



*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!





# Fritos Napolitanos

**Panzarotto Partenopeo (2 piezas) € 5,00**

de patatas con provola de Agerola, salami napolitano, pimienta negra, queso Parmigiano de 24 meses, queso pecorino romano, perejil

**Arancino Napoletano (1 pieza) € 3,00**

arroz con ragú, fior di latte de Agerola DOP, guisantes, carne picada, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses

**Tortilla de Bucatini (1 pieza) € 3,50**

con bechamel, fior di latte de Agerola DOP, guisantes y carne picada

**Tortilla Bucatini a la Nerano (1 pieza) € 3,50**

calabacines, provolone del Mónaco DOP, crema de queso

**Flores de Calabaza Rellenas (2 piezas) € 5,50**

con ricotta de búfalo de Campania DOP y jamón cocido nacional de alta calidad

**Fritura mixta napolitana (5 piezas) € 15,00**

Panzarotto partenopeo, Arancino napolitano, Tortilla de bucatini, Tortilla de bucatini a la Nerano, Flors de calabaza rellena

**Patatas Fritas Frescas € 5,00**

patatas cortadas en hojaldre





# Entrantes

**Calamares\* Fritos y Patatas Fritas Frescas** € 13,00

**Pata Negra 100% Bellota, burrata de Apulia DOP** € 16,00

**Bruschettas (2 piezas)** € 7,00

con tomates cherry amarillos y rojos y stracciatella de búfala

**Bruschettas jamón crudo y fior di latte (2 piezas)** € 7,00

jamón crudo de Parma DOP 24 meses y fior di latte de Agerola DOP

**Berenjenas a la Parmesana** € 9,00

# Ensaladas

**Primavera** € 12,00

ensalada mixta, provola ahumada cortada en cubitos, tomates, zanahorias, aceitunas verdes, atún

**Caesar** € 12,00

ensalada mixta, filetes de pollo a la parrilla, picatostes, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses, salsa César

**Caprese** € 12,00

fior di latte de Agerola DOP, tomates, aceitunas verdes, orégano, albahaca

**Bresaola** € 12,00

bresaola, burrata de Apulia DOP 100 g., queso parmesano reggiano 24 meses, tomates cherry, rúcula

\* PRODUCTO CONGELADO





## Primeros Platos\*\*

Tagliatelle a la boloñesa	€ 12,00
Espaguetis con tomates frescos	€ 11,00
Bucatini a la carbonara	€ 12,00
Paccheri a la amatriciana	€ 12,00
Ñoquis a la sorrentina	€ 12,00
Ñoquis a la gricia	€ 12,00

## Segundos

Escalopas con limón con patatas frescas fritas	€ 12,00
Cotoletta de pollo con patatas frescas fritas	€ 12,00
Chuleta de cerdo con grelo	€ 12,00
Hamburguesa 200 gr	€ 14,00
huevo frito, patatas fritas frescas y bruschetta de tomate	
Salchicha de carne de cerdo DOP	€ 12,00
patatas fritas frescas o parrillada de verduras	
Calamares a la plancha con parrillada de verduras	€ 16,00

\*\* PRODUCTO DESCONGELADO





Nuestras masas sin gluten  
**NO ESTÁN DISEÑADAS PARA  
CELÍACOS.**

Si sigues una dieta sin gluten o por  
curiosidad descubre el rico sabor de  
nuestra masa sin gluten!!!





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

## Pizzas Caprizza

### **Burrata e Pata Negra** € 18,00

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

### **Carciofotta** € 13,50

fior di latte de Agerola DOP, crema de alcachofas, alcachofas laminadas, al final jamón cocido de gran calidad, tomates secos, aceite de oliva virgen extra ecológico Terre Francescane y albahaca

**NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS**

\* PRODUCTO CONGELADO







# Pizzas Contemporáneas

## **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** € 12,00

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

## **Genuina** € 12,00

tomates datterini, fior di latte de Agerola DOP, 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** € 15,00

fior di latte de Agerola DOP, 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** € 13,00

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

## **Crudo e Provolone** € 13,00

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** € 12,50

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

## **Nerano** € 13,00

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

### NEW

## **Tropea** € 15,00

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

## **Matador** € 13,50

Provola ahumada DOP, patatas asadas, porchetta, crema de Parmigiano Reggiano de 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico y albahaca

## **Pugliese** € 13,50

fior di latte de Agerola DOP, tomates datterini amarillos, capocollo de cerdo, burrata de Apulia DOP, aceitunas negras, aceite de oliva virgen extra ecológico y albahaca







# Pizzas Tradicionales

- 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** € 11,00  
tomate San Marzano; a la salida: mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca
- Americana** € 10,00  
tomate San Marzano, Fior di Latte de Agerola, wüerstel, patatas fritas\*
- Relleno** € 10,00  
queso ricotta de búfalo de Campania DOP, fior di latte de Agerola, salami napolitano, tomate San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca
- Napoli** € 12,00  
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** € 10,00  
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** € 11,00  
provola de Agerola, salchicha, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra
- 4 Formaggi** € 10,00  
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** € 12,50  
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

€ 12,00

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

## Montanara Ripassata

€ 11,00

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

**NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS**

## Postre

### Pastiera\*

€ 6,00

Masa quebrada rellena de ricota y trigo

### Caprese\*

€ 6,00

Tarta de cacao con almendras

### Tiramisù

€ 6,00

### Babà

€ 6,00

postre napolitano con ron

### Cheesecake

€ 6,00

### Postre de la casa

€ 6,00

# 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> Kalterm 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>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



# Cerveza

	20 cl	40 cl
<b><u>CERVEZA DE BARRIL</u></b>		
Moretti Receta Original	€ 3,50	€ 5,50
Moretti La Rossa 30 cl		€ 5,50
<b><u>CERVEZA EN BOTELLA</u></b>		
Ichnusa Sin Filtrar 50 cl		€ 5,00
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
<b><u>CERVEZA ARTESANALES</u></b>		
Baladin Nazionale sin Gluten 33 cl		€ 6,00

## Cócteles by *Botánico*

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, soda	€ 7,00
<b>Campari Spritz</b> Campari, prosecco, soda	€ 7,00
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, prosecco, soda	€ 7,00
<b>Hugo</b> Licor de saúco, prosecco, menta fresca, soda	€ 7,00
<b>Gin Tonic</b> Gin Bombay Sapphire, 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
Digestivos	da € 4,00 a € 8,00

Pan	€ 1,50
Servicio	10%