

MENU

# capriccio

Tutte le forme della pizza

# LA NOSTRA STORIA

UNA PIZZA LAVORATA CON PASSIONE...  
UN PRODOTTO IN CONTINUA EVOLUZIONE.

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.

# I NOSTRI RICONOSCIMENTI



**GAMBERO ROSSO®**

GUIDA GAMBERO ROSSO  
2024-2025-2026



Le Guide de  
**L'Espresso**

GUIDA DELL'ESPRESSO  
2020 - 2021 - 2022



**Slow Food®**

ALLEANZA DEI CUOCHI

**PIZZA**

UNA GRANDE  
TRADIZIONE ITALIANA

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

|   |   |
|---|---|
| <b>PLENIO</b><br>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG<br>Classico Riserva                                       | <b>€24</b>  |
| <b>CASAL DI SERRA</b><br>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC<br>Classico Superiore                              | 0,75L <b>€16</b><br>0,375L <b>€9</b>                            |
| <b>VILLA BIANCHI</b><br>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico  | <b>€12</b>  |
| <b>LE BUSCHE</b><br>Marche IGT Chardonnay   | <b>€18</b>  |
| <b>FORTUNAE</b><br>Bianchello del Metauro DOC   | <b>€12</b>  |
| <b>VIGOR</b><br>Marche IGT Passerina  | <b>€12</b>  |
| <b>VELLEDORO</b><br>Terre di Chieti Pecorino IGT  | <b>€15</b>  |
| <b>BISCI</b><br>Verdicchio di Matelica DOC  | 0,75L <b>€16</b>  |
| <b>SANTA BARBARA</b><br>Le Vaglie - Verdicchio dei Castelli<br>di Jesi DOC Classico                             | 0,75L <b>€18</b><br>0,375L <b>€10</b>                           |
| <b>TENUTA DELL'UGOLINO</b><br>Le Piaole - Verdicchio dei Castelli<br>di Jesi DOC Classico                       | 0,75L <b>€14</b>  |
| <b>TENUTA DELL'UGOLINO</b><br>Vigneto del Balluccio - Verdicchio dei<br>Castelli di Jesi DOC Classico Superiore | 0,75L <b>€16</b>  |
| <b>RIBOLLA GIALLA</b><br>Vino fermo - Forchir - Friuli  | 0,75L <b>€16</b>  |
| <b>VINO BIANCO DELLA CASA</b>   | Al calice <b>€4</b><br>1/2L <b>€5,5</b><br>Bottiglia <b>€11</b> |

## Vini rossi

---

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>SAN LORENZO</b><br>Rosso Conero DOC | 0,75 L €16<br>0,375 L €9 |
|--|--------------------------|

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CONTI DI BUSCARETO</b><br>Lacrima di Morro d'Alba DOC | 0,375L €8 |
|--|-----------|

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>LUCCHETTI</b><br>Fiore - Lacrima di Morro d'Alba DOC | 0,75L €16 |
|---|-----------|

---

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>FATTORIA LE TERRAZZE</b><br>Rosso Conero DOC | 0,75L €16<br>0,375L €8 |
|---|------------------------|

---

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>VELENOSI</b><br>Brecciarolo - Rosso Piceno DOC Superiore | 0,75L €15<br>0,375L €8 |
|---|------------------------|

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CANTINA SANTA BARBARA</b><br>Forouge - Rosso Piceno Biologico (servito freddo). | 0,75L €18 |
|--|-----------|

---

## Spumanti

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>LA HOZ ROSÈ</b><br>Metodo Classico Nature | €28 |
|--|-----|

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>LHS EXTRA BRUT</b><br>Metodo Classico Extra Brut | €22 |
|---|-----|

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>TENUTA DELL'UGOLINO</b><br>Maltempo Brut | €15 |
|---|-----|

---

VINI E BOLLICINE

## Bevande classiche

---

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Acqua Naturale Panna           | €3   |
| Acqua Frizzante San Pellegrino | €3   |
| Coca Cola alla spina           | Piccola €3,8 Media €4,8<br>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   |

BEVANDE E BIRRE

# ANTIPASTI

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

NOVITÀ!

NOVITÀ!

NOVITÀ!

NOVITÀ!

## Calzoni

---

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

---

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

---

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

## Hamburger

---

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

---

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

---

**MARCHIGIANO** €15  
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** €14  
Pulled Pork, salsa alla Nduja, cipolla caramellata, peperone grigliato e formaggio cheddar, servito con patatine fritte.

---

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

---

**HOT DOG LOBSTER** €20  
Fior di latte, iceberg chiffonade, astice, gambero, mayo giapponese, salsa vierge, tuorlo marinato.

PIZZA ...  
NON SOLO PIZZA ...

## Toast

---

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

---

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

---

## Menù bambini

---

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

---

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

---

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

---

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

---

## Giropizza

---

**GIRO PIZZA CLASSICO** €20 + coperto  
Pizza con impasto classico e patatine,  
una caraffa ogni 4 persone oppure  
una bibita da 0,2 L a persona.

