

CAPRICCIO

TUTTE LE FORME DELLA PIZZA

MENÙ

ΨBUON APPETITO!

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

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
- Culatello, prosciutto cotto di Maiale Nero della Marca
- Olio extra vergine biologico I.G.P L'Olinda
- Farina di Riso Artemide Riso Buono La Mondina

I NOSTRI IMPASTI



IMPASTO BASE

Farina di tipo 1 Molino Petra più bonsemi (multicereali) e 7 cereali.



IMPASTO AI CEREALI

Farina di tipo 1 Molino Petra più Bonsemi, una miscela di farine e semi 100% naturale



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



IMPASTO PAN BURGER

Farina di tipo 1, 40% farina integrale semi di sesamo e semi di Chia



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 €8

Pomodoro a fette, mozzarella di bufala accompagnati da fornarina

BRUSCHETTE MISTE €4

STUZZICHERIE FRITTE €5 cad.

Anelli di cipolla

Crocchette di patate

Gnocchetti di crema

Mozzarelle fritte

Patatine fritte

Chips

STUZZICHERIE FRITTE €5,5 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 €8

CROCCHETTE DI POLLO E PATATINE €8

WÜRSTEL AL FORNO E PATATINE €7

POLPETTINE FRITTE CON RAGÙ €5

FRITTO MISTO €11

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA €15

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 LINGUACCIA €12

Calzone aperto croccante con fontina e mortadella Presidio Slow Food. 

CALZONE LINGUACCIA 2.0 €11

Calzone aperto croccante con tonno, insalata e pomodorini.

CALZONE 2 €9

Prosciutto cotto, fiori di zucca, mozzarella di bufala.

CALZONE 3 €9

Prosciutto cotto, funghi, pomodoro, fior di latte.

CALZONE 4 €8

Pomodoro, fior di latte.

CALZONE STELLA €9

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

CALZONE FRITTO €10

Farcitura a scelta.

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, 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 €12

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

FISH BURGER €14

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.

PIADINA 1 €6

Stracchino, rucola, pomodoro.

PIADINA 2 €6

Stracchino, rucola, pomodoro, prosciutto crudo.

PIADINA 3 €6

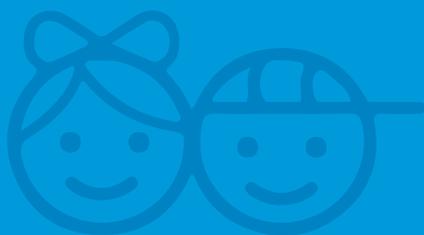
Prosciutto cotto, fior di latte.

PIADINE

Allergie/intolleranze: 1-3

IL MENÙ BABY

PER I PIÙ
PICCOLI



MENÙ PIZZA €9

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

MENÙ COTOLETTA €9

Cotoletta, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ PIADINA €9

Piadina, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ HAMBURGER €10

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

FISH'N CHIPS €15*1

Filetto di merluzzo panato croccante, bietolina fresca, panna acida aromatizzata ai paccasassi e erba cipollina, casciotta di Urbino DOP, crema di patate viola, olio extravergine l'Olinda,

SEMPLICEMENTE CRUDA: €15*1

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

MARGHERITA SBAGLIATA €11*2

Stracciatella Bontà del Parco, polvere di pomodoro, Grana Padano aromatizzato al 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.

MARE MARE €16*2

3 spicchi con pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP, alicie dell'Adriatico, origano fresco, 3 spicchi con stracciatella, zuccina grigliata e gamberetto.

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.

ARIA D'ESTATE €14

Mozzarella di Bufala campana DOP, fiori di zucca freschi, guanciale croccante e crema di parmigiano.

CULATELLO VS LONZINO €15

3 spicchi con stracciatella e culatello di Maiale Nero della Marca, 3 spicchi stracciatella, lonzino di Maiale Nero della Marca, formaggio Grana Padano aromatizzato al basilico.

TOSCANO E TARTUFO €14

Passata di pomodoro bio, prosciutto crudo Toscano, stracciatella Bontà del Parco e tartufo di Montefeltro.

PACCASASSI €14

Stracciatella Bontà del Parco, mortadella di cinghiale al tartufo, paccasassi.

SALMONE E ZUCCHINA €15

Burrata affumicata, salmone marinato, zuccina grigliata e pomodorini confit di nostra produzione.

