



GLI STARTERS POTREBBERO CONTENERE **UOVA** E **FARINA**

- 1** **1 SETTE CROCCHIE'** (crocche' di patate tradizionali, arricchiti con **latte, grana, mozzarella, pepe**)€ 10,00
2 **MOZZARELLA IN CARROZZA** (ricetta partenopea)€ 12,00
3 **CAPUANO'S GRAN FRITTO NAPOLI** TIPICA FRITTURA PARTENOPEA: (crocche' di patate, arancini di riso, zeppoline alle erbe, montanare partenopee)€ 12,00
4 **ABBRACCIO IL CUOPPO** CHE CELEBRA L'INCONTRO TRA MARE E TERRA IN UNA CROCCANTEZZA UNICA: (calamari* dorati, melanzane e zucchine in pastella leggera, salsa tartara)€ 12,50
5 **BOMBETTE** (4 pizzette di pasta cresciuta fritte, ripiene di **ricotta** mortadella Favola gran riserva Palmieri, granella di **pistacchio**) .€ 12,00
6 **I RE E LE REGINE** DEGUSTAZIONE DI ARANCINI E FRITTATINE NEW AND OLD STYLE:
- Arancino di riso con ragù bolognese di vitello italiano, **fior di latte, grana D.O.P., piselli**.
- Arancino di riso con zafferano, prosciutto cotto, **provola** affumicata di Agerola.
- Frittatina di pasta "bucatini" con **besciamella**, piselli, **fior di latte, pepe, noce moscata**.
- Frittatina alla Nerano con fonduta di **grana D.O.P., fior di latte, zucchine fritte, besciamella**€ 12,00
7 **MOZZARELLA DI BUFALA E BRUSCHETTE** (**mozzarella** di bufala campana D.O.P. 250 gr, servita con 4 fette di pane homemade, condito con pomodorini datterini rossi, aglio, olio extravergine di oliva D.O.P., basilico)€ 14,00



- 1** **L'ANTICA** (pizza frita ripiena di **ricotta, provola** affumicata di Agerola, **pepe, grana**, cicoli napoletani, basilico, pomodoro) .€ 13,50
2 **LA LEGGERA** (pizza frita ripiena di **fior di latte, pomodoro, grana, basilico, pepe**)€ 12,00
3 **MONTANARONA** (un classico della Napoli antica: pizza frita e poi informata, con **provola** affumicata di Agerola, **grana**, salsa di pomodoro, basilico)€ 11,50



- 4** **CALZONE** (ripieno con **ricotta, fior di latte, pomodoro, salame Napoli, pepe, grana, basilico**)€ 12,50
5 **LA MASCALZONA** (metà ripiena con **ricotta, fior di latte, grana, pepe, salame Napoli, metà margherita ai pomodorini datterini, basilico**)€ 13,50
6 **POLP & ROLL** ("Cornicione" ripieno di **ricotta** e polpettine fritte homemade, ricoperto di **cacioricotta, provola** affumicata di Agerola, prosciutto cotto, rotolini di melanzane dorate e fritte, fonduta di **grana, basilico**) .€ 15,00
7 **PIENA D'INVIDIA** (calzone ripieno con **provola** affumicata di Agerola, scarole cucinate come da tradizione, olive nere Taggiasche, capperi, **grana D.O.P., scaglie di provolone** del Monaco D.O.P., pinoli, alici di Cetara all'uscita dal forno) .€ 14,50

100 ANNI DI SALUTE Per chi vuole un pasto "leggero" senza perdere il gusto di una vera pizza napoletana con i suoi sapori di sempre, c'è l'impasto home-made con farina integrale

UDITE UDITE! TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO CON NESSUN COSTO AGGIUNTIVO**



- 1** **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** (cotti al forno con salsa di pomodoro, **provola** affumicata di Agerola, **grana, basilico**)€ 11,00
2 **TAGLIATELLE** (pasta fresca all'uovo con funghi misti saltati, fonduta di **grana, arricchita con provolone** del Monaco D.O.P.)€ 13,00
3 **MELANZANE ALLA PARMIGIANA** (melanzane al forno, con pomodoro, **fior di latte, grana, basilico, uova**)€ 10,00
4 **LE 7 POLPETTE** (carne di vitello italiana, fritte con pane raffermo bagnato nel **latte** come da tradizione, leggero profumo d'aglio, salsa di pomodoro)€ 11,00
5 **SALSICCIA E FRIARIELLI** (salsiccia napoletana a punta di coltello e Friarielli cucinati come da tradizione, serviti con pane homemade tostato)€ 12,00



- 6** **CESAR** (insalata verde, radicchio, pancetta croccante, petto di pollo* grigliato, scaglie di **grana, olive nere Taggiasche**)€ 10,00
7 **CAPRESE** (**mozzarella** di bufala campana D.O.P. 250 gr, pomodori cuore di bue, olio extravergine d'oliva D.O.P., basilico fresco)€ 11,00

