

MENU

capriccio

Tutte le forme della pizza

LA NOSTRA STORIA

La Pizzeria Capriccio nasce dall'amore per "l'oro bianco", per la genuinità degli ingredienti... dalla voglia di mettersi in gioco.

Il nostro obiettivo è creare qualcosa di diverso, che ci contraddistingua, per questo siamo molto attenti agli impasti e alla miscelazione delle farine.

Proviamo così ad offrire un'esperienza culinaria particolare, che accontenti tutti i palati.

Una pizza lavorata con passione... un prodotto in continua evoluzione.

I NOSTRI RICONOSCIMENTI



GUIDA GAMBERO ROSSO
2024-2025-2026



GUIDA DELL'ESPRESSO
2020 - 2021 - 2022



ALLEANZA DEI CUOCHI



GUIDA SLOW FOOD
PIZZA: UNA GRANDE
TRADIZIONE ITALIANA



IMPASTO BASE

Cornicione alto, leggero
e croccante, interno
soffice e profumato.

Farina di tipo 1 (Oro fibra 1 Molino
Vigevano) e farina tipo 0 (Eccelsa
Molino Fagioli).



BUBBLE CRUNCH

Il Bubble Crunch combina
la leggerezza e la
croccantezza della pala
romana con l'alveolatura
del padellino.

Impasto indiretto con biga 50%
e farina di tipo 0 (Eccelsa Molino
Fagioli).

IMPASTO OTTIMAIIS

L'impasto Ottimais regala
una pizza fragrante
e leggera, croccante
all'esterno, morbida e
piacevole al morso.

Farina di tipo 1 (Molino Vigevano),
20% farina di mais, panato con
cornflex di mais e mais estruso.



TUTTE LE FORME DELLA PIZZA...



DOPPIAMENTE CROCCANTE

La pizza in teglia rimane molto croccante grazie alla doppia cottura nel forno elettrico.

Impasto ad alta idratazione realizzato con farina integrale (Molino Fagioli).



IMPASTO AI CEREALI

Fragrante, ricco di fibre e nutrienti, dal sapore intenso e leggermente rustico.

Farina Moreschina ricca 7 cereali (Molino Vigevano).

IMPASTO PALA ROMANA

Pizza stirata croccante e leggera, dal bordo appena pronunciato.

Impasto realizzato con biga al 50%, farina di tipo 00 (PAN-DORO Molino Fagioli), rinfrescato con farina di tipo 1 (Oro Fibra 1 Molino Vigevano).



IMPASTO PADELLINO

Base soffice e dorata, bordi croccanti e sapore intenso.

Biga 50%, farina di tipo 00 (PAN-DORO Molino Fagioli) rinfrescato con farina di tipo 1 (Oro Fibra 1 Molino Vigevano) e 10% farina integrale (Molino Fagioli)

Vini bianchi

PLENIO

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG
Classico Riserva

€24

CASAL DI SERRA

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Classico Superiore

0,75L €16
0,375L €9

VILLA BIANCHI

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

€12

LE BUSCHE

Marche IGT Chardonnay

€18

FORTUNAE

Bianchello del Metauro DOC

€12

VIGOR

Marche IGT Passerina

€12

VELLEDORO

Terre di Chieti Pecorino IGT

€15

BISCI

Verdicchio di Matelica DOC

0,75L €16

SANTA BARBARA

Le Vaglie - Verdicchio dei Castelli
di Jesi DOC Classico

0,75L €18
0,375L €10

TENUTA DELL'UGOLINO

Le Piaole - Verdicchio dei Castelli
di Jesi DOC Classico

0,75L €14

TENUTA DELL'UGOLINO

Vigneto del Balluccio - Verdicchio dei
Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

