

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 light-colored, floured surface. The background is dark, making the white flour and the pizza stand out. The brand name 'Capri' is printed in red cursive on the pizza, with the tagline 'Amore al primo morso' in blue cursive below it.

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!



Fritti Napoletani

Arancino Napoletano (1 pezzo) € 3,00

Con riso Carnaroli, ragù, Fior di Latte di Agerola DOP, piselli, carne macinata e Parmigiano Reggiano 24 mesi

Frittatina di Bucatini Classica (1 pezzo) € 3,50

Con besciamella, Fior di Latte di Agerola DOP, piselli e carne macinata

Frittatina di Bucatini alla Nerano (1 pezzo) € 3,50

Zucchine, Provolone del Monaco DOP e crema di formaggio

Panzerotto Partenopeo (2 pezzi) € 5,00

Di patate con Provola di Agerola, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Pecorino Romano e prezzemolo

Patate Fresche Fritte € 5,00

Patate tagliate a sfoglia

Fiori di Zucca Ripieni (2 pezzi) € 5,50

Con Ricotta di Bufala Campana DOP e Prosciutto Cotto Nazionale Alta Qualità

Gran Misto Napoletano (5 pezzi) €15,00

Panzerotto partenopeo, arancino napoletano, frittatina classica, frittatina alla nerano e fiore di zucca ripieno



400
Pizzeria e

Pizzeria

Pizzeria e Friggitoria

Capri
Pizzeria

Pizzeria

Pizzeria

Facili ma Buoni

Bruschetta (2 pezzi) € 7,00

Con pomodorini gialli e rossi e stracciatella di bufala

Bruschetta Crudo e Fior di Latte (2 pezzi) € 7,00

Con Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e Fior di Latte di Agerola DOP

Tegamino di Parmigiana di Melanzane € 9,00

Anelli di Calamari* e Patate Fresche Fritte €13,00

Burrata Pugliese DOP e Pata Negra 100% Ghianda €16,00

Insalatone

Primavera €12,00

Insalata mista, provola affumicata a dadini, pomodori, carote, olive verdi e tonno

Caesar €12,00

Insalata mista, petto di pollo croccante, crostini di pane, Parmigiano Reggiano 24 mesi e salsa caesar

Caprese €12,00

Fior di Latte di Agerola DOP, pomodori all'insalata, olive verdi, origano e basilico

Bresaola €14,00

Bresaola, Burrata Pugliese DOP 100g, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pomodorini e rucola

* PRODOTTO CONGELATO



*Primi Piatti***

Spaghetti al Pomodoro Fresco	€11,00
Tagliatelle alla Bolognese	€12,00
Bucatini alla Carbonara	€12,00
Paccheri all'Amatriciana	€12,00
Gnocchi alla Sorrentina	€12,00
Gnocchi alla Gricia	€12,00

Secondi Piatti

Scaloppine al Limone con Patate Fresche Fritte	€12,00
Cotoletta di Pollo con Patate Fresche Fritte	€12,00
Braciola di Maiale con Friarielli	€12,00
Salsiccia di Maiale DOP con Patate Fresche Fritte o Verdure Grigliate	€12,00
Hamburger al piatto 200g, Uovo Fritto, Patate Fresche Fritte e Bruschetta al Pomodoro	€14,00
Calamaro ai Ferri con Verdure Grigliate	€16,00

** PRODOTTO DECONGELATO



I nostri impasti senza glutine
NON NASCONO PER I CELIACI.

Se segui una **dieta senza glutine**
oppure per pura curiosità
scopri il ricco sapore
del nostro **impasto senza!!!**



Tutte le nostre pizze possono essere preparate con **impasto senza glutine** o di **farina integrale** con maggiorazione di € 1,50

Pizze Caprizza

Pesto e Polpette €15,00

Pesto di basilico, Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, all'uscita polpette di manzo, Ricotta di Bufala Campana DOP, olio evo bio Terre Francescane e basilico

Burrata e Pata Negra €18,00

Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita Pata Negra 100% Ghianda, Burrata Pugliese DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio Terre Francescane e basilico

NEW

Carciofotta €13,50

Fior di Latte di Agerola DOP, crema di carciofi, carciofi a spicchi, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, pomodori secchi, olio evo bio Terre Francescane e basilico

