

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, pale loaf of bread. The bread sits on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth or parchment paper. The background is dark and out of focus. The brand name 'Capriira' is printed in red script across the middle of the loaf, with the tagline 'Amore al primo morso' in blue script below it.

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

Panzarotto Partenopeo (2 pezzi) € 5,00

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

Arancino Napoletano (2 pezzi) € 5,00

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

Frittatina di Bucatini Classica (2 pezzi) € 7,00

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

Frittatina di Bucatini alla Nerano (2 pezzi) € 8,00

Zucchine, Provolone del Monaco DOP e crema di formaggio

Fiori di Zucca Ripieni (2 pezzi) € 7,00

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

Mozzarella in Carrozza (2 pezzi) € 7,00

Pane cafone, Fior di Latte di Agerola, farina e uovo biologico

Patatine Fresche Fritte € 5,00

Patate tagliate a sfoglia



Fritture del Mare

Calamari* e patate fritte fresche €13,00

Gran Fritto Mare* e patate fritte fresche €16,00

Facili ma Buoni

Mozzarella di Bufala Campana DOP 250 gr. €16,00
Con Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

Bruschetta (2 pezzi) € 7,00
Con pomodorini gialli e rossi e stracciatella di bufala

Tegamino di Parmigiana di Melanzane € 9,00

Insalatone

Primavera €11,00
Insalata mista, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodori, carote, olive verdi e tonno

Caesar €11,00
Insalata mista, filetti di pollo alla griglia, crostini di pane, Parmigiano Reggiano 24 mesi e salsa caesar

Caprese €12,00
Mozzarella di bufala, pomodori all'insalata, olive verdi, origano e basilico

Bresaola €12,00
Bresaola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pomodorini e rucola

Chef €11,00
Insalata mista, pomodorini pachino, Emmental, pollo grigliato e uovo sodo

* PRODOTTO CONGELATO



Pizze Caprizza

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

Burrata e Pata Negra

€18,00

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

Pesto e Polpette

€15,00

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

NEW

La Roast Beef

€13,00

Stracciatella di Bufala Campana DOP, roast beef cottura all'inglese, salsa tonnata, olio evo bio Terre Francescane e basilico

La Tre Pomodorini

€12,50

Salsa ai tre pomodorini (datterino, pachino, san marzano), finocchiona, olive taggiasche, carciofini arrostiti, olio evo bio Terre Francescane e basilico

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

* PRODOTTO CONGELATO



Pizze Contemporanee

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

Integrale ai Datterini €12,50

Impasto di farina integrale con Mozzarella di Bufala Campana DOP, datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico

Integrale Ortolana €10,50

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

Genuina €11,50

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

'Nduja e Salsiccia €12,50

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

Fiori di Zucca e Guanciale €14,00

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

Pistacchio e Mortadella €12,50

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

Carciofi e Lardo €12,50

Fior di Latte di Agerola, carciofini arrostiti, Lardo di Colonnata IGP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico

Crudo e Provolone €12,50

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

Parmigiana e Provola €11,50

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

Melanzane e Ricotta Salata €14,00

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, melanzane arrostite, all'uscita ricotta salata, olio evo e basilico

Zucca e Salsiccia €14,00

Provola affumicata DOP, crema di zucca, salsiccia stagionata di suino casertano, melanzane sott'olio, scaglie di ricotta salata e olio evo

Nerano €13,00

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

NEW

La Scamorza €12,50

Fior di Latte di Agerola, pomodoro la Regina di San Marzano, Scamorza affumicata di Agerola, Salsiccia stagionata di suino casertano, origano e olio evo

Bufala e Datterino Giallo €12,50

Mozzarella di Bufala Campana DOP, datterino giallo, pomodori secchi aromatizzati, scaglie di Grana Padano DOP 12 mesi, olio evo e basilico

Fonduta e Melanzane €13,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, melanzane a funghetto, pesto di basilico, Provolone del Monaco DOP, fonduta di Grana Padano, olio evo e basilico

NON SIACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE



Pizze Tradizionali

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

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, olio evo e basilico

Bufalina

€10,50

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

Americana

€ 9,50

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

Ripieno

€ 9,50

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

Napoli

€10,00

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

Prosciutto e Funghi

€ 9,00

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

Diavola

€ 9,00

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

Salsiccia e Friarielli

€10,50

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

4 Formaggi

€ 9,00

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

Capricciosa

€11,00

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

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

* PRODOTTO CONGELATO

Pizze Fritte

Classica

€12,00

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

Tradizionale

€12,00

Ripieno con Provola di Agerola, pomodoro, Ricotta di Bufala Campana DOP e pepe

Montanara Ripassata

€12,00

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

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

Dessert

Pastiera / Caprese / Tiramisù / Babà

€ 6,50

Dolce della casa

€ 6,50

Vino

BICCHIERE BOTTIGLIA

BIANCO

Falanghina DOC "Verditerre" € 6,00 € 26,00
Feudi San Gregorio

Costamolino Vermentino DOC € 5,00 € 25,00
Argiolas

Lugana DOC € 25,00
Ca' dei Frati

Alto Adige Gewürztraminer DOC € 25,00
Kaltern Caldaro

BICCHIERE BOTTIGLIA

ROSSO

Aglianico DOC "Sabbienere" € 6,00 € 27,00
Feudi San Gregorio

Costera Cannonau DOC € 5,00 € 25,00
Argiolas

Ronchedone € 30,00
Ca' dei Frati

Valpolicella Classico DOC € 26,00
Allegrini

BICCHIERE BOTTIGLIA

BOLLICINE

Prosecco DOC Extra Dry "Levis" € 6,00 € 23,00
Bellenda

Franciacorta Brut DOCG € 7,00 € 30,00
Ferghettina

Franciacorta DOCG Cuvée Prestige € 50,00
Ca' del Bosco

Pirra

	20 cl	40 cl
<u>SPINA</u>		
Messina	€ 3,50	€ 5,50
Messina Cristalli di Sale	€ 3,50	€ 5,50
Affligem Rouge 30 cl		€ 5,50

BOTTIGLIA

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 Nazionale Gluten free 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, lime, ginger beer	€ 7,50
Hugo Liquore al sambuco, prosecco, menta fresca, soda	€ 6,50
Gin Tonic Gin Hendrick's, 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
Grappa Barricata	€ 5,00
Amari	da € 4,00 a € 8,00
Whisky	da € 6,00 a € 9,00
Rum Zacapa 23	€ 9,00
Coperto	€ 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