0,75L €16

RIBOLLA GIALLA

Vino fermo - Forchir - Friuli

0,75L €16

VINO BIANCO DELLA CASA

Al calice €4
1/2L €5,5
Bottiglia €11

Vini rossi

SAN LORENZO

Rosso Conero DOC

0,75 L €16

0,375 L €9

CONTI DI BUSCARETO

Lacrima di Morro d'Alba DOC

0,375L €8

LUCCHETTI

Fiore - Lacrima di Morro d'Alba DOC

0,75L €16

FATTORIA LE TERRAZZE

Rosso Conero DOC

0,75L €16

0,375L €8

VELENOSI

Brecciarolo - Rosso Piceno DOC Superiore

0,75L €15

0,375L €8

Spumanti

LA HOZ ROSÈ

Metodo Classico Nature

€28

LHS EXTRA BRUT

Metodo Classico Extra Brut

€22

TENUTA DELL'UGOLINO

Maltempo Brut

€15

ENITTOB E INIV

Bevande classiche

Acqua Naturale Panna	€3
Acqua Frizzante San Pellegrino	€3
Coca Cola alla spina	Piccola €3,8 Media €4,8 1/2 L €5,5 1L €10
Coca Cola, Coca Cola Zero	€3
Fanta, Sprite, Cedrata	€3,5
Tè alla pesca e limone	€3,5

Birre alla spina

KROMBACHER HELL BIONDA Alc. 5,0%	Piccola €3,8 Media €5,5
KROMBACHER UNFILTERED Alc. 5,1%	Piccola €4,5 Media €6,5
KROMBACHER RHENANIA BRUIN Alc. 4,8%	Piccola €4,5 Media €6
KROMBACHER WEIZEN Alc. 5,3%	Piccola €4,5 Media €6,5
FLEA FEDERICO II BASTOLA ROSSA Alc. 5%	Piccola €4,5 Media €6
FLEA FEDERICO II EXTRA IPA Alc. 5%	Piccola €4,5 Media €6,5

TIME TO IBEER 33cl €6

OUTSIDE THE SONNO Lager Heel Alc. 4,3% IBU 18
DAILY BRUNCH Blond Ale Alc. 5,5% IBU 25
GRATEFUL BREAK Hemp Blanche Alc. 5,5 % IBU 20
TEA TIME Red Ale Alc. 5,3 % IBU 30
SOCIAL LUBE American Ipa Alc. 6,5% – IBU 50
STOP THE MUSIC Doppelback Alc. 7,5% – IBU 23

FLEA 33cl o 75cl €6/12

FEDERICO II Golden Ale Alc. 4,9% IBU 40
BIANCALANCIA Blanche Alc. 5% IBU 15
FEDERICO II EXTRA IPA Alc. 6,6% IBU 50
MARGHERITA Weiss Alc. 5,2% IBU 15
COSTANZA Blonde Ale Alc. 5,2% IBU 25
VIOLANTE Belgian Strong Ale Alc. 8% IBU 30
ISABELLA Gluten Free Alc. 4,9% IBU 20

BEERIK 0,5L €10

BUCK HEIDEN stile Blanche Saracena Alc. 4,8% IBU 11
DUCKS stile India Pale Alc. 6% IBU 30
REBEL stile Weiss Alc. 5% IBU 12
TOWNY CLOAK stile Brown Ale Alc. 6,5% IBU 25
CARIOCA HAPPY FISH stile Tedesco Alc. 3,8% IBU 12
OLD BREAD Special Beer Alc. 4,5% – IBU 20
GODDESS BRITISH stile India Pale Ale Alc. 6% – IBU 30
RANDOM STROKEOO stile Brown Ale Alc. 6,5% – IBU 25
FRUITY FULL TIME Special Beer Alc. 5,6% – IBU 35

Caffetteria e amari

Caffè, decaffeinato	€1,5
Orzo piccolo	€1,5
Orzo grande	€2
Amari e digestivi	€4
Grappe	€5

EVANDE
BIRRE

TAGLIERE Salumi e formaggi, accompagnati da fornarina	€13
CAPRESE Pomodoro a fette, mozzarella di bufala accompagnati da fornarina	€9
BRUSCHETTE MISTE	€5
STUZZICHERIE FRITTE	
Anelli di cipolla	€6
Crocchette di patate	€6
Gnocchetti di crema	€6
Mozzarelle fritte	€6
Patatine fritte	€6
Chips	€6
Fiori di zucca	€7
Verdure miste pastellate	€7
Crocchette di pollo	€7
Jalapenos	€7
Mozzarelle fritte al tartufo	€7
Olive all'ascolana Agorà	€7
Olive all'ascolana al tartufo	€7
COTOLETTA E PATATINE	€11
CROCCHETTE DI POLLO E PATATINE	€10
WURSTEL AL FORNO E PATATINE	€9
FRITTO MISTO	€13
FRITTO MISTO ALL'ITALIANA Cotoletta di pollo e di vitello, gnocchetti di crema, patatine fritte, verdure miste pastellate, accompagnato da fornarina	€17
ARIA FRITTA (MONTANARE) <i>Semplicemente deliziosa:</i> pomodoro, basilico e ricotta salata.	€4.5
<i>Come pare a noi:</i> gli ingredienti cambiano tutte le settimane, chiedi al personale cosa abbiamo pensato oggi per te!	€5.50
SUPPLÌ SEMPLICE Supplì di riso ripieno con pomodoro e mozzarella filante.	€4.5
SUPPLÌ RAGÙ Supplì di riso ripieno di ragù alla bolognese.	€5
SUPPLÌ DELLA SETTIMANA Ogni settimana una novità da scoprire!	€5
LASAGNA FRITTA Stecco di lasagna al ragù fritto.	€6

