



*Capriira*  
*Amore al primo morso*



# Capriira

*Pizzeria e Friggitoria  
Napoletana*

## *Tradicición e Innovación*

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!





**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

**Carrivra**

Pizzeria e Friggitoria

# Fritos Napolitanos

**Panzarotto Partenopeo (2 piezas)** € 5,00  
de patatas con provola de Agerola, salami napolitano, pimienta negra, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses, queso pecorino romano

**Arancino Napoletano (1 pieza)** € 2,50  
arroz con ragú, fior di latte de Agerola, guisantes, carne picada, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses

**Tortilla de Bucatini (1 pieza)** € 3,50  
con bechamel, fior di latte de Agerola, guisantes y carne picada

**Tortilla Bucatini a la Nerano (1 pieza)** € 3,50  
calabacines, provolone del Mónaco DOP, crema de queso

**Tortilla de bucatini con queso cacio y pimiento (1 pieza)** € 3,50  
calabacines, provolone del Mónaco DOP, crema de queso

**Flores de Calabaza Rellenas (2 piezas)** € 5,00  
con ricotta de búfalo de Campania DOP y jamón cocido nacional de alta calidad

**Fritura mixta napolitana (5 piezas)** € 12,50  
Panzarotto partenopeo, Arancino napolitano, Tortilla de bucatini, Tortilla de bucatini a la Nerano, Flores de calabaza rellena

**Patatas Fritas Frescas** € 5,00  
patatas cortadas en hojaldre





# Entrantes

- Calamares\* Fritos y Patatas Fritas Frescas** € 13,00
- Mozzarella de Búfala DOP de Campania 250 gr.** € 14,00  
con jamón crudo de Parma de 24 meses
- Bruschettas (2 piezas)** € 7,00  
con tomates cherry amarillos y rojos y straciatella de búfala
- Bruschettas Cantabrico (2 piezas)** € 7,00  
con anchoas del Cantábrico y straciatella de búfala
- Berenjenas a la Parmesana** € 9,00

# Ensaladas

- Primavera** € 11,00  
ensalada mixta, mozzarella de búfala de Campania DOP, tomates, zanahorias, aceitunas verdes, atún
- Caesar** € 11,00  
ensalada mixta, filetes de pollo a la parrilla, picatostes, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses, salsa César
- Caprese** € 12,00  
mozzarella de búfala, tomates, aceitunas verdes, orégano, albahaca
- Bresaola** € 12,00  
bresaola, queso parmesano reggiano 24 meses, tomates cherry, rúcula
- Chef** € 11,00  
ensalada mixta, tomates pachino, queso emmental, pollo a la parrilla, huevo duro

\* PRODUCTO CONGELADO





# Pizzas Caprizza

Todas nuestras pizzas se pueden preparar con **masa sin gluten o harina integral** con un recargo de 1,50 €

## **Burrata e Pata Negra** € 18,00

fior di latte de Agerola; a la salida: Pata Negra 100% Bellota, burrata de Apulia, escamas de queso provolone del Monaco, aceite de oliva virgen extra ecológico Terre Francescane, albahaca

## **Pesto e Polpette** € 15,00

Pesto de albahaca, Fior di Latte Agerola, tomatitos dátiles amarillos del Vesuvio; para finalizar: albóndiga de ternera, Ricotta de Búfala Campana DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico Terre Francescane, albahaca

**NEW**

## **Jamon e Friarielli** € 15,00

fior di latte de Agerola y brócoli Friarielli; para finalizar: tartar de jamón ibérico, queso pecorino rallado en el cornisa, albahaca, aceite de oliva virgen extra

## **Riccia** € 13,50

focaccia con lechuga rizada, tomates datterini, filete de atún, aceitunas Taggiasca, mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra

**NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS**

\* PRODUCTO CONGELADO







# Pizzas Contemporáneas

Todas nuestras pizzas se pueden preparar con **masa sin gluten** o **harina integral** con un recargo de 1,50 €