---

**GIRO PIZZA GOURMET** €22 + coperto  
Pizza con tutti i tipi di impasto disponibili  
e patatine, una caraffa ogni 4 persone  
oppure una bibita da 0,2 L a persona.

---

## Padellino ottimais

**FRICCHIÒ A MODO NOSTRO** €13  
**(FARCITA ALL'INTERNO)**  
 Salsa ai tre pomodori, melanzane, zucchine, peperoni, polvere di basilico.

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

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

## Padellino

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

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

**LA PATATA IN CROSTA** €15  
**(FARCITA 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.

**TACCHINO TONNATO** €13  
 Fior di latte, iceberg chiffonade, tacchino Villani, salsa tonnata, pepe rosa.

## Bubble crunch

**LOBSTER** €20  
Fior di latte, iceberg chiffonade, astice, gambero, mayo giapponese, salsa vierge, tuorlo marinato.

**CARA MAMMA** €15  
Fior di latte di Agerola, polpette fritte di carne mista e melanzane, crema di parmigiano, crema al basilico, pomodoro leggermente piccante e confit.

**POMODORO IN TRE ATTI** €14  
Salsa ai tre pomodori, straciatella, polvere di pomodori, basilico.

**GRIGLIATA DI FERRAGOSTO** €13  
Patate arrosto, salsiccia alla griglia, provola affumicata, straciatella, mayo giapponese, polvere di peperone crusco.

## Doppiamente croccante

**ORA CHIAMAMI PORCHETTA** €15  
Porchetta di nostra produzione, bufala affumicata, verdure saltate e senape di Digione.

**MORTAZZA** €15  
Mortadella presidio Slow Food, straciatella Bontà del Parco, pistacchio di Bronte DOP e olio EVO.

**LA FRESCA** €16  
Stracchino, misticanza, Black Angus affumicato e pomodorino confit.

LE CROCCANTI

|  |              |
|--|--------------|
| <b>MARE FUORI STAGIONE 2</b>   | <b>€12</b>   |
| Fior di latte, alici, straciatella, pomodori, capperi essiccati.   |              |
| <b>DAL TARTUFO ALLA BRACE</b>  | <b>€16</b>   |
| Prosciutto cotto artigianale alla brace, tartufo nero di Montefeltro, burrata affumicata e fior di latte di Agerola.                                     |              |
| <b>AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b>   | <b>€12</b>   |
| Fior di latte, Parmigiano, crumble di pane all'aglio, polvere di prezzemolo, peperoncini freschi.  |              |
| <b>SOFI 2.0</b>  | <b>€ 15</b>  |
| Fior di latte di Agerola, datterino giallo, datterino rosso, burrata pugliese, chips di patate viola e basilico.   |              |
| <b>LEO 2.0</b>   | <b>€16</b>   |
| Bordo ripieno di ricotta, pomodoro, burrata, cascata di prosciutto crudo e pomodorino confit.  |              |
| <b>EMILIANA</b>  | <b>€14</b>   |
| Mortadella classica Presidio Slow Food , straciatella, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food e fior di latte di Agerola.                               |              |
| <b>FIORE 2.0</b>   | <b>€14</b>   |
| Crema di zucchine, chips di zucchine, fiori di zucca, fiordilatte, menta fresca, ricotta salata, alici.  |              |
| <b>TRADIZIONE MARCHIGIANA (PIZZA DI MARCA)</b>   | <b>€16</b>   |
| Fior di latte di Agerola, perle di ciauscolo, pomodorino confit di nostra produzione, straciatella Bontà del Parco, paccassassi e tartufo di Montefeltro |              |
| <b>LE STAGIONI DI UN VEGETARIANO</b>   | <b>€13</b>   |
| Crema di cipolla rossa, patate al forno, carciofi, melanzane, zucchine, burrata centrale e pack-choi.  |              |
| <b>TORNO DAL MARE</b>  | <b>€13.5</b> |
| Crema di olive nere, fior di latte, tonno, cipolla rossa marinata, pomodorini rossi, polvere di capperi, peperone crusco.                                |              |
| <b>COME UNA TAGLIATA</b>   | <b>€15</b>   |
| Carpaccio di manzo, pesto di rucola, fior di latte di Agerola, scaglie di Grana, aceto balsamico.  |              |

