



CAPRICCIO

TUTTE LE FORME DELLA PIZZA

MENÙ

Ψ BUON APPETITO Ψ

capriccio
PIZZA & FOOD

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 quello di 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 DELL'ESPRESSO 2020 - 2021 - 2022



GUIDA SLOW FOOD PIZZA
UNA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA



PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO
CITTÀ DELLA PIZZA / 2019 - 2021 - 2022 ROMA

La Città della Pizza dedica uno spazio importante agli ingredienti principali della Pizza. Uno spazio, in cui le aziende migliori aziende italiane promuoveranno i propri prodotti attraverso percorsi di degustazione, corsi e laboratori dedicati a tutti gli appassionati della pizza.



I NOSTRI PRODUTTORI

- Pecorino  Presidio Slow Food azienda agricola Castello
- Mortadella classica  Presidio Slow Food azienda Bonfatti
- Carciofo di Montelupone  Presidio Slow Food azienda il Seguito
- Tartufo fresco di Montefeltro e Aqualagna
- Latticini Bontà del Parco BIO Tre Valli
- Salumi di Maiale Nero della Marca
- Olio extra vergine biologico I.G.P L'Olinda
- Azienda BradiToscani salumi di cinta Senese

I NOSTRI IMPASTI



IMPASTO BASE

Farina di tipo 1 Molino Vigevano e farina Nova Molino Petra



IMPASTO AI CEREALI

Farina Moreschina ricca (7 cereali) Molino Vigevano



IMPASTO SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Farina di grano duro Molino Petra e Farina di tipo 1 Molino Petra



IMPASTO OTTIMAIS

Farina ottimais e semi di girasole farina di tipo1 Molino Petra



IMPASTO PAN BURGER

Farina di tipo 0, 40% farina integrale Petra 9



IMPASTO PALA ROMANA

Farina di tipo 1 (Molino Quaglia-Petra), 80% idratazione, 48 ore lievitazione e maturazione



IMPASTO PADELLINO

Blend realizzato con Farina tipo 1 e un 15% farina integrale

USIAMO **FRANCISCA** - IL NOSTRO **LIEVITO MADRE** DONATOCI DA **FRANCESCA E ROLANDO MORANDIN** CON IL QUALE REALIZZIAMO OLTRE ALLA PIZZA ANCHE I NOSTRI GRANDI LIEVITATI PANETTONI E COLOMBE.

ABBINAMENTI DELLE NOSTRE PIZZE

Lo chef, esattamente come succede ad un compositore, ha studiato le nostre pizze componendole con ingredienti ricercati per offrire ai clienti un'esperienza culinaria ad hoc.

Modificarne gli ingredienti comporta lo stravolgimento della melodia.

ASSAPORATENE IL GUSTO.



I NOSTRI ANTIPASTI

ANTIPASTI E DINTORNI

Allergie/intolleranze: 1-7-8

LE FRITTURE

Allergie/intolleranze: 1-3-7-2

TAGLIERE €13

Salumi e formaggi, accompagnati da fornarina.

CAPRESE €9

Pomodoro a fette, mozzarella di bufala accompagnati da fornarina

BRUSCHETTE MISTE €5

STUZZICHERIE FRITTE €5,5 cad.

Anelli di cipolla

Crocchette di patate

Gnocchetti di crema

Mozzarelle fritte

Patatine fritte

Chips

STUZZICHERIE FRITTE €6 cad.

Fiori di zucca

Verdure miste pastellate

Crocchette di pollo

Jalapenos

Mozzarelle fritte al tartufo

Olive all'ascolana

Olive all'ascolana al tartufo

COTOLETTA E PATATINE €9

CROCCHETTE DI POLLO E PATATINE €9

WÜRSTEL AL FORNO E PATATINE €8

POLPETTINE FRITTE CON RAGÙ €6

FRITTO MISTO €13

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA €16

Cotoletta di pollo e di vitello, gnocchetti di crema, patatine fritte, verdure miste pastellate, accompagnato da fornarina.



NON SOLO PIZZA



CALZONI

Allergie/intolleranze: 1-3-11

CALZONE FRITTO €12

Farcitura a scelta.

CALZONE STELLA €11

Pomodoro e fior di latte, ogni punta una farcitura a fantasia del pizzaiolo.

