



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 !



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) € 3,00

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

Fleurs de Courge Farcies (2 pièces) € 5,50

à la ricotta de bufflonne campanienne DOP et jambon cuit de haute qualité

Frites mixtes napolitaines (5 pièces) €15,00

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



400
Pizzeria e

Pizzeria

Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria

Pizzeria

Pizzeria

Entrées

Calamars* frits et fraîches frites	€ 13,00
Pata Negra 100% Ghianda, burrata des Pouilles DOP	€ 16,00
Bruschettas (2 pièces) aux tomates cerises jaunes et rouges et stracciatella de bufflonne	€ 7,00
Bruschettas Bruschettas jambon cru et fleur de lait (2 pièces) jambon cru de Parme 24 mois et fleur de lait d'Agerola DOP	€ 7,00
Parmesane d'Aubergines	€ 9,00

Salades Repas

Primavera	€ 12,00
salade composée, provola fumée coupée en dés, tomates, carottes, olives vertes, thon	
Caesar	€ 12,00
salade composée, filets de poulet grillé, croûtons de pain, parmesan reggiano 24 mois, sauce caesar	
Caprese	€ 12,00
fleur de lait d'Agerola DOP, tomates, olives vertes, origan et basilic	
Bresaola	€ 12,00
bresaola, burrata des Pouilles DOP 100 gr., parmesan reggiano 24 mois, tomates cerises, roquette	

* PRODUIT CONGELE



*Premiers Plats***

Spaghetti aux tomates fraîches	€ 11,00
Tagliatelle à la bolognaise	€ 12,00
Bucatini à la carbonara	€ 12,00
Paccheri à l'amatriciana	€ 12,00
Gnocchis à la sorrentina	€ 12,00
Gnocchis à la gricia	€ 12,00

Seconds Plats

Escalope au citron avec pommes de terre fraîches frites	€ 12,00
Côtelette de poulet avec pommes de terre fraîches frites	€ 12,00
Saucisse de porc DOP pommes de terre fraîches frites ou légumes grillés	€ 12,00
Côte de porc avec fanes de navet	€ 12,00
Hamburger 200 gr OEuf au plat, pommes de terre fraîches frites et bruschetta aux tomates	€ 14,00
Calamars grillés aux légumes grillés	€ 16,00

** PRODUIT DÉCONGELÉ



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 !!!



Toute pizza peut être préparée avec
de la **pâte sans gluten** ou à la **farine intégrale**
avec un supplément de 1,50 €

Pizzas Caprizza

Burrata e Pata Negra € 18,00

fleur de lait d'Agerola DOP; 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 DOP,
tomates cerises jaunes du Vésuve; à la sortie du
four: boulettes de boeuf, 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 DOP et brocoli friarielli;
à la sortie du four: tartare de jambon ibérique,
pecorino râpé sur sa corniche, basilic, huile d'olive
extra vierge

Carciofotta € 13,50

fior di latte d'Agerola DOP, crème d'artichauts,
tranches d'artichauts, jambon cuit de haute
qualité à la fin, tomates séchées, huile d'olive extra
vierge biologique Terre Francescane et basilic

**NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS
DES RECETTES**

* PRODUIT CONGELE



Pizzas Contemporaines

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 € 12,00

pâte à la farine intégrale, à la fleur de lait d'Agerola DOP, aubergines, courgettes, poivrons grillés, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive intégral, basilic

Genuina € 12,00

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 DOP, 'nduja calabraise, saucisse, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique, basilic

Fiori di Zucca e Guanciale € 15,00

fleur de lait d'Agerola DOP, 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 € 13,00

fleur de lait d'Agerola, crème de pistache siciliennes, mortadelle IGP, graines de pistache, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique

Crudo e Provolone € 13,00

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 € 12,50

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

Nerano € 13,00

crème de courgettes, fleur de lait d'Agerola DOP, chips de courgettes, petites boulettes de courgettes, copeaux de fromage Provolone del Monaco DOP

NEW

Tropea € 15,00

crème d'oignons rouges de Tropea, fior di latte d'Agerola DOP; à la sortie: filets de thon, burrata des Pouilles, pâté d'olives Taggiasca, chips d'oignons, basilic, huile d'olive extra vierge

Matador € 13,50

Provola fumée DOP, pommes de terre au four, porchetta, crème de Parmigiano Reggiano 24 mois, huile d'olive extra vierge biologique et basilic

Pugliese € 13,50

fior di latte d'Agerola DOP, tomates datterini jaunes, capocollo de porc, burrata des Pouilles DOP, olives noires, huile d'olive extra vierge biologique et basilic

**NOUS N'ACCEPTONS PAS LES MODIFICATIONS
DES RECETTES**



Pizzas Traditionnelles

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 € 11,00
tomate San Marzano; à la sortie du four: mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile extra vierge d'olive, basilic

Americana € 10,00
tomate San Marzano, Fleur de lait d'Agerola, saucisse de Strasbourg, frites*

Ripieno € 10,00
ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola, salami napolitain, tomate San Marzano, huile extra vierge d'olive, basilic

Napoli € 12,00
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 € 10,00
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 € 11,00
provola d'Agerola, saucisse, fanes de navet, huile extra vierge d'olive

4 Formaggi € 10,00
fleur de lait d'Agerola, emmental suisse, fontina valdôtaine DOP, gorgonzola DOP, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive, basilic

Capricciosa € 12,50
tomate la Reine de San Marzano, fleur de lait d'Agerola DOP, 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 €12,00
farciée à la ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola, salami napolitain, poivre noir, parmesan reggiano 24 mois

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* € 6,00
Pâte sablée farcie à la ricotta et blé

Caprese* € 6,00
Gâteau au cacao et aux amandes

Tiramisù € 6,00

Babà € 6,00
beignet napolitain au rhum

Cheesecake € 6,00

Dessert de la Maison € 6,00

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

Valpolicella Classico DOC
Allegrini

€ 26,00

VERRE

BOUTILLE

VINS MOUSSEUX

Prosecco DOC Extra Dry "Levis"
Bellenda

€ 6,00 € 23,00

Pière

	20 cl	40 cl
<u>BIÈRE À LA PRESSION</u>		
Moretti Recette originale	€ 3,50	€ 5,50
Moretti La Rossa 30 cl		€ 5,50

BIERE EN BOUTEILLE

Ichnusa non filtrée 50 cl	€ 5,00
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
-------------------------------------	--------

Cocktails ^{by} Botanico

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 7,00
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	€ 7,00
Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, soda	€ 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
Amers	de € 4,00 à € 8,00

Pain	€ 1,50
Service	10%