



**Capriira**  
*Amore al primo morso*

# Capriira

*Pizzeria e Friggitoria  
Napoletana*

## *Tradition et Innovation*

Une pizza légère, parfumée, savoureuse et de haute qualité.

Notre équipe de pizzaioli, un mélange de **maîtres traditionnels et d'innovateurs**, a affiné la recette de la **pizza de la tradition napolitaine**, en l'accompagnant de **la méthode la plus moderne de préparation de la pâte**.

Notre pizzeria dispose d'une **chambre de levage déshumidifiée**, où notre pâte **fermente de 20 à 22 heures**; puis les ingrédients manquants de la recette sont ajoutés. **Les minuteriers** que vous aurez sûrement vus servent à indiquer les temps de levée des différentes pâtes.

**Au coup de la trentième heure notre pâte est enfin prête !**



**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**  
Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Friggitoria

**Carrivra**  
Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**  
Friggitoria

**Carrivra**  
Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**  
Friggitoria

**Carrivra**  
Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**  
Pizzeria e Friggitoria

# Frits Napolitains

**Panzarotto parthénopéen (2 pièces) € 5,00**  
de pommes de terre à la provola d'Agerola, salami napolitain, poivre noir, parmesan reggiano 24 mois, pecorino romain

**Arancino Napolitaine (1 pièce) € 2,50**  
riz à la sauce de viande, fleur de lait d'Agerola, petits pois, viande hachée, parmesan reggiano 24 mois

**Petite Omelette de Bucatini (1 pièce) € 3,50**  
à la sauce béchamel, fleur de lait d'Agerola, petits pois et viande hachée

**Petite Omelette de Bucatini à la Nerano (1 pièce) € 3,50**  
courgettes, fromage provolone del Monaco DOP, crème de fromage

**Petite omelette de bucatini au fromage cacio et poivre (1 pièce) € 3,50**  
courgettes, fromage provolone del Monaco DOP, crème de fromage

**Fleurs de Courge Farcies (2 pièces) € 5,00**  
à la ricotta de bufflonne campanienne DOP et jambon cuit de haute qualité

**Frites mixtes napolitaines (5 pièces) €12,50**  
Panzarotto parthénopéen, Arancino Napolitaine, Petite omelette de bucatini, Petite omelette de bucatini à la Nerano, Fleur de courge farcie

**Fraîches Frites € 5,00**  
pommes de terre coupées en chips



**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

# Entrées

- Calamars\* frits et fraîches frites** €13,00
- Mozzarella de Bufflonne Campanienne DOP de 250 g** €14,00  
avec jambon cru de Parme 24 mois
- Bruschettas (2 pièces)** € 7,00  
aux tomates cerises jaunes et rouges et stracciatella de bufflonne
- Bruschettas Cantabrico (2 pièces)** € 7,00  
avec anchois de la mer Cantabrique et stracciatella de bufflonne
- Parmesane d'Aubergines** € 9,00

# Salades Repas

- Primavera** €11,00  
salade composée, mozzarella de bufflonne campanienne DOP, tomates, carottes, olives vertes, thon
- Caesar** €11,00  
salade composée, filets de poulet grillé, croûtons de pain, parmesan reggiano 24 mois, sauce caesar
- Caprese** €12,00  
mozzarella de bufflonne, tomates, olives vertes, origan et basilic
- Bresaola** €12,00  
bresaola, parmesan reggiano 24 mois, tomates cerises, roquette
- Chef** €11,00  
salade composée, tomates pachino, fromage emmental, poulet grillé, œuf dur

\* PRODUIT CONGELE



Nos pâtes sans gluten  
**NE SONT PAS CONÇUES  
POUR LES COELIAQUES.**

Si vous suivez un régime  
sans gluten ou par curiosité  
découvrez la riche saveur de notre  
pâte sans gluten !!!



# Pizzas Caprizza

Toute pizza peut être préparée avec de la **pâte sans gluten** ou à la **farine intégrale** avec un supplément de 1,50 €

## **Burrata e Pata Negra** €18,00

fleur de lait d'Agerola: à la sortie du four:  
Pata Negra 100% Ghianda, burrata des Pouilles, copeaux de provolone del Monaco, huile extra vierge d'olive biologique Terre Francescane, basilic

## **Pesto e Polpette** €15,00

Pistou de basilic, Fleur de lait d'Agerola, tomates cerises jaunes du Vésuve; à la sortie du four:  
boulettes de bœuf, Ricotta de Bufflonne Campanienne DOP, huile extra vierge d'olive biologique Terre Francescane, basilic