## **Integrale ai Datterini** € 12,00

mezcla de harina integral con mozzarella de búfala de Campania DOP, tomates datterini amarillos del Vesubio, tomates datterini, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca

## **Integrale Ortolana** € 10,50

masa de harina integral con mozzarella de Agerola, berenjenas, calabacines, pimientos grillados, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra integral, albahaca

## **Genuina** € 11,50

tomates datterini, fior di latte de Agerola, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca; con cornisa rellena de ricotta de búfalo de Campania DOP y jamón cocido de alta calidad

## **'Nduja e Salsiccia** € 12,00

tomate San Marzano, fior di latte de Agerola, salami 'nduja de Calabria, salchicha, queso Parmigiano Reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

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

fior di latte de Agerola, flores de calabaza, tocino guanciale de Amatrice crujiente; a la salida: burrata, aceite de oliva virgen extra ecológico, queso parmigiano reggiano 24 meses

## **Pistacchio e Mortadella** € 12,50

fior di latte de Agerola, crema de pistacho sicilianos, mortadela IGP, granos de pistachos, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico

## **Carciofi e Lardo** € 12,00

fior di latte de Agerola, alcachofas asadas, lardo di colonnata IGP, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

## **Crudo e Provolone** € 12,50

fior di latte de Agerola, jamón crudo de Parma DOP 24 meses, escamas de provolone del Monaco DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

## **Parmigiana e Provola** € 11,50

tomate San Marzano, provola de Agerola, berenjenas a la parmesana, queso parmigiano reggiano 24 meses; a la salida: bocados de mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

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

Tomate Regina di San Marzano, mozzarella fior di latte de Agerola, berenjenas asadas; fuera del horno: ricotta salada, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Zucca e Salsiccia** € 13,50

Provola ahumada DOP, crema de calabaza, salchicha de cerdo de Caserta, berenjenas en aceite, copos de ricotta salados, aceite de oliva virgen extra

## **Nerano** € 13,00

crema de calabacines, Agerola fior di latte, chips de calabacines, albóndigas de calabacines, copos de Provolone del Monaco DOP

**NEW**

## **Tropea** € 14,00

crema de cebolla morada de Tropea, fior di latte de Agerola; fuera del horno: filetes de atún, burrata de Apulia, paté de aceitunas Taggiasca, chips de cebolla, albahaca, aceite de oliva virgen extra

## **Parmigianella** € 13,00

fior di latte de Agerola, tomates datterini rojos, berenjenas fritas; fuera del horno: "capocollo" embutido típico de Calabria, fondue de parmigiano reggiano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Bresaola, Pepe e Lime** € 13,00

focaccia con rúcula, tomates cherry, bresaola, escamas de parmesano, mousse de burrata, pimienta, lima

**NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS**





# Pizzas Tradicionales

Todas nuestras pizzas se pueden preparar  
con **masa sin gluten** o **harina integral**  
con un recargo de 1,50 €

## **Marinara** € 7,50

Tomate San Marzano, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Margherita** € 8,00

tomate San Marzano, fior di latte de Agerola, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Bufalina** € 10,50

tomate San Marzano; a la salida: mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Americana** € 9,00

tomate San Marzano, Fior di Latte de Agerola, wüerstel, patatas fritas\*

## **Relleno** € 9,50

queso ricotta de búfalo de Campania DOP, fior di latte de Agerola, salami napolitano, tomate San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Napoli** € 10,00

Tomate San Marzano, fior di latte de Agerola, anchoas del Cantábrico, alcaparras de Pantelleria, aceitunas Taggiasca, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Prosciutto e Funghi** € 9,00

Tomate San Marzano DOP, fior di latte Agerola, champiñones; a la salida: jamón cocido de alta calidad, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Diavola** € 9,00

tomate San Marzano, provola de Agerola, "spianata" salami de Calabria, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Salsiccia e Friarielli** € 10,50

provola de Agerola, salchicha, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra

## **4 Formaggi** € 9,00

fior di latte de Agerola, queso emmental suizo DOP, queso fontina valdostana DOP, gorgonzola DOP, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra, albahaca

## **Capricciosa** € 11,00

Tomate Regina di San Marzano, mozzarella fior di latte de Agerola, jamón cocido de primera calidad, alcachofas asadas, champiñones, aceite de oliva negro, aceite de oliva virgen extra, albahaca

**NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS**

\* PRODUCTO CONGELADO



# Pizzas Fritas

## Classica

€ 11,00

relleno de ricotta de búfalo de Campania DOP, fior di latte de Agerola, salami napolitano, pimienta negra, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses

## Tradizionale

€ 11,00

relleno de provola de Agerola, tomate, ricotta de búfalo de Campania DOP, pimienta

## Montanara Ripassata

€ 11,00

pizza primero frita y luego horneada con tomates San Marzano, fior di latte de Agerola, queso pecorino romano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

**NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS**

## Postre

### Pastiera

€ 6,50

Masa quebrada rellena de ricota y trigo

### Caprese

€ 6,50

Tarta de cacao con almendras

### Tiramisù

€ 6,50

### Babà

€ 6,50

postre napolitano con ron

### Postre de la casa

€ 6,50

# Vino

	COPA	BOTELLA
<b><u>VINO BLANCO</u></b>		
<b>Falanghina "Caprizza" IGP</b> Cantine Iovine	€ 5,00	€ 15,00
<b>Costamolino Vermentino DOC</b> Argiolas	€ 6,00	€ 25,00
<b>Lugana DOC</b> Ca' dei Frati		€ 25,00
<b>Alto Adige Gewürztraminer DOC</b> Kaltern Caldaro		€ 25,00
<b><u>VINO TINTO</u></b>		
<b>Aglianico DOC "Sabbienere"</b> Cantine Iovine	€ 5,00	€ 15,00
<b>Costera Cannonau DOC</b> Argiolas	€ 6,00	€ 25,00
<b>Ronchedone</b> Ca' dei Frati		€ 30,00
<b>Valpolicella Classico DOC</b> Allegrini		€ 26,00
<b><u>VINO ESPUMOSO</u></b>		
<b>Prosecco DOC Extra Dry "Levis"</b> Bellenda	€ 6,00	€ 23,00
<b>Franciacorta Brut DOCG</b> Ferghettina	€ 7,00	€ 30,00



# Cerveza

	20 cl	40 cl
<b><u>CERVEZA DE BARRIL</u></b>		
Ichnusa	€ 3,50	€ 5,50
Ichnusa sin filtrar	€ 3,50	€ 5,50
Moretti La Rossa	€ 3,50	€ 5,50

## **CERVEZA EN BOTELLA**

Ichnusa Sin Filtrar 50 cl	€ 5,00
Ichnusa - Cerveza de limón 33 cl	€ 4,00
Erdinger Weiss 50 cl	€ 5,50
Lagunitas IPA USA 35,50 cl	€ 5,50
Heineken 0.0 (sin alcohol) 33 cl	€ 4,00
Fischer 65 cl	€ 9,00

## **CERVEZA ARTESANALES**

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

# Cócteles

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, soda	€ 7,00
<b>Campari</b> Campari, prosecco, soda	€ 7,00
<b>Moscow Mule</b> Vodka, lima, cerveza de jengibre	€ 7,00
<b>Hugo</b> Licor de saúco, prosecco, menta fresca, soda	€ 7,00
<b>Gin Tonic</b> Gin Hendrick's, agua tónica	€ 8,00

# Par

Água mineral com gás / Agua natural - 75 cl	€ 3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,50
Aranciata / Sprite	€ 3,50
Café	€ 2,00
Grappa	€ 4,00
Grappa Barricada	€ 5,00
Digestivos	da € 4,00 a € 8,00
Whisky	da € 6,00 a € 9,00
Rum Zacapa 23	€ 9,00
Cubierto	€ 2,50