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 DA UN + €1 A UNA MAX DI +€2.**

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.

MORDILA CON PIÙ GUSTO €14

Porchetta di NOSTRA PRODUZIONE, fiordilatte Bontà del Parco, patate al forno, ricotta aromatizzata alla menta.

MORTAZZA €14

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.

SQUACQUERONE DOP €14

Prosciutto Toscano, squacquerone DOP, misticanza e pomodorini confit di nostra produzione.

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.



FAVETTA €15

Crema di fave (la favalanciata), lonziona di Maialino Nero della Marca, fiordilatte Bontà del Parco e cialde di pecorino dei Monti Sibillini  Presidio Slow Food.

DAL TARTUFO ALLA BRACE €15

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

BIANCO ROSSO E VERDONE: €14

Fior di latte Bontà del Parco, spinacino fresco saltato, prosciutto crudo Toscano, stracciatella Bontà del Parco, granella di nocciole tostate.

4 POMODORI: €12

Fior dilatte Bontà del Parco, stracciatella, pomodorino giallo, pomodorino rosso, pomodori secchi e polvere di pomodoro, grana al basilico.

SOFI 2.0 €12

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

LEO 2.0 €13

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

EMILIANA €13

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 cinghiale al tartufo, paccasassi.

LA CALABRA 2.0 €12

Salsa di pomodoro, pomodorini gialli, Anduja di Sperlunga, stracciatella Bontà del Parco.

CARCIOFONA €14

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

TRADIZIONE MARCHIGIANA €14

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 €1,5

GLUTEN FREE €2

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.**



COLORI D'ESTATE €12

Salsa di pomodoro, fiordilatte Bontà del Parco, stracciatella, lonzino di Maiale Nero della Marca, misticanza e insalata riccia.

LA RIPIENA aggiunta di €1,5

Farcitura a scelta con bordo ripieno di ricotta.

NORDICA €11

Salmoncino affumicato, burrata, sale rosa, fior di latte Bontà del Parco.

LA VIOLETTA €15

Crema di patate viola, fior di latte Bontà del Parco, pulled pork, salsa cheddar, polvere di cipolla.

TAGGIASCA €9

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

TOSCANA E TARTUFO €14

Passata di pomodoro BIO, prosciutto crudo Toscano, stracciatella Bontà del Parco, e tartufo di Montefeltro.

PINNA GIALLA €12

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

MARGHERITA GIALLA €10

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

TRICOLORE €11

Salsa di datterino rosso e burrata, fette di fiordilatte, Grana Padano DOP aromatizzato al basilico.

VEGETARIANA ARROSTO €12

Salsa di pomodoro san marzano al forno, cubetti di zucchine e melanzane arrosto, crostini di pane aromatizzati alle erbe aromatiche, ricotta salata, olio extravergine l'Olinda

LA CETARA €14

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

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

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI €1,5

GLUTEN FREE €2

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 €7

Formaggi misti, gorgonzola, fior di latte.

AROLI €8,5

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

BRESAOLA €9

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

BUFALINA €8,5

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

FIORE €8

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

FORNARINA €4

Cipolla o rosmarino.

PATATE E SALSICCIA €7

Patate, salsiccia, fior di latte.

SAN GREGORIO €10

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

SAN PIETRO €9

Funghi tartufati, salsiccia, fior di latte.

SCUGNIZZO €10

Friarielli, salsiccia, fior di latte.

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

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

€1,5 GLUTEN FREE €2

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 €8

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

CAPRICCIOSA €8

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

CONTADINA €8

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

DIAVOLA €8

Salame piccante, pomodoro, fior di latte.

MARGHERITA €6

Pomodoro, fior di latte.

MARGHERITA DOP €9

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

MARINARA €5

Pomodoro, aglio, origano, peperoncino.

MONSANO 1 €10

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

MONSANO 2 €10

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

NAPOLETANA €8

Acciughe, origano, pomodoro, fior di latte.

PARMIGIANA €8

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

POMODORO €4

Pomodoro

RUSTICA €8

Salsiccia, peperoni, pomodoro, fior di latte.

TONNO E CIPOLLA €12

Fiordilatte Bontà del Parco, filetti di tonno Pinna Gialla, cipolla in agrodolce home made, origano e frutto del capperone.

WÜRSTEL €7

Würstel, pomodoro, fior di latte.

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

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

€1,5 GLUTEN FREE €2

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.