NOVITÀ!

NOVITÀ!

NOVITÀ!

NOVITÀ!

Calzoni

CALZONE FRITTO Tre ingredienti, farcitura a scelta.	€12
---	-----

CALZONE 2 Prosciutto cotto, funghi, pomodoro, fior di latte di Agerola.	€10
---	-----

CALZONE 3 Pomodoro, fior di latte di Agerola.	€8
---	----

Hamburger

FASSONA Hamburger di Fassona, pomodoro, insalata, fontina, bacon croccante, maionese, ketchup, servito con patatine fritte.	€15
---	-----

CHIANINA Hamburger di Chianina IGP, pomodoro a fette, mozzarella di bufala campana DOP, pesto, servito con patatine fritte.	€15
---	-----

MARCHIGIANO Hamburger di Marchigiana, pomodoro, insalata, cipolla, formaggio cheddar, bacon croccante, zabaione salato, salsa barbecue, servito con chips.	€15
--	-----

PACCABURGER Hamburger di Marchigiana, maionese di paccasassi, burrata affumicata Bontà del Parco e paccasassi, servito con patatine fritte.	€15
---	-----

PULLED Pulled Pork, salsa alla Nduja, cipolla caramellata, peperone grigliato e formaggio cheddar, servito con patatine fritte.	€14
---	-----

VEGETARIANO Hamburger vegano, casciotta di Urbino, humus di ceci, pomodorini, verdure di stagione, servito con verdure fritte.	€14
--	-----

POLPETTA HOT DOG Polpette al pomodoro, crema di Parmigiano, crema di basilico, salsa di pomodoro, servito con patatine fritte	€14
---	-----

...
PIZZA
LO
SONO

Toast

TOAST SEMPLICE Formaggio e prosciutto cotto.	€6.5
--	------

TOAST RICCO Besciamella di nostra produzione, fontina, prosciutto cotto alla brace, gratinato in superficie.	€7.5
---	------

Menù

MENÙ PIZZA Pizza baby a scelta tra le classiche, patatine fritte, una bibita in lattina.	€12
---	-----

MENÙ COTOLETTA Cotoletta, patatine fritte, una bibita in lattina	€12
--	-----

MENÙ TOAST Toast cotto e formaggio, patatine fritte, una bibita in lattina.	€10
--	-----

MENÙ HAMBURGER Panino baby di nostra produzione farcito con hamburger, pomodoro, insalata, ketchup, maionese, patatine fritte, una bibita in lattina.	€13
---	-----

PER I PIÙ PICCOLI

Padellino ottimais

BRACCIO DI FERRO Besciamella alla senape, carpaccio di angus, spinacini saltati, gel al limone.	€15
--	-----

NONNA E LA SUA PARMIGIANA (FARCITO ALL'INTERNO) Crema di melanzane, melanzane arrosto, provola affumicata, stracciatella, pomodoro e crema di basilico.	€14
--	-----

GAMBERETTO SU CACIO E PEPE Tartare di gamberetto rosso di Mazzara, guanciale croccante, stracciatella Bontà del Parco, rucola, quenelle di ricotta al cacio e pepe e olio extravergine Olinda.	€17
---	-----

Padellino

C'ERA UNA VOLTA Erbe di campo saltate, burrata affumicata, salsiccia stagionata di maialino rosso della Marca, polvere di peperone crusco Slow Food e ricotta salata.	€16
---	-----

SUA MAESTA' MARGHERITA Sugo di pomodoro San Marzano Bio, fior di latte di Agerola, origano e basilico.	€12
---	-----

LA PATATA IN CROSTA (FARCITO ALL'INTERNO) Padellino in crosta di patate e Parmigiano, patate al vapore al chimichurri, fior di latte di Agerola, provola affumicata di Agerola e prosciutto cotto artigianale alla brace.	€15
--	-----

SOTTOBOSCO Fior di latte di Agerola di Agerola, besciamella, tartare di Marchigiana,funghi spadellati, crumble di funghi, tartufo	€15
---	-----

PADellino
OTTIMais

Bubble crunch

CHICCHIRICHÌ

Pollo al curry, erba cipollina, misticanza.

