

A close-up photograph of a person's hands, wearing a dark blue long-sleeved shirt, sifting a fine white powder (likely flour) over a round, light-colored loaf of bread. The powder is captured in mid-air, creating a soft, ethereal cloud around the hands. The loaf is resting on a surface dusted with the same powder. The background is dark, making the white powder and the bread stand out.

**Capriera**  
*Amore al primo morso*

# Capriira

*Pizzeria e Friggitoria  
Napoletana*

## *Tradizione e Innovazione*

**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!**





**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

# *Fritti Napoletani*

**Panzerotto Partenopeo (2 pezzi) € 5,00**  
di patate con Provolone di Agerola, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Pecorino Romano e prezzemolo

**Arancino Napoletano (1 pezzo) € 2,50**  
con riso Carnaroli, ragù, Fior di Latte di Agerola, piselli, carne macinata e Parmigiano Reggiano 24 mesi

**Frittatina di Bucatini Classica (1 pezzo) € 3,50**  
con besciamella, Fior di Latte di Agerola, piselli e carne macinata

**Frittatina di Bucatini alla Nerano (1 pezzo) € 3,50**  
zucchine, Provolone del Monaco DOP e crema di formaggio

**Frittatina di Bucatini Cacio e Pepe (1 pezzo) € 3,50**

**Fiori di Zucca Ripieni (2 pezzi) € 5,00**  
con Ricotta di Bufala Campana DOP e Prosciutto Cotto Nazionale Alta Qualità

**Gran Misto Napoletano (5 pezzi) €12,50**  
panzerotto partenopeo, arancino napoletano, frittatina classica, frittatina alla nerano e fiore di zucca ripieno

**Patatine Fresche Fritte € 5,00**  
patate tagliate a sfoglia





**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

**Carrizosa**  
Pizzería e Friggitoria

# Facili ma Buoni

**Calamari\* e patate fritte fresche** €13,00

**Mozzarella di Bufala Campana DOP 250 gr.** €14,00  
con Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

**Bruschetta (2 pezzi)** € 7,00  
con pomodorini gialli e rossi e stracciatella di bufala

**Bruschetta Cantabrico (2 pezzi)** € 7,00  
con acciughe del Mar Cantabrico e stracciatella di bufala

**Tegamino di Parmigiana di Melanzane** € 9,00

## Insalatone

**Primavera** €11,00  
Insalata mista, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodori, carote, olive verdi e tonno

**Caesar** €11,00  
Insalata mista, filetti di pollo alla griglia, crostini di pane, Parmigiano Reggiano 24 mesi e salsa caesar

**Caprese** €12,00  
Mozzarella di bufala, pomodori all'insalata, olive verdi, origano e basilico

**Bresaola** €12,00  
Bresaola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pomodorini e rucola

**Chef** €11,00  
Insalata mista, pomodorini pachino, Emmental, pollo grigliato e uovo sodo

\* PRODOTTO CONGELATO





I nostri impasti senza glutine  
**NON NASCONO PER I CELIACI.**

Se segui una **dieta senza glutine**  
oppure per pura curiosità  
**scopri il ricco sapore**  
del nostro **impasto senza!!!**





# Pizze Caprizza

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

## **Burrata e Pata Negra** €18,00

Fior di Latte di Agerola, all'uscita Pata Negra 100% Ghianda, Burrata Pugliese, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio Terre Francescane e basilico

## **Pesto e Polpette** €15,00

Pesto di basilico, Fior di Latte di Agerola, datterini gialli del Vesuvio, all'uscita polpette di manzo, Ricotta di Bufala Campana DOP, olio evo bio Terre Francescane e basilico

**NEW**

## **Jamón e Friarielli** €15,00

bianca con Fior di Latte di Agerola e friarielli, in uscita tartare di jamón ibérico, spolverata di pecorino grattugiato sul cornicione, basilico e olio evo

## **Riccia** €13,50

focaccia con insalata riccia, pomodori datterini, filetto di tonno, olive taggiasche, bocconcini di Bufala Campana DOP e olio evo

**NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE**

\* PRODOTTO CONGELATO







# Pizze Contemporanee

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

## **Integrale ai Datterini** €12,00

Impasto di farina integrale con Mozzarella di Bufala Campana DOP, datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico

## **Integrale Ortolana** €10,50

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico

## **Genuina** €11,50

Pomodorini datterini, Fior di Latte di Agerola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico con cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP e Prosciutto Cotto Alta Qualità

## **'Nduja e Salsiccia** €12,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, 'Nduja Calabria, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico

## **Fiori di Zucca e Guanciale** €13,00

Fior di Latte di Agerola, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, all'uscita Burrata Pugliese, olio evo bio e Parmigiano Reggiano 24 mesi

## **Pistacchio e Mortadella** €12,50

Fior di Latte di Agerola, crema di pistacchi siciliani, Mortadella IGP, granelle di pistacchi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio

## **Carciofi e Lardo** €12,00

Fior di Latte di Agerola, carciofini arrostiti, Lardo di Colonnata IGP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico

## **Crudo e Provolone** €12,50

Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio e basilico

## **Parmigiana e Provola** €11,50

Pomodoro la Regina di San Marzano, Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano 24 mesi, all'uscita bocconcino di Bufala Campana DOP, olio evo bio e basilico

## **Melanzane e Ricotta Salata** €13,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, melanzane arrostate, all'uscita ricotta salata, olio evo e basilico

## **Zucca e Salsiccia** €13,50

Provola affumicata DOP, crema di zucca, salsiccia stagionata di suino casertano, melanzane sott'olio, scaglie di ricotta salata e olio evo

## **Nerano** €13,00

Crema di zucchine, Fior di Latte di Agerola, chips di zucchine, polpettine di zucchine, scaglie di Provolone del Monaco DOP

**NEW**

## **Tropea** €14,00

crema di cipolle rosse di Tropea, Fior di Latte di Agerola, in uscita filetti di tonno, burrata pugliese, patè d'olive taggiasche e chips di cipolla, basilico e olio evo

## **Parmigianella** €13,00

bianca con Fior di Latte di Agerola, datterini rossi e melanzane a funghetto, in uscita capocollo e fonduta di Parmigiano Reggiano, olio evo e basilico

## **Bresaola, Pepe e Lime** €13,00

focaccia con rucola, pomodorini, bresaola, scaglie di Parmigiano Reggiano, mousse di burrata, pepe e lime

**NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE**







# Pizze Tradizionali

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

## **Marinara** € 7,50

Pomodoro la Regina di San Marzano, aglio, origano, olio evo e basilico

## **Margherita** € 8,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, olio evo e basilico

## **Bufalina** €10,50

Pomodoro la Regina di San Marzano, all'uscita Mozzarella di Bufala Campana DOP, olio evo e basilico

## **Americana** € 9,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, würstel e patatine fritte\*

## **Ripieno** € 9,50

Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola, salame napoletano, pomodoro la Regina di San Marzano, olio evo e basilico

## **Napoli** €10,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, olio evo e basilico

## **Prosciutto e Funghi** € 9,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, funghi champignon, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, olio evo e basilico

## **Diavola** € 9,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Provola di Agerola, spianata calabra, olio evo e basilico

## **Salsiccia e Friarielli** €10,50

Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli e olio evo

## **4 Formaggi** € 9,00

Fior di Latte di Agerola, Emmental Svizzero DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo e basilico

## **Capricciosa** €11,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Cotto Alta Qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico

**NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE**

\* PRODOTTO CONGELATO



# *Pizze Fritte*

## **Classica**

**€11,00**

Ripieno con Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi

## **Tradizionale**

**€11,00**

Ripieno con Provola di Agerola, pomodoro, Ricotta di Bufala Campana DOP e pepe

## **Montanara Ripassata**

**€11,00**

Pizza prima fritta e poi ripassata al forno con pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, Pecorino Romano, olio evo e basilico

**NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE**

## *Dessert*

**Pastiera / Caprese / Tiramisù / Babà**

**€ 6,00**

**Dolce della casa**

**€ 6,00**

# Vino

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
<b>BIANCO</b>		
<b>Falanghina "Caprizza" IGP</b> Cantine Iovine	€ 5,00	€ 15,00
<b>Costamolino Vermentino DOC</b> Argiolas	€ 5,00	€ 25,00
<b>Lugana DOC</b> Ca' dei Frati		€ 25,00
<b>Alto Adige Gewürztraminer DOC</b> Kaltern Caldaro		€ 25,00
<b>ROSSO</b>		
<b>Aglianico "Caprizza" IGP</b> Cantine Iovine	€ 5,00	€ 15,00
<b>Costera Cannonau DOC</b> Argiolas	€ 5,00	€ 25,00
<b>Ronchedone</b> Ca' dei Frati		€ 30,00
<b>Valpolicella Classico DOC</b> Allegrini		€ 26,00
<b>BOLLICINE</b>		
<b>Prosecco DOC Extra Dry "Levis"</b> Bellenda	€ 6,00	€ 23,00
<b>Franciacorta Brut DOCG</b> Ferghettina	€ 7,00	€ 30,00



# Pirra

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

## **BOTTIGLIA**

Ichnusa non filtrata 50 cl		€ 5,00
Erdinger Weiss 50 cl		€ 5,50
Lagunitas IPA USA 35,50 cl		€ 5,50
Heineken 0.0 analcolica 33 cl		€ 4,00
Fischer 65 cl		€ 9,00
Baladin Nazionale Gluten free 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, lime, ginger beer		€ 7,50
<b>Hugo</b> Liquore al sambuco, prosecco, menta fresca, soda		€ 6,50
<b>Gin Tonic</b> Gin Hendrick's, acqua tonica		€ 8,00

# Par

Acqua Minerale 75 cl		€ 3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero		€ 3,50
Aranciata / Sprite		€ 3,50
Caffè		€ 2,00
Grappa		€ 4,00
Grappa Barricata		€ 5,00
Amari	da € 4,00 a	€ 8,00
Whisky	da € 6,00 a	€ 9,00
Rum Zacapa 23		€ 9,00
Coperto		€ 2,50