CALZONE 2 €10

Prosciutto cotto, fiori di zucca, mozzarella di bufala.

CALZONE 3 €10

Prosciutto cotto, funghi, pomodoro, fior di latte.

CALZONE 4 €8

Pomodoro, fior di latte.

HAMBURGER

Allergie/intolleranze: 1-3-11

HAMBURGER DA 200 G.
IL PANINO È FATTO DA NOI

FASSONA €13

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

CHIANINA €13

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

MARCHIGIANO €13

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

PACCABURGER €15

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

PULLED €13

Pulled Pork, salsa all'Anduja, cipolla caramellata, peperone grigliato e formaggio cheddar, servito con patatine fritte.

FISH BURGER €15

Hamburgere di salmone o di gamberi, bietolina saltata, guanciale croccante di Norcia, panna acida aromatizzata ai paccasassi e erba cipollina, pomodorini confit servito con patatine.

PIADINE

Allergie/intolleranze: 1-3

PIADINA 1 €6

Stracchino, rucola, pomodoro.

PIADINA 2 €6

Stracchino, rucola, pomodoro, prosciutto crudo.

PIADINA 3 €6

Prosciutto cotto, fior di latte.

IL MENÙ BABY

PER I PIÙ
PICCOLI



MENÙ PIZZA €10

Pizza baby a scelta tra le classiche, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ COTOLETTA €10

Cotoletta, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ PIADINA €10

Piadina, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ HAMBURGER €12

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

COPERTO € 2



LE NOSTRE PIZZE



PADELLINO: PAN BURGER/OTTIMAS

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

Pan burger: realizzato con 40% farina integrale biologica e 60% tipo 1 germinata*1

Ottimais: realizzato con un 60% di farina tipo 1 germinata 20% integrale e 20% ottimais*2

IL GAMBERETTO INCONTRA LA ZUCCHINA €16*1

Gamberi grigliati, iceberg, guanciale croccante di Cinta Senese, maionese di Paccasassi, crema di zucchine.

SEMPLICEMENTE CRUDA €15*1

Battuta di fassona 200g, maionese di paccasassi, bietolina fresca, frutto del capperio.

NONNA E LA SUA PARMIGIANA €13*2

Sugo di pomodoro, melanzana grigliata, crema di parmigiano, lingotto di melanzana frita, pesto di basilico.

GAMBERETTO SU CACIO E PEPE €16*2

Tartare di gamberetto viola, guanciale di norcia croccante, stracciatella Bontà del Parco, rucola, quenelle di ricotta al cacio e pepe, olio extravergine Olinda.

PADELLINO

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

Blend realizzato con farina tipo 1 e un 85% farina di tipo 1 e 15% farina integrale che donano all'impasto una crosta friabile e una spiccata scioglievolezza interna. Viene prima cotto nel forno a vapore e poi nel forno elettrico.

C'ERA UNA VOLTA €15

Erbe di campo saltate, burrata affumicata, salsiccia stagionata di Maialino Nero di Cinta Senese, ricotta salata, polvere di peperone crusco.

SOTTOBOSCO €14

Stracciatella Bontà del Parco, funghi misti di stagione, polvere di funghi, ricotta salata.

PARMA E TARTUFO €17

Prosciutto di Parma 30 mesi tagliato a mano, stracciatella Bontà del Parco, scaglie di tartufo.

PACCASASSI €15

Stracciatella Bontà del Parco, mortadella di Maialino Nero, paccasassi.

UN VIAGGIO IN TOSCANA €16

Cavolo nero saltato in padella, stracciatella al tartufo, salame stagionato di Chianina, crema di parmigiano, chips di cavolo nero.

MORTARROSTO €15

Stracciatella al tartufo, mortadella di Maialino Nero di Cinta Senese, tartufo di Montefeltro.

LE NOSTRE PIZZE

PALA ROMANA

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

**Impasto ad alta idratazione
realizzato con farina di tipo 1 bio.
La pizza rimane molto croccante
grazie alla doppia cottura nel
forno elettrico.**

**CON L'IMPASTO DELLA PALA ROMANA
È POSSIBILE RICHIEDERE TUTTE LE PIZZE
"CLASSICHE E NON SOLO"
I PREZZI DELLA PALA ROMANA VARIANO
IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI PIZZA SCELTA
€2 IN PIÙ**

CHIEDI AL PERSONALE.