**NEW**

## **Jamon e Friarielli** €15,00

fior di latte d'Agerola et brocoli friarielli; à la sortie du four: tartare de jambon ibérique, pecorino râpé sur sa corniche, basilic, huile d'olive extra vierge

## **Riccia** €13,50

focaccia avec laitue frisée, tomates datterini, filet de thon, olives Taggiasca, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, huile d'olive extra vierge

**NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS  
DES RECETTES**

\* PRODUIT CONGELE





# Pizzas Contemporaines

Toute pizza peut être préparée avec de la **pâte sans gluten** ou à la **farine intégrale** avec un supplément de 1,50 €

**Integrale ai Datterini** €12,00  
pâte à la farine intégrale, à la mozzarella de bufflonne campanienne DOP, tomates cerises jaunes du Vésuve, tomates cerises, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive intégral, basilic

**Integrale Ortolana** €10,50  
pâte à la farine intégrale, à la fleur de lait d'Agerola, aubergines, courgettes, poivrons grillés, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive intégral, basilic

**Genuina** €11,50  
tomates cerises, fleur de lait d'Agerola, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique, basilic; avec sa corniche farcie à la ricotta de bufflonne campanienne DOP et jambon cuit de haute qualité

**'Nduja e Salsiccia** €12,00  
tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola, 'nduja calabraise, saucisse, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique, basilic

**Fiori di Zucca e Guanciale** €13,00  
fleur de lait d'Agerola, fleurs de courge, joue d'Amatrice croustillante; à la sortie du four: burrata, huile extra vierge d'olive biologique, parmesan reggiano 24 mois

**Pistacchio e Mortadella** €12,50  
fleur de lait d'Agerola, crème de pistache siciliennes, mortadelle IGP, graines de pistache, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique

**Carciofi e Lardo** €12,00  
fleur de lait d'Agerola, artichauts rôtis, lard de Colonnata IGP, copeaux de parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive et basilic

**Crudo e Provolone** €12,50  
fleur de lait d'Agerola, jambon cru de Parme 24 mois, copeaux de provolone del Monaco DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic

**Parmigiana e Provola** €11,50  
tomate San Marzano, provola d'Agerola, aubergines à la parmesane, parmesan reggiano 24 mois; à la sortie du four: bouchées de mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile extra vierge d'olive biologique, basilic

**Melanzane e Ricotta Salata** €13,00  
tomate la Reine de San Marzano, fleur de lait d'Agerola, aubergines rôties; à la sortie: ricotta salée, huile extra vierge d'olive, basilic

**Zucca e Salsiccia** €13,50  
provola fumée DOP, crème de courge, saucisse de cochon casertano, aubergines à l'huile, copeaux de ricotta salée, huile extra vierge d'olive

**Nerano** €13,00  
crème de courgettes, fleur de lait d'Agerola, chips de courgettes, petites boulettes de courgettes, copeaux de fromage Provolone del Monaco DOP

**NEW**

**Tropea** €14,00  
crème d'oignons rouges de Tropea, fior di latte d'Agerola; à la sortie: filets de thon, burrata des Pouilles, pâté d'olives Taggiasca, chips d'oignons, basilic, huile d'olive extra vierge

**Parmigianella** €13,00  
fior di latte d'Agerola, tomates datterini rouges, aubergines frites; à la sortie: "capocollo" charcuterie calabraise typique, fondue parmigiano reggiano, huile d'olive extra vierge, basilic

**Bresaola, Pepe e Lime** €13,00  
focaccia à la roquette, tomates cerises, bresaola, parmesan râpé, mousse burrata, poivre, citron vert

**NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS DES RECETTES**



# Pizzas Traditionnelles

Toute pizza peut être préparée avec de la **pâte sans gluten** ou à la **farine intégrale** avec un supplément de 1,50 €

**Marinara** € 7,50  
tomate san marzano, ail, origan, basilic, huile extra vierge d'olive, basilic

**Margherita** € 8,00  
tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola, huile extra vierge d'olive, basilic

**Bufalina** €10,50  
tomate San Marzano; à la sortie du four: mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile extra vierge d'olive, basilic

**Americana** € 9,00  
tomate San Marzano, Fleur de lait d'Agerola, saucisse de Strasbourg, frites\*

**Ripieno** € 9,50  
ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola, salami napolitain, tomate San Marzano, huile extra vierge d'olive, basilic

**Napoli** €10,00  
tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola, anchois de la Mer Cantabrique, câpres de Pantelleria, olives niçoises, huile extra vierge d'olive, basilic

