

A close-up photograph of a person's hands, wearing a dark blue long-sleeved shirt, sifting a fine white powder (likely flour or sugar) over a round, light-colored loaf of bread. The powder is captured in mid-air, creating a soft, ethereal cloud. The bread is resting on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth or parchment paper. The background is dark, making the white powder and the bread stand out.

Capriira
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 Pomodorino 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

Par

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%