DOPPIAMENTE CROCCANTE:

1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Impasto ad alta idratazione
realizzato con farina di tipo 1 bio
e 7% di farina di riso Artemide
(Riso Buono).
La pizza in teglia rimane
molto croccante grazie alla doppia
cottura nel forno elettrico.**

SARO' LA TUA PORCHETTA €15

Porchetta casereccia, crema di peperoni arrosto, scamorza affumicata, fior di latte Bontà del Parco, polvere di peperone crusco.

MORTAZZA €15

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

PULLED PORK €15

Pulled Pork, fior di latte, cipolla caramellata, salsa BBQ e germogli di porro.

STRAGINATA €15

Erbe di campo straginate, fior di latte Bontà del Parco, casciotta di Urbino, salame stagionato il Montanaro.

COPERTO € 2



LE NOSTRE PIZZE



CONTEMPORANEE

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

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre Francisca.
La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**



LA TRE FRIARIELLI €13

Friarielli saltati in padella, ragù bianco di salsiccia, crema di Friarielli, fiordilatte Bontà del Parco, salsa di Friarielli e ricotta salata.

DAL TARTUFO ALLA BRACE €15

Prosciutto cotto di Maialino Nero della Marca, tartufo nero di Montefeltro, burrata affumicata, fior di latte Bontà del Parco.

CHE CAVOLO! €15

Cavolo nero saltato, fior di latte Bontà del Parco, pancetta tesa di Maialino Nero di Cinta Senese, cubetti di zucca gialla al forno, crema di Parmigiano.

BALSAMICA €14

Fior di latte Bontà del Parco, gorgonzola, pastrami, perle di aceto balsamico, radicchio, riduzione di radicchio e fondo bruno.

SOFI 2.0 €14

Fior di latte Bontà del Parco, datterino giallo, datterino rosso, burrata pugliese e chips di patate viola e basilico.

LEO 2.0 €14

Bordo ripieno di ricotta, pomodoro, burrata pugliese, cascata di prosciutto crudo, pomodorino semisecco.

EMILIANA €14

Mortadella classica Presidio Slow Food, 🌀 stracciatella, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, 🌀 fior di latte Bontà del Parco.

PACCASASSI €14

Stracciatella Bontà del Parco, mortadella di Maialino Nero, paccasassi.

TRA TERRA E MARE €16

Crema di zucca gialla, mazzancolla, pecorino, scaglie di tartufo di Montefeltro e noci.

CARCIOFONA €15

Ricotta, mortadella classica Presidio Slow Food, 🌀 carciofo romano, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, 🌀 fior di latte Bontà del Parco.

TRADIZIONE MARCHIGIANA (PIZZA DI MARCA) €15

Fiordilatte Bontà del Parco, perle di ciauscolo, pomodorino confit di nostra produzione, stracciatella Bontà del Parco, paccasassi e tartufo di montefeltro

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI €2

GLUTEN FREE €2,5

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

COPERTO € 2

LE NOSTRE PIZZE

CONTEMPORANEE

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

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre Francisca.
La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**



TRA AUTUNNO E INVERNO €15

Cavolo nero saltato, fior di latte Bontà del Parco, ragù bianco di salsiccia, zabaione salato, chips di cavolo nero.

LA RIPIENA aggiunta di €2

Farcitura a scelta con bordo ripieno di ricotta.

LE MARCHE NEL CUORE €15

Crema di carciofo di Montelupone presidio Slow Food  Fior di latte Bontà del Parco, pancetta al tartufo, carciofo di Montelupone presidio Slow Food  Pecorino dei monti Sibillini presidio Slow Food.

LA ZUCCHETTA €16

Crema di zucca gialla, fior di latte Bontà del Parco, funghi misti di stagione, dadi di zucca gialla, culatta, crema di parmigiano.

TAGGIASCA €11

Filetti di acciughe, olive taggiasche, cipolla, pomodoro e fior di latte Bontà del Parco.

CULATTA E TARTUFO €15

Passata di pomodoro Bio, culatta, stracciatella Bontà del Parco, tartufo di Montefeltro.

