

CAPRICCIO

TUTTE LE FORME DELLA PIZZA

MENÙ

ΨBUON APPETITOΨ

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



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi



Le Guide de
L'Espresso

GUIDA DELL'ESPRESSO 2020 - 2021 - 2022

PIZZA

UNA GRANDE
TRADIZIONE ITALIANA

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 Bradi Toscani salumi di cinta Senese

I NOSTRI IMPASTI



IMPASTO BASE

Farina di tipo 1 Molino Vigevano e farina Nova Molino Petra



IMPASTO AI CEREALI

Farina Moerschina 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 tipo 1 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.



LE NOSTRE BEVANDE

LE CLASSICHE

Allergie/intolleranze: 1

ACQUA  **S.PELLEGRINO**  **ACQUA PANNA**

Naturale PANNA - Frizzante San Pellegrino € 2

COCA COLA ALLA SPINA

Piccola €3 Media €4 1/2 L €4 1L €8

BIBITE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta €3 Cedrata €2,5

I NOSTRI VINI

Allergie/intolleranze: 12

BISCI 0,75L €16

Verdicchio di Matelica DOC

LEREDE 0,75L €20

Moscato Spumante Dolce Azienda vinicola Venturi

UMANI RONCHI 0,75L €15

Vellodoro - Pecorino IGT

QUDI' 0,75L €20

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore Azienda Venturi

CHERRI 0,75L €15

Radiosa - Offida Passerina DOCG

LEREDE BRUT ROSE' 0,75L €20

Spumante Brut Azienda vinicola Venturi

SANTA BARBARA 0,75L €18 / 0,375L €8

Le Vaglie - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

TENUTA DELL'UGOLINO 0,75L €14

Le Piaole - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

TENUTA DELL'UGOLINO 0,75L €16

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

STE STEFANO ANTONUCCI 0,75L €14

Verdicchio dei Castelli di Jesi

CONTI DI BUSCARETO 0,375L €8

Lacrima di Morro d'Alba DOC

LUCCHETTI 0,75L €16

Fiore - Lacrima di Morro d'Alba DOC

FATTORIA LE TERRAZZE 0,75L €16 / 0,375L €8

Rosso Conero DOC

VELENOSI 0,75L €15 / 0,375L €8

Brecciarolo - Rosso Piceno DOC Superiore

RIBOLLA GIALLA 0,75L €16

Vino spumante Cuvée Brut - Villa Selli - Friuli

RIBOLLA GIALLA 0,75L €16

Vino fermo - Forchir - Friuli

BALSAMINO 0,75L €18

Marche IGP Rosso

VINO BIANCO DELLA CASA

Al calice €3 1/2L €5 Bottiglia €10



LE NOSTRE BEVANDE



LE BIRRE CLASSICHE E LE ARTIGIANALI

Allergie/intolleranze: 1

MENABREA BIONDA 150° - Alc.4,8% Vol.

Piccola €2,5 Media €4

MENABREA NON FILTRATA - Alc.5,2% Vol.

Piccola €3,5 Media €5,5 1/2

FLEA BASTOLA ROSSA

Piccola €3,5 Media €4,5

MENABREA WEISS - Alc.5,2% Vol.

Piccola €3,8 Media €6

MENABREA AMBRATA - Alc.5% Vol.

Piccola €3,5 Media €5,5

MENABREA STRONG DOPPIO MALTO - Alc.8% Vol.

Piccola €3,8 Media €6



WALLOP €6/12

HAPPY GILF - Bohemian Pilsener - Alc.5% Vol.

HAPPY BIRD - Marzen - Alc.5,7% Vol.

SUPER NACHO - American Pale Ale - Alc.6 % Vol.

EL REVERENDO - Double IPA - Alc.7 % Vol



FLEA €6/12

FEDERICO II - Golden Ale - Alc.4,9% Vol.

BIANCALANCIA - Blanche - Alc.5% Vol.

FEDERICO II EXTRA - IPA - Alc.6,6% Vol.

MARGHERITA - Weiss - Alc.5,2% Vol.

COSTANZA - Blonde Ale - Alc.5,2% Vol.

VIOLANTE - Belgian Strong Ale - Alc.8% Vol.

ISABELLA - GLUTEN FREE - Alc.4,9% Vol.



BEERIK €9,5

DUKE EDICT stile Weiss - Alc.5% Vol. ibu 12

RANDOM STROKEOO stile Brown Ale - Alc.6,5% Vol. ibu 25

TAWNY CLOACK stile Irish Red - Alc.4,5% Vol. ibu 18

GOODNESS BRITISH stile India Pale - Alc.6% Vol. ibu 30

CAFFETTERIA E AMARI

Caffè, decaffeinato €1,30

Orzo piccolo €1,4

Orzo grande e Ginseng €1,5

Amari e digestivi €3,5

Grappe €4