|   |              |
|---|--------------|
| <b>SEI UN SALAME</b>  | <b>€15</b>   |
| 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. |              |
| <b>AMATRICIANA</b>  | <b>€13.5</b> |
| Fior di latte, sugo amatriciana, guanciale croccante, cialde di pecorino.   |              |
| <b>COLORI D'ESTATE 3.0</b>  | <b>€12</b>   |
| Fior di latte, scarola riccia, alici di cetara pomodorini rossi e gialli, olive leccino, polvere di olive, straciatella.  |              |
| <b>CULATTA E TARTUFO</b>  | <b>€15</b>   |
| Passata di pomodoro Bio, culatta, straciatella Bontà del Parco e tartufo di Montefeltro.  |              |
| <b>CAPRICCIO-SA</b>   | <b>€15</b>   |
| Salsa di pomodoro, carciofo romano, polvere di olive nere, prosciutto cotto alla brace artigianale, funghi saltati e treccia di bufala campana DOP.                                   |              |
| <b>A ME PIACE LA ZUCCHINA</b>   | <b>€14</b>   |
| Fior di latte di Agerola, zucchine spadellate, guanciale Villani, zucchine fritte, bufala affumicata e crema di zucchine.   |              |
| <b>LA CETARA</b>  | <b>€15</b>   |
| Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, pomodorini confit, burrata Bontà del Parco, basilico e perle di aceto balsamico.   |              |
| <b>LA ELI 2.0</b>   | <b>€14</b>   |
| Crema di melanzane al forno, melanzane gratinate, pomodorini confit, Caciocavallo Silano, provola di Agerola e crema di basilico.   |              |
| <b>GIALLO E FUOCO</b>   | <b>€13</b>   |
| Salsa di datterino giallo, fior di latte di Agerola, salame piccante, confettura di peperoncino, alga croccante.  |              |
| <b>MINCHIA CHE TONNO</b>  | <b>€14</b>   |
| Crema di cipolla rossa, filetti di tonno, polvere di olive, Nduja di Spilinga, prezzemolo riccio e capperi essiccati.   |              |
| <b>PACCA SULLA SPALLA</b>   | <b>€15</b>   |
| Pomodoro San Marzano, fior di latte, spalla cotta Villani, funghi saltati, salsa verde, rucola.   |              |

|   |    |
|---|----|
| 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. |    |

|  |       |
|--|-------|
| <b>4 FORMAGGI</b><br>Formaggi misti, gorgonzola, fior di latte di Agerola.   | €10,5 |
| <b>BRESAOLA</b><br>Bresaola, rucola, scaglie di grana, fior di latte di Agerola.   | €12,5 |
| <b>BUFALINA</b><br>Treccia di bufala Campana DOP, pendolini, basilico, scaglie di grana e fior di latte di Agerola.            | €11,5 |
| <b>FORNARINA</b><br>Cipolla e rosmarino.   | €5    |
| <b>PATATE E SALSICCIA</b><br>Patate arrosto, salsiccia di maialino rosso, fior di latte di Agerola e olio al rosmarino.        | €10   |
| <b>SAN GREGORIO</b><br>Prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, pendolini, fior di latte di Agerola.                        | €12   |
| <b>SCUGNIZZO</b><br>Friarielli, salsiccia, fior di latte di Agerola.   | €10,5 |
| <b>FAVETTA (DISPONIBILE FINO A GIUGNO)</b><br>Crema di fave, fior di latte, spalla cotta Villani, cialde di pecorino.          | 13€   |
| <b>MARGHERITA GIALLA</b><br>Polpa di pomodorino giallo del Piennolo, pesto di basilico, bufala campana DOP e olio al basilico. | €13   |

# LE CLASSICHE BIANCHE

|  |       |
|--|-------|
| <b>4 STAGIONI</b><br>Salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto,<br>pomodoro, fior di latte di Agerola.                               | €11   |
| <b>DIAVOLA</b><br>Salame piccante, pomodoro, fior di latte di Agerola.   | €10   |
| <b>MARGHERITA</b><br>Pomodoro, fior di latte di Agerola e basilico.  | €7,5  |
| <b>MARGHERITA DOP</b><br>Passata di pomodoro BIO, bufala campana DOP<br>(fuoricottura), basilico e olio al basilico.                     | €10,5 |
| <b>MONSANO 1</b><br>Salsiccia, salame piccante, carciofi, cipolla,<br>pomodoro, fior di latte di Agerola.                                | €11,5 |
| <b>MONSANO 2</b><br>Speck, funghi, rucola, scaglie di grana,<br>pomodoro, fior di latte di Agerola.                                      | €11,5 |
| <b>TAGGIASCA</b><br>Filetti di acciughe, olive taggiasche, cipolla,<br>pomodoro e fior di latte di Agerola.                              | € 12  |
| <b>NAPOLETANA</b><br>Acciughe, origano, pomodoro, pomodorini,<br>fior di latte di Agerola.   | €11   |
| <b>PARMIGIANA</b><br>Salsiccia, melanzane cotte al forno, scaglie di Grana,<br>pomodoro, pendolini, fior di latte di Agerola e basilico. | €11   |
| <b>POMODORO</b><br>Pomodoro.   | €5    |

# LE CLASSICHE ROSSE

|  |    |
|--|----|
| AGGIUNTA INGREDIENTE (Bufala o crudo o salsiccia o speck...)<br>su Le contemporanee, Le classiche bianche e Le classiche rosse | €2 |
| IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità)  |    |
| 7 CEREALI  | €2 |
| PALA ROMANA  | €2 |
| GLUTEN FREE  | €3 |
| *Le pizze possono essere richieste in formato Baby, impasti speciali esclusi.  |    |



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 SO<sub>2</sub> 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

# CAPRICCIO PIZZA & FOOD

TEL 0731605065 / 3383270699 / 3314643178

INDIRIZZO Via Santa Maria, 54 60030 Monsano (AN)

ORARI Lunedì – Domenica 17:00 – 23:30