

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



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 Maialino rosso della Marca
- Olio extra vergine biologico I.G.P L'Olinda
- Zizzona di Battipaglia

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 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

Blend realizzato con 85% Farina tipo 1 Molino Vigevano e 20% farina Petra 9.



IMPASTO PADELLINO

Blend realizzato con 85% Farina tipo 1 Molino Vigevano e 20% farina Petra 9.

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 ANTPASTI

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 €11

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 €10

CROCCHETTE DI POLLO E PATATINE €10

WÜRSTEL AL FORNO E PATATINE €9

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 €13

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 €14

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

CHIANINA €14

Hamburger di Chianina IGP, pomodoro o a fette, Zizzona di Battipaglia, 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 €14

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

VEGETARIANO €14

Hamburger vegano, casciotta di Urbino, humus di ceci, pomodorini e verdure di stagione accompagnato da verdure stick.

POLLO BURGER €12

Hamburger di Pollo CBT, salsa di peperoni, misticanza, cheddar e salsa Sriracha accompagnato da verdure stick.

PIADINE

Allergie/intolleranze: 1-3

PIADINA 1 €6

Stracchino, rucola, pomodoro.

PIADINA 2 €6

Stracchino, rucola, pomodoro, prosciutto crudo.

PIADINA 3 €6

Prosciutto cotto e 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

Ottimais: realizzato con un 60% i farina tipo 1 molino vigevano 20% integrale e 20% ottimais

L'ORTO NEL PIATTO € 12

Crema di piselli, fior di latte, taccole saltate, pomodori confit e ricotta salata.

SEMPLICEMENTE CRUDA € 15

Battuta di marchigiana 200g, maionese di paccasassi, bietolina fresca, frutto del capperò Slow Food. 

NONNA E LA SUA PARMIGIANA € 13

Salsa di pomodoro, melanzana frita, pesto e ricotta salata.

GAMBERETTO SU CACIO E PEPE € 16

Tartare di gamberetto rosso, guancia 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 rosso della Marca, polvere di peperone crusco Slow Food  e ricotta salata.

ROSSO E TARTUFO € 17

Prosciutto di maialino rosso della marca tagliato a mano, stracciatella Bontà del parco e scaglie di tartufo.

PACCASASSI € 15

Stracciatella Bontà del Parco, mortadella Slow Food  e paccasassi.

PICANHA ARGENTINA € 18

Patata schiacciata, Picanha CBT, riduzione di vino rosso e carotine glassate.

USA LA ZUCCA € 16

Crema di zucca gialla, crema di pecorino, culatta, tartufo fresco e semi di zucca.

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 Slow Food. 

MORTAZZA €15

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

FRESCA €15

Stracchino, carpaccio di black angus, pomodorini confit e misticanza.

PULLED PORK CRUNCH € 15

Pulled Pork, fior di latte, salsa di peperoni e cipolla caramellata.

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 MIA PATONG € 13

Patate viola schiacciate, fior di latte, chips di patate americane, pancetta al pepe nero e patate arrosto.

DAL TARTUFO ALLA BRACE € 15

Prosciutto cotto artigianale alla brace, tartufo nero di Montefeltro, burrata affumicata, fior di latte Bontà del Parco.

MARCHE NEL CUORE € 15

Crema di carciofi di Montelupone Slow Food , pancetta arrotolata al pepe nero Villani, fior di latte, cialde di pecorino, mentuccia fresca e carciofo di Montelupone Slow Food. 

MA SEI NATO IN ITALY € 15

Crema di patate viola, fior di latte, carpaccio di black angus, misticanza, zeste di limone e olio EVO.

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 € 15

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 € 15

Stracciatella Bontà del Parco, mortadella Slow Food , paccasassi.

MARI-NERA € 13

Salsa di pomodori arrosto, capperi di salina Slow Food , olio all'aglio nero, cialda di aglio nero e origano.

TOMMY (Pizza emergente Centro-Sud 2023) € 12

Fior di latte, friggittelli, paprika affumicata e salsa di peperoni gialli.

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) 7 CEREALI €2

GLUTEN FREE €2,5

COPERTO € 2

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

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 VEGANA WINTER EDITION € 12

Salsa di ribollita, pomodori confit, chips di cavolo nero, taccole e verdure.

LA RIPIENA Aggiunta di € 2

Farcitura a scelta con bordo ripieno di ricotta.


SEI UN SALAME € 15

Passata di pomodoro cotto, bufala campana DOP a crudo, salame il montanaro (tipo golfetta), tartufo fresco di Montefeltro di stagione, perle di aceto balsamico ed erbe aromatiche.

UN CAPRICCIO DI MARE € 18

Tonno tataki, salsa di pomodori arrosto, Zizzona di Battipaglia, carciofo romano, polvere di olive taggiasche, funghi misti saltati in padella e salsa di datterino giallo.


TAGGIASCA € 12

Filetti di acciughe, capperi di salina Slow Food , cipolla, olive taggiasche, pomodoro e fior di latte Bontà del Parco.

CULATTA E TARTUFO € 15

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

LA PUTTANESCA € 12 Variazione con tonno tataki € 17

Sugo alla puttanesca, filetti di tonno, prezzemolo riccio, polvere di olive nere e peperone crusco Slow Food. 

CAPRICCIO-SA € 15

Salsa di pomodoro, carciofo romano, polvere di olive nere, prosciutto cotto alla brace artigianale, funghi saltati e Zizzona di Battipaglia.

VEGETARIANA AUTUNNO/INVERNO € 14

Crema di patate viola, chips di patate dolci, Zizzona di Battipaglia, crema di peperoni gialli e funghi di stagione.

LA CETARA € 15

Pomodoro san marzano DOP, acciughe di Cetara, pomodorini confit, burrata Bontà del Parco, basilico e perle di aceto balsamico.

LA TACCOLA € 14

Crema di piselli, taccole, pomodorini confit, fior di latte, gazpacho e cialde di pecorino.

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

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) 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 €10

Formaggi misti, gorgonzola, fior di latte.

BRESAOLA €11

Rucola, scaglie di grana e fior di latte.

BUFALINA €10

Zizzona di Battipaglia, pendolini, basilico, scaglie di grana e fior di latte.

FIORE €10

Zizzona di Battipaglia, fiori di zucca, pendolini, acciughe e fior di latte.

FORNARINA €5

Cipolla e rosmarino.

PATATE E SALSICCIA € 10

Patate arrosto, salsiccia di maialino rosso e olio al rosmarino.

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.

MARGHERITA GIALLA € 12

Polpa di pomodorino giallo del Piennolo, pesto di basilico
e Zizzona di Battipaglia.

TONNO E CIPOLLA € 13 Variazione con tonno tataki € 16

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

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

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) 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 €10

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

CAPRICCIOSA €10

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

CONTADINA €9,5

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

DIAVOLA €8,5

Salame piccante, pomodoro, fior di latte.

MARGHERITA €6,5

Pomodoro, fior di latte.

MARGHERITA DOP €10

Passata di pomodoro bio, Zizzona di Battipaglia, basilico e olio EVO.


MONSANO 1 €10

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

MONSANO 2 €11

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

NAPOLETANA €10

Acciughe, origano, capperi di salina Slow Food , pomodoro e fior di latte.


PARMIGIANA €10

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

POMODORO €5

Pomodoro.

LA CALABRA 2.0 €13

Salsa di pomodoro, pomodorini gialli, Nduja di Spilinga, stracciatella Bontà del Parco e peperone crusco Slow Food. 

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

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) 7 CEREALI €2


GLUTEN FREE €2,5


COPERTO € 2


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


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.

