



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
farcié à la ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola, salami napolitain, poivre noir, parmesan reggiano 24 mois

Tradizionale €11,00
farcié 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 € 6,50
Pâte sablée farcié à la ricotta et blé

Caprese € 6,50
Gâteau au cacao et aux amandes

Tiramisù € 6,50

Babà € 6,50
beignet napolitain au rhum

Dessert de la Maison € 6,50

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
<u>BIÈRE À LA PRESSION</u>		
Ichnusa	€ 3,50	€ 5,50
Ichnusa non filtrée	€ 3,50	€ 5,50
Moretti La Rossa	€ 3,50	€ 5,50

BIERE EN BOUTEILLE

Ichnusa non filtrée 50 cl	€ 5,00
Ichnusa - Bière au citron 33 cl	€ 4,00
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

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 7,00
Campari Campari, prosecco, soda	€ 7,00
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer	€ 7,00
Hugo Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche, seltz	€ 7,00
Gin Tonic 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
COUVERT	€ 2,50