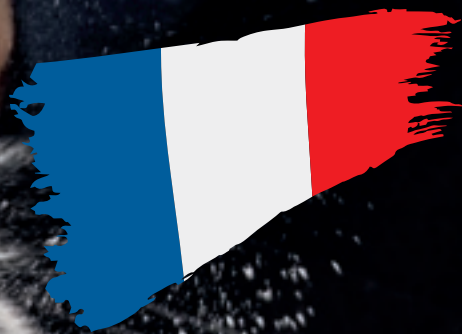




Capriira
Amore al primo morso

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 (2 pièces) € 5,00

riz à la sauce de viande, fleur de lait d'Agerola, petits pois, viande hachée, parmesan reggiano 24 mois

Petite Omelette de Bucatini (2 pièces) € 7,00

à la sauce béchamel, fleur de lait d'Agerola, petits pois et viande hachée

Petite Omelette de Bucatini à la Nerano (2 pièces) € 8,00

courgettes, fromage provolone del Monaco DOP, crème de fromage

Fleurs de Courge Farcies (2 pièces) € 7,00

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

Mozzarella Frite (2 pièces) € 7,00

pain, fleur de lait d'Agerola, farine, œuf biologique

Fraîches Frites € 5,00

pommes de terre coupées en chips



Friture de Mer

Calamars* frits et fraîches frites €13,00

Friture mixte* et fraîches frites €16,00

Entrées

Mozzarella de Bufflonne Campanienne DOP de 250 g €16,00
avec jambon cru de Parme 24 mois

Bruschettas (2 pièces) € 7,00
aux tomates cerises jaunes et rouges et stracciatella de bufflonne

Parmesane d'Aubergines € 9,00

Salades Repas

Primavera €11,00
salade composée, mozzarella de bufflonne campanienne DOP, tomates, carottes, olives vertes, thon

Caesar €11,00
salade composée, filets de poulet grillé, croûtons de pain, parmesan reggiano 24 mois, sauce caesar

Caprese €12,00
mozzarella de bufflonne, tomates, olives vertes, origan et basilic

Bresaola €12,00
bresaola, parmesan reggiano 24 mois, tomates cerises, roquette

Chef €11,00
salade composée, tomates pachino, fromage emmental, poulet grillé, œuf dur

* PRODUIT CONGELE



Pizzas Caprizza

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

Burrata e Pata Negra

€18,00

fleur de lait d'Agerola: 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, tomates cerises jaunes du Vésuve; à la sortie du four:

boulettes de bœuf, Ricotta de Bufflonne Campanienne DOP, huile extra vierge d'olive biologique Terre Francescane, basilic

NEW

La Roast Beef

€13,00

Stracciatella de buffle de Campanie DOP, rôti de bœuf anglais, sauce au thon, huile extra vierge d'olive biologique Terre Francescane, basilic

La Tre Pomodorini

€12,50

sauce aux trois tomates cerises (datterino, pachino, san marzano), finocchiona (salami toscan typique), olives Taggiasca, artichauts rôtis, huile extra vierge d'olive biologique Terre Francescane, basilic

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

* PRODUIT CONGELE



Pizzas Contemporaines

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

Integrale ai Datterini €12,50

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 €10,50

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

Genuina €11,50

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 €12,50

tomate San Marzano, fleur de lait d'Agerola, 'nduja calabraise, saucisse, parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive biologique, basilic

Fiori di Zucca e Guanciale €14,00

fleur de lait d'Agerola, 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 €12,50

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

Carciofi e Lardo €12,50

fleur de lait d'Agerola, artichauts rôtis, lard de Colonnata IGP, copeaux de parmesan reggiano 24 mois, huile extra vierge d'olive et basilic

Crudo e Provolone €12,50

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 €11,50

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 €14,00

tomate la Reine de San Marzano, fleur de lait d'Agerola, aubergines rôties; à la sortie: ricotta salée, huile extra vierge d'olive, basilic

Zucca e Salsiccia €14,00

provola fumée DOP, crème de courge, saucisse de cochon casertano, aubergines à l'huile, copeaux de ricotta salée, huile extra vierge d'olive

Nerano €13,00

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

NEW

La Scamorza €12,50

fior di latte d'Agerola, tomate "La Regina di San Marzano", scamorza fumée d'Agerola, saucisse de porc de Caserta, origan, huile d'olive extra vierge

Bufala e Datterino Giallo €12,50

mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, tomate datterino jaune, tomates séchées, Grana Padano DOP 12 mois, huile d'olive extra vierge, basilic

Fonduta e Melanzane €13,00

mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, aubergines frites, pesto de basilic, provolone del Monaco, fondue grana padano, huile d'olive extra vierge, basilic

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



Pizzas Traditionnelles

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

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 €10,50

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

Americana € 9,50

tomate San Marzano, Fleur de lait d'Agerola, saucisse de Strasbourg, frites*

Ripieno € 9,50

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

Napoli €10,00

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 € 9,00

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 €10,50

provola d'Agerola, saucisse, fanes de navet, huile extra vierge d'olive

4 Formaggi € 9,00

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

Capricciosa €11,00

tomate la Reine de San Marzano, fleur de lait d'Agerola, 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
farcié à la ricotta de bufflonne campanienne DOP, fleur de lait d'Agerola, salami napolitain, poivre noir, parmesan reggiano 24 mois

Tradizionale €12,00
farcié à la provola d'Agerola, tomate, ricotta de bufflonne campanienne DOP, poivre

Montanara Ripassata €12,00
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'ACCEPTEONS PAS LES MODIFICATIONS
DES RECETTES**

Desserts

Pastiera € 6,50
Pâte sablée farcié à la ricotta et blé

Caprese € 6,50
Gâteau au cacao et aux amandes

Tiramisù € 6,50

Babà € 6,50
beignet napolitain au rhum

Dessert de la Maison € 6,50



VERRE

BOUTILLE

VIN BLANC

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

Kaltern Caldaro

€ 25,00

VERRE

BOUTILLE

VIN ROUGE

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

VERRE

BOUTILLE

VINS MOUSSEUX

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

Pièce

	20 cl	40 cl
<u>BIÈRE À LA PRESSION</u>		
Messina	€ 3,50	€ 5,50
Messina Cristalli di Sale	€ 3,50	€ 5,50
Affligem Rouge 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
Baladin Nazionale Blonde Ale 75 cl	€ 15,00
Baladin Isaac Blanche 75 cl	€ 15,00

Cocktails

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 6,00
Campari Campari, prosecco, soda	€ 6,00
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer	€ 7,50
Hugo Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche, seltz	€ 6,50
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
Grappa Barrique	€ 5,00
Amers	de € 4,00 à € 8,00
Whisky	de € 6,00 à € 9,00
Rhum Zacapa 23	€ 9,00
COUVERT	€ 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