

A close-up photograph of a person's hands, wearing a dark blue long-sleeved shirt, sifting a cloud of white flour over a round, uncooked pizza. The pizza is resting on a surface covered with flour. The background is dark, making the white flour and the pizza stand out.

Capri
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
Friggitoria

Carrivra
Pizzeria e 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



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



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 frita 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

€ 6,50

Dolce della casa

€ 6,50

Vino

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

Pirra

| | 20 cl | 40 cl |
|----------------------|--------|--------|
| <u>SPINA</u> | | |
| Ichnusa | € 3,50 | € 5,50 |
| Ichnusa non filtrata | € 3,50 | € 5,50 |
| Moretti La Rossa | € 3,50 | € 5,50 |

BOTTIGLIA

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Ichnusa non filtrata 50 cl | € 5,00 |
| Ichnusa al limone 33 cl | € 4,00 |
| 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

| | |
|---|--------|
| Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda | € 7,00 |
| Campari Campari, prosecco, soda | € 7,00 |
| Moscow Mule Vodka, lime, ginger beer | € 7,00 |
| Hugo Liquore al sambuco, prosecco, menta fresca, soda | € 7,00 |
| Gin Tonic 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 |