€14

CARA MAMMA

Fior di latte di Agerola, polpette fritte di carne mista e melanzane, crema di parmigiano, crema al basilico, pomodoro leggermente piccante e confit.

€15

PORGI L'ALTRA GUANCIA

Crema di patate viola, guancia di maiale all'aceto balsamico, spinaci, pepe al limone

€16

PALLE DI MORTADELLA

Squacquerone, fior di latte di Agerola, perle di mortadella, polvere di pistacchio, crema di rucola, fiocchi di pomodoro.

€14

Doppiamente croccante

ORA CHIAMAMI PORCHETTA

Porchetta di nostra produzione, bufala affumicata, verdure saltate e senape di Digione.

€15

MORTAZZA

Mortadella presidio Slow Food, stracciatella Bontà del Parco, pistacchio di Bronte DOP e olio EVO.

€15

LA RIVE 2.0

Fior di latte di Agerola, pulled pork, cipolla in agrodolce crema di peperoni gialli e rossi.

€15

LA FRESCA

Stracchino, misticanza, Black Angus affumicato e pomodorino confit.

€16

TI
CAN
CRO
C
E

QUELLA ZUCCONA DI CENERENTOLA	€14
Crema di zucca, lattuga romana al forno, funghi saltati, tartufo fresco, crema di patate viola.	
DAL TARTUFO ALLA BRACE	€16
Prosciutto cotto artigianale alla brace, tartufo nero di Montefeltro, burrata affumicata e fior di latte di Agerola.	
 PORRO BIO	€15
Crema di porro bruciato, mortadella arrostita, patate arrostiti, zeste di limone.	
PEPERONI	€13
Caciocavallo, radicchio brasato al vino, crema di peperoni rossi, crema di peperoni gialli, cipolla agrodolce.	
SOFI 2.0	€ 15
Fior di latte di Agerola, datterino giallo, datterino rosso, burrata pugliese, chips di patate viola e basilico.	
LEO 2.0	€16
Bordo ripieno di ricotta, pomodoro, burrata, cascata di prosciutto crudo e pomodorino confit.	
EMILIANA	€14
Mortadella classica Presidio Slow Food , stracciatella, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food e fior di latte di Agerola.	
 MARCHE NEL CUORE	€15
Crema di carciofo di Montelupone, carciofo di Montelupone, pancetta arrostita al pepe, fior di latte di Agerola, cialde di pecorino.	
TRADIZIONE MARCHIGIANA (PIZZA DI MARCA)	€16
Fior di latte di Agerola, perle di ciauscolo, pomodorino confit di nostra produzione, stracciatella Bontà del Parco, paccasassi e tartufo di Montefeltro	
LE STAGIONI DI UN VEGETARIANO	€13
Crema di cipolla rossa, patate al forno, carciofi, melanzane, zucchine, burrata centrale e pack-choi.	
LILLI E IL VAGABONDO	€14
Polpette al sugo, provola affumicata, crema di Parmigiano.	
COME UNA TAGLIATA	€15
Carpaccio di manzo, pesto di rucola, fior di latte di Agerola, scaglie di Grana, aceto balsamico.	

