

# SE POTESSI MANGIARE UN'IDEA AVREI FATTO LA MIA RIVOLUZIONE»

G. GABER



Chi già ci conosce lo sa bene; chi invece è alla prima esperienza, speriamo se ne accorga:

tutte le materie prime che acquistiamo e lavoriamo sono scelte con cura tra produzioni locali, artigianali, biologiche e garantite dai più rinomati presidi ed enti certificatori.



Usiamo solo ed esclusivamente farine integrali e semintegrali biologiche e macinate a pietra.

Lavoriamo i cereali da varietà moderne con il metodo a lunga lievitazione della biga, ma ci stiamo dando da fare per proporvi sempre più prodotti a base di grani antichi e lievito madre in stretta collaborazione con il progetto Anticamente, di cui Capri è cofondatrice.



anticamente®  
IL PANE CORAGGIOSO

[www.pizzeriacapri.esolo.com](http://www.pizzeriacapri.esolo.com)

[www.anticamente.com](http://www.anticamente.com)

# L'ATTESA, IL DOLENTE TASTO DA SCHIACCIAR CON L'ANTIPASTO

## LA MARGHEFRITTA

€ 4,50

2 spicchi di pizza fritta con il nostro Funky Tomato, la burrata pugliese e l'origano fresco

## BUFALINE PANATE

€ 5,00

Bocconcini di mozzarella di bufala panati con il nostro pangrattato e l'uovo BIO

## DATATE FRITTE RUSTICHE

€ 4,00

Da agricoltura biologica

## INSALATINA DI INIZIO PASTO

€ 4,00

Verdure crude di stagione e semi oleosi, per preparare lo stomaco ad una buona digestione

# LA STAGIONE & L'ISPIRAZIONE

## ANTICA MOZZATA

€ 11,00

Polpa di pomodoro e, dopo cottura, ruculetta fresca, antica mozzata di Battipaglia, pomodorini soleggiati, scaglie di Trentingrana ed extravergine al basilico

## LA NICOLETTA

€ 10,00

Crema di piselli freschi, formaggio erborinato „Bleu di Nicoletta“, mortadella Bonfatti - Slow Food

## STREET BACCALÀ

€ 12,00

polpa di pomodoro, baccalù mantecato, bacon e gorgonzola dolce

## BATTUTA DI FASSONA

€ 12,00

Polpa di pomodoro, Brie de Meaux originale, ruculetta fresca, battuta di Fassona Piemontese, capperi sardi, aglio, olio e peperoncino

# WELGAN VEGAN WELCOME

## L'ORTO DI PRIMAVERA

€ 9,50

Crema di piselli, l'orto di primavera, pangrattato alle erbe aromatiche e mayonese welgan

## SPRING LAS VEGANS

€ 10,00

zucchine, spinaci, carote, patate, champignon freschi, olive taggiasche, mandorle trite e curry

## BIGOI IN GREEN SALSA

€ 10,50

Crema di piselli, peperoni essiccati al sole, capperi e spaghetti di carote in salsa al prezzemolo

## PATATE, CARCIOFI E MODENA

€ 10,50

Dolpa di pomodoro, cipolla ripassata, patate, carciofini pugliesi, rucola e riduzione di balsamico

# MADE IN CAPRI

<b>REGINA</b>	€ 7,50
Pomodoro, Antica Mozzata di Battipaglia, olio extravergine al basilico della casa	
<b>REGINA TARTUFATA</b>	€ 9,50
Pomodoro, Antica Mozzata di Battipaglia, prosciutto di Parma «Casa Graziano» 24 mesi, olio al tartufo	
<b>CALABRA</b>	€ 9,50
Pomodoro, Antica Mozzata di Battipaglia, 'nduja calabra, olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi	
<b>MAESTRO NICOLA</b>	€ 10,00
Antica Mozzata di Battipaglia, pancetta arrotolata piacentina, pecorino romano, olio evo al basilico e pepe	
<b>LA PREFERITA</b>	€ 10,00
Pomodoro, burrata pugliese, pomodorini soleggiati, prosciutto di Parma da filera controllata 20 mesi	
<b>CLASSICO D'AUTORE</b>	€ 9,50
Pomodoro, fiordilatte, cipolla ripassata, Brie de Meaux a latte crudo, salame piccante «Edoardo Gamba»	
<b>SETTE RE</b>	€ 9,50
Arrotolata con carciofini pugliesi, pecorino romano DOP, porchetta trevigiana, casatella artigianale	
<b>LUNA CALANTE</b>	€ 9,50
Tasca di pizza con verdure di stagione e burrata pugliese	
<b>PI(A)ZZA DEI SIGNORI</b>	€ 9,50
Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, porchetta trevigiana, pomodorini soleggiati, pecorino romano	

# I CLASSICI

<b>MARINARA</b>	€ 5,00
Pomodoro, olio extravergine all'aglio, origano	
<b>MARGHERITA</b>	€ 6,00
Pomodoro e mozzarella fiordilatte	
<b>NAPOLI</b>	€ 9,50
Pomodoro, Antica Mozzata di Battipaglia, capperi di Selargius, olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi, acciughe di Cetara	
<b>DIAVOLA</b>	€ 7,00
Pomodoro, fiordilatte, salamino artigianale «E. Gamba»	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 8,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto naturale, champignon, carciofini	
<b>FORMAGGI</b>	€ 8,00
Pomodoro, fiordilatte, Brie de Meaux originale, gorgonzola «Carozzi», scaglie di Trentingrana	
<b>VERDURE DI STAGIONE</b>	€ 7,50
Pomodoro, fiordilatte, verdure di stagione secondo disponibilità dei contadini	
<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b>	€ 8,00
Pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla	
<b>CALZONE</b>	€ 7,50
Fiordilatte, prosciutto cotto naturale, ricotta artigianale nostrana	
<b>CARBONARA</b>	€ 9,00
Pomodoro, fiordilatte, cipolla, ovetto, pancetta arrotolata piacentina, Trentingrana	