**Prosciutto e Funghi** € 9,00  
tomate San Marzano DOP, fleur de lait d'Agrola, champignons de Paris; à la sortie du four: jambon cuit de haute qualité, huile extra vierge d'olive, basilic

**Diavola** € 9,00  
tomate San Marzano, provola d'Agerola, "spianata" salami calabrais, huile extra vierge d'olive, basilic

**Salsiccia e Friarielli** €10,50  
provola d'Agerola, saucisse, fanes de navet, huile extra vierge d'olive

**4 Formaggi** € 9,00  
fleur de lait d'Agerola, emmental suisse, fontina valdôtaine DOP, gorgonzola DOP, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic

**Capricciosa** €11,00  
tomate la Reine de San Marzano, fleur de lait d'Agerola, jambon cuit de haute qualité, artichauts rôtis, champignons de Paris, olives noires, huile extra vierge d'olive, basilic

**NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS DES RECETTES**

\* PRODUIT CONGELE

# Pizzas Frites

**Classica** €11,00  
farciée à la ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola, salami napolitain, poivre noir, parmesan reggiano 24 mois

**Tradizionale** €11,00  
farciée à la provola d'Agerola, tomate, ricotta de bufflonne campanienne DOP, poivre

**Montanara Ripassata** €11,00  
pizza frite et ensuite cuite au four à la tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola, pecorino romain, huile extra vierge d'olive, basilic

**NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS  
DES RECETTES**

## Desserts

**Pastiera** € 6,00  
Pâte sablée farciée à la ricotta et blé

**Caprese** € 6,00  
Gâteau au cacao et aux amandes

**Tiramisù** € 6,00

**Babà** € 6,00  
beignet napolitain au rhum

**Dessert de la Maison** € 6,00

# Vin

VERRE

BOUTILLE

## VIN BLANC

**Falanghina "Caprizza" IGP**  
Cantine Iovine

€ 5,00 € 15,00

**Costamolino Vermentino DOC**  
Argiolas

€ 6,00 € 25,00

**Lugana DOC**  
Ca' dei Frati

€ 25,00

**Alto Adige Gewürztraminer DOC**  
Kaltern Caldaro

€ 25,00

VERRE

BOUTILLE

## VIN ROUGE

**Aglianico "Caprizza" IGP**  
Cantine Iovine

€ 5,00 € 15,00

**Costera Cannonau DOC**  
Argiolas

€ 6,00 € 25,00

**Ronchedone**  
Ca' dei Frati

€ 30,00

**Valpolicella Classico DOC**  
Allegrini

€ 26,00

VERRE

BOUTILLE

## VINS MOUSSEUX

**Prosecco DOC Extra Dry "Levis"**  
Bellenda

€ 6,00 € 23,00

**Franciacorta Brut DOCG**  
Ferghettina

€ 7,00 € 30,00

# Pière

	20 cl	40 cl
<b><u>BIÈRE À LA PRESSION</u></b>		
Messina	€ 3,50	€ 5,50
Messina Cristalli di Sale	€ 3,50	€ 5,50
Moretti La Rossa 30 cl		€ 5,50

## **BIERE EN BOUTEILLE**

Ichnusa non filtrée 50 cl		€ 5,00
Erdinger Weiss 50 cl		€ 5,50
Lagunitas IPA USA 35,50 cl		€ 5,50
Heineken 0.0 (sans alcool) 33 cl		€ 4,00
Fischer 65 cl		€ 9,00

## **BIERE EN BOUTEILLE**

Baladin Nazionale Sans Gluten 33 cl		€ 6,00
Baladin Nazionale Blonde Ale 75 cl		€ 15,00
Baladin Isaac Blanche 75 cl		€ 15,00

# Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, soda		€ 6,00
<b>Campari</b> Campari, prosecco, soda		€ 6,00
<b>Moscow Mule</b> Vodka, citron vert, ginger beer		€ 7,50
<b>Hugo</b> Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche, seltz		€ 6,50
<b>Gin Tonic</b> Gin Hendrick's, eau tonique		€ 8,00

# Par

Eau minérale gazeuse / Eau naturelle - 75 cl	€ 3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,50
Aranciata / Sprite	€ 3,50
Café	€ 2,00
Grappa	€ 4,00
Grappa Barrique	€ 5,00
Amers	de € 4,00 à € 8,00
Whisky	de € 6,00 à € 9,00
Rhum Zacapa 23	€ 9,00
<b>COUVERT</b>	€ 2,50