



Capriira
Amore al primo morso



Capriira

*Pizzeria e Friggitoria
Napoletana*

Tradición 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!



Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone
Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Cannarone

Pizzeria e Friggitoria

Fritos Napolitanos

Panzarotto Partenopeo (2 piezas) € 5,00

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

Arancino Napoletano (2 piezas) € 5,00

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

Tortilla de Bucatini (2 piezas) € 7,00

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

Tortilla Bucatini a la Nerano (2 piezas) € 8,00

calabacines, provolone del Mónaco DOP, crema de queso

Flores de Calabaza Rellenas (2 piezas) € 7,00

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

Mozzarella Frita (2 piezas) € 7,00

pan, fior di latte de Agerola, harina, huevo orgánico

Patatas Fritas Frescas € 5,00

patatas cortadas en hojaldre



Fritos del Mar

Calamares* Fritos y Patatas Fritas Frescas € 13,00

Frito Mixto* y Patatas Fritas Frescas € 16,00

Entrantes

Mozzarella de Búfala DOP de Campania 250 gr. € 16,00
con jamón crudo de Parma de 24 meses

Bruschettas (2 piezas) € 7,00
con tomates cherry amarillos y rojos y stracciatella de búfala

Berenjenas a la Parmesana € 9,00

Ensaladas

Primavera € 11,00
ensalada mixta, mozzarella de búfala de Campania DOP, tomates, zanahorias, aceitunas verdes, atún

Caesar € 11,00
ensalada mixta, filetes de pollo a la parrilla, picatostes, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses, salsa César

Caprese € 12,00
mozzarella de búfala, tomates, aceitunas verdes, orégano, albahaca

Bresaola € 12,00
bresaola, queso parmesano reggiano 24 meses, tomates cherry, rúcula

Chef € 11,00
ensalada mixta, tomates pachino, queso emmental, pollo a la parrilla, huevo duro

* PRODUCTO CONGELADO



Pizzas Caprizza

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

Burrata e Pata Negra € 18,00

fior di latte de Agerola; 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, 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

La Roast Beef € 13,00

Stracciatella de búfalo DOP Campania, rosbif inglés, salsa de atún, aceite de oliva virgen extra ecológico Terre Francescane, albahaca

La Tre Pomodorini € 12,50

salsa con tres tomates cherry (datterino, pachino, san marzano), finocchiona (salami típico toscano), aceitunas Taggiasca, alcachofas asadas, aceite de oliva virgen extra ecológico Terre Francescane, albahaca

NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS

* PRODUCTO CONGELADO



Pizzas Contemporáneas

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

Integrale ai Datterini € 12,50

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 € 10,50

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

Genuina € 11,50

tomates datterini, fior di latte de Agerola, 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 € 12,50

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 € 14,00

fior di latte de Agerola, 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 € 12,50

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

Carciofi e Lardo € 12,50

fior di latte de Agerola, alcachofas asadas, lardo di colonnata IGP, queso parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra ecológico, albahaca

Crudo e Provolone € 12,50

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 € 11,50

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

Melanzane e Ricotta Salata € 14,00

Tomate Regina di San Marzano, mozzarella fior di latte de Agerola, berenjenas asadas; fuera del horno: ricotta salada, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Zucca e Salsiccia € 14,00

Provola ahumada DOP, crema de calabaza, salchicha de cerdo de Caserta, berenjenas en aceite, copos de ricotta salados, aceite de oliva virgen extra

Nerano € 13,00

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

NEW

La Scamorza € 12,50

fior di latte de Agerola, tomate "La Regina di San Marzano", scamorza ahumada de Agerola, salchicha de cerdo de Caserta, orégano, aceite de oliva virgen extra

Bufala e Datterino Giallo € 12,50

mozzarella de búfala de Campania DOP, tomate datterino amarillo, tomates secos, Grana Padano DOP 12 meses, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Fonduta e Melanzane € 13,00

mozzarella de búfala de Campania DOP, berenjenas fritas, pesto de albahaca, provolone del Monaco, fondue de grana padano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS



Pizzas Tradicionales

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

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 € 10,50

tomate San Marzano; a la salida: mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Americana € 9,50

tomate San Marzano, Fior di Latte de Agerola, wüerstel, patatas fritas*

Relleno € 9,50

queso ricotta de búfalo de Campania DOP, fior di latte de Agerola, salami napolitano, tomate San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Napoli € 10,00

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 € 9,00

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 € 10,50

provola de Agerola, salchicha, brócoli friarielli, aceite de oliva virgen extra

4 Formaggi € 9,00

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 € 11,00

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, salami napolitano, pimienta negra, queso Parmigiano Reggiano de 24 meses

Tradizionale

€ 12,00

relleno de provola de Agerola, tomate, ricotta de búfalo de Campania DOP, pimienta

Montanara Ripassata

€ 12,00

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

NO ACEPTAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS

Postre

Pastiera

€ 6,50

Masa quebrada rellena de ricota y trigo

Caprese

€ 6,50

Tarta de cacao con almendras

Tiramisù

€ 6,50

Babà

€ 6,50

postre napolitano con ron

Postre de la casa

€ 6,50

Vino

	COPA	BOTELLA
<u>VINO BLANCO</u>		
Falanghina DOC "Verditerre" Feudi San Gregorio	€ 6,00	€ 26,00
Costamolino Vermentino DOC Argiolas	€ 5,00	€ 25,00
Lugana DOC Ca' dei Frati		€ 25,00
Alto Adige Gewürztraminer DOC Kalterm Caldaro		€ 25,00
<u>VINO TINTO</u>		
Aglianico DOC "Sabbienere" Feudi San Gregorio	€ 6,00	€ 27,00
Costera Cannonau DOC Argiolas	€ 5,00	€ 25,00
Ronchedone Ca' dei Frati		€ 30,00
Valpolicella Classico DOC Allegrini		€ 26,00
<u>VINO ESPUMOSO</u>		
Prosecco DOC Extra Dry "Levis" Bellenda	€ 6,00	€ 23,00
Franciacorta Brut DOCG Ferghettina	€ 7,00	€ 30,00
Franciacorta DOCG Cuvée Prestige Ca' del Bosco		€ 50,00

Cerveza

	20 cl	40 cl
<u>CERVEZA DE BARRIL</u>		
Messina	€ 3,50	€ 5,50
Messina Cristalli di Sale	€ 3,50	€ 5,50
Affligem Rouge 30 cl		€ 5,50
<u>CERVEZA EN BOTELLA</u>		
Ichnusa Sin Filtrar 50 cl		€ 5,00
Ichnusa Lemon Radler 33 cl		€ 4,00
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
<u>CERVEZA ARTESANALES</u>		
Baladin Nazionale sin Gluten 33 cl		€ 6,00
Baladin Nazionale Blonde Ale 75 cl		€ 15,00
Baladin Isaac Blanche 75 cl		€ 15,00

Cócteles

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda		€ 7,00
Campari Campari, prosecco, soda		€ 7,00
Moscow Mule Vodka, lima, cerveza de jengibre		€ 7,00
Hugo Licor de saúco, prosecco, menta fresca, soda		€ 7,00
Gin Tonic Gin Hendrick's, 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
Grappa Barricada		€ 5,00
Digestivos	da € 4,00	a € 8,00
Whisky	da € 6,00	a € 9,00
Rum Zacapa 23		€ 9,00
Cubierto		€ 2,50

Capriira

Ristorante Pizzeria Friggitoria

VARESE | Piazza Giovine Italia

CAGLIARI | Via Roma 75

BERGAMO | Piazza Sant'Anna 1/h

TORINO | Piazza Savoia

BRESCIA | Viale Venezia 69

VALENCIA | España