PIZZE A RUOTA DI CARRO
LA PIU' ANTICA TRADIZIONE DEI RIONI POPOLARI DI NAPOLI.
DI FORMA GRANDE E SOTTILE, RICORDANO LE RUOTE DEGLI ANTICHI CARRI
MARGHERITA (pomodoro, doppio fior di latte, grana, basilico)€ 12,00
MARINARA (pomodoro, aglio, origano)€ 9,00

PER LA PRESENZA DI EVENTUALI ALLERGENI, NELLE FARCITURE E/O NEL BEVERAGGIO È A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA IL LIBRO DELLE SCHEDE TECNICHE

MILANO
VIA LONDONIO
VIA ORSEOLO
VIA BORSIERI
VIA PALERMO
VIA MARCHERA
PORTO
RECANATI
ROMA
V.LE CARMELO BENE



NUMERO 18 giovedì 23 ottobre 2025



- 1** **MARGHERITA** (pomodoro, **fior di latte, grana, basilico**)€ 8,50
2 **MARINARA** (pomodoro, aglio, origano, basilico)€ 8,00
3 **NAPOLI** (pomodoro, **fior di latte, alici** di Cetara, olive nere Taggiasche, **grana, basilico**)€ 11,50
4 **CALABRESE** (pomodoro, **fior di latte, spianata** piccante calabrese, **grana, basilico**)€ 12,50
5 **CAPRICCIOSA** (pomodoro, **fior di latte, funghi champignon** freschi saltati in padella con aglio e olio, prosciutto cotto, carciofi grigliati, olive nere Taggiasche, **grana, basilico**)€ 14,00
6 **DON VITTORIO** (salsa di pomodoro, **provola** affumicata di Agerola, **grana, pepe, basilico**)€ 13,00
7 **GRAN BUFALA** (**mozzarella** di bufala D.O.P., pomodorini datterini tagliati al coltello, **grana, basilico, olio extravergine di oliva D.O.P. all'uscita dal forno**)€ 13,50



- 1** **PROVOLA 7.0** (pomodoro, tarallo napoletano sbriciolato, generose fettone di **provola** affumicata di Agerola, fiocchi di **burrata** affumicata)€ 14,50
2 **NERANO** (**fior di latte, fonduta di grana, zucchine fritte, scaglie di provolone** del Monaco D.O.P., basilico)€ 14,50
3 **PARMIGIANA INVERNALE** (salsa di pomodoro, **provola** affumicata di Agerola, melanzane dorate e fritte con **uova e farina, grana, basilico**)€ 14,50
4 **VOMERO** (salsiccia napoletana a punta di coltello, Friarielli, **provola** affumicata di Agerola, **grana, basilico**)€ 14,50
5 **LASAGNA** (salsa di pomodoro, **ricotta, provola** affumicata di Agerola, polpettine di carne di vitello italiano, **grana, basilico**)€ 14,50
6 **CROCCHIE'** (**fior di latte, prosciutto cotto, grana, basilico, crochè** di patate fresche cucinate come da tradizione)€ 14,50
7 **CONTADINELLA** (**provola** affumicata di Agerola, patate rustiche cotte al forno, pancetta croccante, **grana, burrata** affumicata, basilico) .€ 14,50



- 1** **LA BRIOSA** UN PROFUMO DI BOSCO CHE CONQUISTA (**fior di latte, crema di tartufo, salsiccia napoletana a punta di coltello, funghi misti saltati, generose fettone di Brie, basilico**)€ 15,00
2 **LA FRASCHETTA** IL GUSTO VERACE DEI CASTELLI ROMANI IN VERSIONE CAPUANO'S (porchetta di Ariccia I.G.P., crema di friarielli homemade, **provola** affumicata di Agerola, patate rustiche cotte al forno, fonduta di **grana** homemade, basilico)€ 15,00
3 **LA FAVOLA D'ORO** (**fior di latte, pomodorini datterini cotti nel forno con olio, timo e origano, mortadella Favola gran riserva Palmieri affettata al momento, bocconcini di mozzarella** di bufala D.O.P. indorati e fritti, basilico)€ 15,00
4 **LA SAN MARZANO** (pomodori San Marzano D.O.P., vellutata al basilico homemade, **provola** affumicata di Agerola, **provolone** del Monaco D.O.P., **burrata** affumicata indorata e frita croccante fuori e morbida dentro, basilico)€ 15,00
5 **LA BLU TARTUFO** L'INTENSITÀ DEL TARTUFO INCONTRA LA CREMOSITA' DEL FORMAGGIO ERBORINATO E LA DELICATEZZA DEL MIELE (**fior di latte, prosciutto cotto degli Angeli al tartufo, funghi misti saltati e Blu** di bufala impreziositi da un filo di miele di castagno, basilico)€ 15,00
6 **LA 7 FORMAGGI** (**fior di latte, pioggia di pecorino romano, Brie, provolone** del Monaco D.O.P., **ricotta, burrata** affumicata, Blu di bufala, basilico)€ 15,00
7 **LA SCINTILLA** (**fior di latte, melanzane arrostate con olio piccantino, pancetta croccante, crunch di noci, fiocchi di ricotta** alla 'nduja calabrese, fili di peperoncino, basilico)€ 15,00

IN TUTTE LE NOSTRE PREPARAZIONI UTILIZZIAMO FIOR DI LATTE E PROVOLA ITALIANA CON LATTE 100% CAMPANO E MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.

I PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI IN BASE ALLA STAGIONALITA' E ALLA DISPONIBILITA' - L'IMPASTO PER LE PIZZE È REALIZZATO CON FARINA, ACQUA, SALE E LIEVITO - LE NOSTRE PANATURE POTREBBERO CONTENERE FARINA E UOVA

GLUTEN FREE
Chiedi al personale le pizze che possono essere prodotte in versione gluten-free con impasto surgelato certificato. Lavorazione con farina di riso, senza nessun costo aggiuntivo



- ALLA SPINA**
1 **PERONI CRUDA** PERONI CRUDA 40cl.€ 6,50
2 **RAFFO GREZZA** RAFFO GREZZA 40cl.€ 6,50
IN BOTTIGLIA
3 **PERONI G. R. Blanche** 33cl.€ 6,50
4 **PERONI G. R. Doppio Malto** 33cl.€ 6,50
5 **PERONI G. R. Red** 33cl.€ 6,50
6 **NASTRO AZZURRO Capri** 33cl.€ 6,00
7 **PERONI Gluten-free** 33cl.€ 5,00

NASTRO AZZURRO 0.0% 33cl.€ 5,00



- 1** **Acqua naturale/gas** 40cl.€ 2,00
2 **Aranciata con polpa BIO** 35,5cl.€ 3,80
3 **Coca-Cola/Zero** 33cl.€ 3,80
4 **Gassosa Galvanina BIO** 35,5cl.€ 3,80
5 **Limonata Galvanina BIO** 35,5cl.€ 3,80
6 **Chinotto Galvanina BIO** 35,5cl.€ 3,80
7 **THE limone/pesca BIO** 35,5cl.€ 3,80

LASCIA UNA RECENSIONE RACCONTA LA VERA ESPERIENZA CAPUANO'S



- 1** **MASTRO ROSSO** Mastroberardino calice€ 6,00 bottiglia€ 15,00
2 **MASTRO BIANCO** Mastroberardino calice€ 6,00 bottiglia€ 15,00
3 **MORA BIANCA FALANGHINA** Mastroberardino€ 25,00
4 **AGLIANICO DEL RE** Feudi di San Gregorio€ 25,00
5 **PIEDIROSSO IGP** Feudi di San Gregorio€ 25,00
6 **VICTORIA** Prosecco millesimato D.O.C BIANCO/ROSÈ calice€ 6,00 bottiglia€ 18,00



da gustare in abbinamento alle nostre pizze
CAPUANO'SPRITZ€ 7,00
GIN TONIC€ 7,00
IL NOSTRO GIN TONIC E' FATTO CON GIN MARE E TONICA FEVER TREE



- 1** **CAFFÈ NAPOLETANO**€ 2,00
2 **LIMONCELLO**€ 4,00
3 **LIQUIRIZIA**€ 4,00
4 **CREMA DI MELONE**€ 4,00
5 **AMARI**€ 4,00
6 **CREMA DI LIMONE**€ 4,00
7 **GRAPPA INVECCHIATA 18 MESI**...€ 4,50

SERVIZIO
A PRANZO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ€ 1,50
A CENA, SABATO, DOMENICA E FESTIVI€ 2,50

* il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

NON POSSIAMO GARANTIRE L'ASSENZA DI ALLERGENI NEI NOSTRI PIATTI DA MENU. CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE LA RICETTA CON LA SPECIFICA DEGLI ALLERGENI.

SCANSIONA IL NOSTRO QR CODE E SCOPRI IL MONDO CAPUANO'S



PASTICCERIA POPPELLA* NAPOLI DAL 1920
1 **BABÀ NAPOLETANO** (al rum con **panna**)€ 7,00
2 **DELIZIA AL LIMONE** (pan di Spagna, **crema** pasticcera al limone, **panna, zucchero a velo**)€ 7,00
3 **FIOCO DI NEVE** (due freschi fiocchi classici: morbida **brioche** con ripieno di **ricotta, crema al latte**) .€ 7,00
4 **SALAME DI CIOCCOLATO** (dolce della tradizione: biscotti croccanti e note di cacao... un dolce connubio che profuma di casa) .€ 7,00
5 **I CAPUANIELLI** (dolci frittelle al cacao ricoperte di cioccolato bianco) ...€ 7,00
6 **A MODO MIO** (tiramisù al caffè, crema di **ricotta, Savoiardi, cacao**)€ 7,00
7 **SQUISITELLE** (2 dolci frittelle con crema ai 2 cioccolati, zucchero a velo)€ 7,00