive nere
 - 46 Vegetariana** € 12,00
Fior di Latte di Agerola, zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni grigliati, olio evo e basilico
- Aggiunte:**
- Burrata di Bufala Campana DOP € 4,00
 - 2 Bocconcini di Bufala Campana DOP (30gr) € 2,00

Pizze Fritte

- 64 Classica** € 15,00
Pizza frita ripiena di ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi
- 66 Don Gaetano** € 15,00
Pizza frita ripiena di Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli e Provola di Agerola
- 67 Montanara Ripassata** € 15,00
Pizza frita e poi ripassata al forno con pomodoro, Fior di Latte di Agerola, Pecorino Romano, olio evo e basilico

Dessert

- Dolce della Casa** € 6,50

*PRODOTTO CONGELATO

Vino Bianco

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

Vino Rosso

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

Pollicine

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

Pirra alla Spina

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

Pirra in Pottiglia

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

Acqua Minerale 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
Caffè	€ 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