PINNA GIALLA €14

Passata di pomodoro Bio, frutto del capperio, filetti di tonno Pinna Gialla a crudo, basilico, mozzarella di bufala campana DOP a crudo.

MARINARA 2.0 €14

Salsa di pomodoro, petali di cipolla rossa di tropea, crema di aglio nero fermentato, alici del Cantabrico, origano.

COLORE IN INVERNO €15

Crema di patate viola, fior di latte Bontà del Parco, pancetta arrotolata al tartufo, rucola, scaglie di tartufo di Montefeltro.

LA NOSTRA VEGANA €14

Crema di patate e carote viola, broccoletti al vapore, pomodorini gialli, perle di pomodoro, cubetti di zucca gialla al forno e porro fritto.

LA CETARA €15

Pomodoro san marzona DOP, alici del Cantabrico, pomodorini confit, burrata Bontà del Parco, basilico, perle di aceto balsamico.

FATTORE ORTO €12

Crema di zucca gialla, verdure di stagione, fior di latte Bontà del Parco.

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI €2

GLUTEN FREE €2,5

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

COPERTO € 2



LE NOSTRE PIZZE

CLASSICA BIANCA

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

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre Francisca.**

**La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**



4 FORMAGGI €9

Formaggi misti, gorgonzola, fior di latte.

AROLI €10

Stracchino, rucola, pendolini, prosciutto crudo, fior di latte.

BRESAOLA €10

Bresaola, rucola, scaglie di grana, fior di latte.

BUFALINA €10

Mozzarella di bufala, pendolini, basilico, scaglie di grana, fior di latte.

FIORE €10

Fiori di zucca, pendolini, acciughe, mozzarella di bufala, fior di latte.

FORNARINA €5

Cipolla e rosmarino.

PATATE E SALSICCIA €8

Patate, salsiccia, fior di latte.

SAN GREGORIO €11

Prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, pendolini, fior di latte.

SAN PIETRO €10

Funghi tartufati, salsiccia, fior di latte.

SCUGNIZZO €10

Friarielli, salsiccia, fior di latte.

SEI UN BROCCOLO! €12

Salsa di broccoli, broccoli cotti al vapore, ragù bianco di salsiccia, fior di latte Bontà del Parco, pomodorino giallo e zucchine saltate e pesto.

MARGHERITA GIALLA €11

Polpa di pomodorino giallo del Piennolo, pesto di basilico, mozzarella di bufala, fior di latte Bontà del Parco.

TONNO E CIPOLLA €13

Fior di latte Bontà del Parco, filetti di tonno pinna gialla, cipolla in agrodolce, frutto del capperio e origano.

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI

€2 GLUTEN FREE €2,5

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

COPERTO € 2



LE NOSTRE PIZZE



CLASSICA ROSSA

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

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre Francisca.**

**La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**



4 STAGIONI €9

Salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, pomodoro, fior di latte.

CAPRICCIOSA €9

Prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, pomodoro, fior di latte.

CONTADINA €9

Salsiccia, funghi, cipolla, pomodoro, fior di latte.

DIAVOLA €8

Salame piccante, pomodoro, fior di latte.

MARGHERITA €6,5

Pomodoro, fior di latte.

MARGHERITA DOP €9

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio EVO.

MARINARA €5,5

Pomodoro, aglio, origano, peperoncino.

MONSANO 1 €10

Salsiccia, salame piccante, carciofi, cipolla, pomodoro, fior di latte.

MONSANO 2 €11

Speck, funghi, rucola, scaglie di grana, pomodoro, fior di latte.

NAPOLETANA €9

Acciughe, origano, pomodoro, fior di latte.

PARMIGIANA €9

Salsiccia, melanzane cotte al forno, scaglie di grana, pomodoro, fior di latte.

POMODORO €5

Pomodoro

RUSTICA €9

Salsiccia, peperoni, pomodoro, fior di latte.

WÜRSTEL €8

Würstel, pomodoro, fior di latte.

LA CALABRA 2.0 €12

Salsa di pomodoro, pomodorini gialli, Nduja di Spilinga, stracciatella Bontà del Parco.

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI

€2 GLUTEN FREE €2,5

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

COPERTO € 2

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

"Reg. CE 1169/2011"

- 
 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) lattiolio.
- 
 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.