Jamón e Friarielli €15,00

Bianca con Fior di Latte di Agerola DOP e friarielli, all'uscita tartare di jamón ibérico, spolverata di pecorino grattugiato sul cornicione, olio evo bio Terre Francescane e basilico

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

* PRODOTTO CONGELATO



Pizze Contemporanee

Integrale ai Datterini

€12,00

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano 24mesi, olio evo integrale e basilico

Integrale Ortolana

€12,00

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico

Genuina

€12,00

Pomodorini datterini, Fior di Latte di Agerola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico con cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

'Nduja e Salsiccia

€12,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, 'Nduja Calabria, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, Parmigiano Reggiano 24 mesi, fili di peperoncino, olio evo bio e basilico

Parmigiana e Provola

€12,50

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

Pistacchio e Mortadella

€13,00

Fior di Latte di Agerola DOP, crema di pistacchi siciliani, Mortadella IGP, granelle di pistacchi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio

Crudo e Provolone

€13,00

Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio e basilico

Nerano

€13,00

Crema di zucchine, Fior di Latte di Agerola DOP, chips di zucchine e scaglie di Provolone del Monaco DOP

Fiori di Zucca e Guanciale

€15,00

Fior di Latte di Agerola DOP, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, all'uscita Burrata Pugliese DOP olio evo bio e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

NEW

Matador

€13,50

Provola affumicata DOP, patate al forno, porchetta, all'uscita crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico

Pugliese

€13,50

Fior di Latte di Agerola DOP, datterini gialli, capocollo di maialino, Burrata Pugliese DOP, olive nere, olio evo bio e basilico

Tropea

€15,00

Crema di cipolle rosse di Tropea, Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita filetti di tonno, Burrata Pugliese DOP, paté d'olive taggiasche e chips di cipolla, olio evo bio e basilico

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE



Pizze Tradizionali

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 DOP, olio evo e basilico

Diavola € 9,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Provola di Agerola, spianata calabra, fili di peperoncino, olio evo e basilico

Americana €10,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, würstel e patatine fritte*

Ripieno €10,00

Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, pomodoro la Regina di San Marzano, olio evo e basilico

Prosciutto e Funghi €10,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, funghi champignon, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, olio evo e basilico

4 Formaggi €10,00

Fior di Latte di Agerola DOP, Emmental Svizzero DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo e basilico

Bufalina €11,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, all'uscita Mozzarella di Bufala Campana DOP, olio evo e basilico

Salsiccia e Friarielli €11,00

Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli e olio evo

Napoli €12,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, olio evo e basilico

Capricciosa €12,50

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Cotto Alta Qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico

Pizze Fritte

Montanara Ripassata €11,00

Pizza prima frita e poi ripassata al forno con pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Pecorino Romano, olio evo e basilico

Classica €11,00

Ripieno con Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

* PRODOTTO CONGELATO

Dessert

Pastiera*	€ 6,00
Caprese*	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Babà	€ 6,00
Cheesecake	€ 6,00
Dolce della casa	€ 6,00

Vino

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
<u>BIANCO</u>		
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 Kalterner Caldaro		€ 25,00

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
<u>ROSSO</u>		
Aglianico "Caprizza" IGP Cantine Iovine	€ 5,00	€ 15,00
Costera Cannonau DOC Argiolas	€ 6,00	€ 25,00
Valpolicella Classico DOC Allegrini		€ 26,00

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
<u>BOLLICINE</u>		
Prosecco DOC Extra Dry "Levis" Bellenda	€ 6,00	€ 23,00

Pirra

	20 cl	40 cl
<u>SPINA</u>		
Moretti Ricetta Classica	€ 3,50	€ 5,50
Moretti La Rossa 30 cl		€ 5,50
<u>BOTTIGLIA</u>		
Ichnusa non filtrata 50 cl		€ 5,00
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 Artigianale Gluten free 33 cl		€ 6,00

Cocktails by Botanico

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 7,00
Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, soda	€ 7,00
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	€ 7,00
Hugo Liquore al sambuco, prosecco, menta fresca, soda	€ 7,00
Gin Tonic Gin Bombay Sapphire, acqua tonica	€ 8,00

Bar

Acqua Minerale 75 cl	€ 3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,50
Aranciata / Sprite	€ 3,50
Caffè	€ 2,00
Grappa	€ 4,00
Amari	da € 4,00 a € 8,00
Pane	€ 1,50
Servizio	10%