SEI UN SALAME	€15
Passata di pomodoro cotto, bufala campana DOP a crudo, salame il montanaro (tipo golfetta) tartufo fresco di Montefeltro di stagione, aceto balsamico e prezzemolo riccio e basilico.	
ZUCKERBERG	€16
Crema di zucca, provola affumicata, fior di latte di Agerola perle di ciauscolo, chips di zucca, crema di pecorino.	
TAGGIASCA	€ 12
Filetti di acciughe, olive taggiasche, cipolla, pomodoro e fior di latte di Agerola.	
CULATTA E TARTUFO	€15
Passata di pomodoro Bio, culatta, stracciatella Bontà del Parco e tartufo di Montefeltro.	
CAPRICCIO-SA	€15
Salsa di pomodoro, carciofo romano, polvere di olive nere, prosciutto cotto alla brace artigianale, funghi saltati e treccia di bufala campana DOP.	
A ME PIACE LA ZUCCHINA	€14
Fior di latte di Agerola, zucchine spadellate, guanciale Villani, zucchine fritte, bufala affumicata e crema di zucchine.	
LA CETARA	€15
Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, pomodorini confit, burrata Bontà del Parco, basilico e perle di aceto balsamico.	
LA ELI 2.0	€14
Crema di melanzane al forno, melanzane gratinate, pomodorini confit, cacio cavallo silano, provola di Agerola e crema di basilico.	
GIALLO E FUOCO	€13
Salsa di datterino giallo, fior di latte di Agerola, salame piccante, confettura di peperoncino, alga croccante.	
MINCHIA CHE TONNO	€14
Crema di cipolla rossa, filetti di tonno, polvere di olive, Nduja di Spilinga, prezzemolo riccio e capperi essiccati.	
PATATE, PANCETTA E TARTUFO	€15
Crema di patate viola, fior di latte di Agerola, pancetta arrotolata, rucola, tartufo a scaglie.	

AGGIUNTA INGREDIENTE (Bufala o crudo o salsiccia o speck...)	€2
su Le contemporanee, Le classiche bianche e Le classiche rosse	
IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità)	
7 CEREALI	€2
PALA ROMANA	€2
GLUTEN FREE	€3

*Le pizze possono essere richieste in formato Baby, impasti speciali esclusi.

Allergie/intolleranze: 1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Coperto: 2.5€

4 FORMAGGI Formaggi misti, gorgonzola, fior di latte di Agerola.	€10,5
BRESAOLA Bresaola, rucola, scaglie di grana, fior di latte di Agerola.	€12,5
BUFALINA Treccia di bufala Campana DOP, pendolini, basilico, scaglie di grana e fior di latte di Agerola.	€11,5
FORNARINA Cipolla e rosmarino.	€5
PATATE E SALSICCIA Patate arrosto, salsiccia di maialino rosso, fior di latte di Agerola e olio al rosmarino.	€10
SAN GREGORIO Prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, pendolini, fior di latte di Agerola.	€12
SCUGNIZZO Friarielli, salsiccia, fior di latte di Agerola.	€10,5
MARGHERITA GIALLA Polpa di pomodorino giallo del Piennolo, pesto di basilico, bufala campana DOP e olio al basilico.	€13

LE CLASSICHE BIANCHE

LE CLASSICHE ROSSE

4 STAGIONI Salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, pomodoro, fior di latte di Agerola.	€11
DIAVOLA Salame piccante, pomodoro, fior di latte di Agerola.	€10
MARGHERITA Pomodoro, fior di latte di Agerola e basilico.	€7,5
MARGHERITA DOP Passata di pomodoro BIO, bufala campana DOP (fuoricottura), basilico e olio al basilico.	€10,5
MONSANO 1 Salsiccia, salame piccante, carciofi, cipolla, pomodoro, fior di latte di Agerola.	€11,5
MONSANO 2 Speck, funghi, rucola, scaglie di grana, pomodoro, fior di latte di Agerola.	€11,5
NAPOLETANA Acciughe, origano, pomodoro, pomodorini, fior di latte di Agerola.	€11
PARMIGIANA Salsiccia, melanzane cotte al forno, scaglie di Grana, pomodoro, fior di latte di Agerola e basilico.	€11
POMODORO Pomodoro.	€5

AGGIUNTA INGREDIENTE (Bufala o crudo o salsiccia o speck...) su Le contemporanee, Le classiche bianche e Le classiche rosse IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità)	€2
7 CEREALI	€2
PALA ROMANA	€2
GLUTEN FREE	€3

*Le pizze possono essere richieste in formato Baby,
impasti speciali esclusi.

Allergie/intolleranze: 1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Coperto: 2.5€



1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.



3. Uova e prodotti a base di uova.



4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.



6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.



8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. Sedano e prodotti a base di sedano.



10. Senape e prodotti a base di senape.



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti



in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 g/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. Lupini e prodotti a base di lupini.



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

REG. CE 1169/2011

Pizzeria Capriccio

TEL 0731605065 / 3383270699 / 3314643178

INDIRIZZO Via Santa Maria, 54 60030 Monsano (An)

ORARI Lunedì – Domenica 17:00 – 23:30