

A close-up photograph of a person's hands, wearing a dark blue long-sleeved shirt, sifting a fine white powder (likely flour) 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 table or countertop, which is also dusted with the powder. 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!



Carrivra

Pizzeria e Friggitoria

Carrivra
Pizzeria e Friggitoria

Carrivra

Friggitoria

Carrivra
Pizzeria e Friggitoria

Carrivra
Friggitoria

Carrivra
Pizzeria e Friggitoria

Carrivra
Friggitoria

Carrivra
Pizzeria e Friggitoria

Carrivra
Pizzeria e Friggitoria

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



Carrizosa
Pizzería e Friggitoria

Carrizosa
Pizzería e Friggitoria

Carrizosa
Pizzería e Friggitoria

Carrizosa
Pizzería e Friggitoria

Carrizosa
Pizzería e Friggitoria

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 arrostate, 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 fritta 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" 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
ROSSO		
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
BOLLICINE		
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

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
Pane		€ 1,50
Servizio		10%

Capri

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