



Oltre la pizza

La Ciaccia con:

Burro salato isigny demi-sel ¹⁻⁷	€ 5,00
Prosciutto crudo di parma 24 mesi Dop e burrata stracciata ¹⁻⁷	€ 14,00
Speck riserva Roen dei Fratelli Corrà, formaggio Manouri Dop caprino/ovino e chutney frutti di bosco e cipolla rossa ¹⁻⁷	€ 14,50

Le Acciughe Cantabriche Yurrita con:

Beurre de baratte doux e pane caldo di Altamura Dop ¹⁻⁴⁻⁷	€ 14,00
Beurre de baratte doux, pane caldo di Altamura Dop e puntarelle pugliesi alla crudaiola ¹⁻⁴⁻⁷	€ 17,00

Degustazione di affettati selezione capricciosa con punterelle pugliesi, filetti di melanzana e peperone grigliato marrazzo

Degustazione piccola (da 1 persona)	€ 18,00
Degustazione grande (da 2 persone)	€ 36,00

Degustazione di formaggi selezione capricciosa con chutney, frutti di bosco e cipolla rossa / albicocca, zenzero e miele

Degustazione piccola (da 1 persona)	€ 15,00
Degustazione grande (da 2 persone)	€ 30,00



Marinara ¹	€ 7,50
Pomodoro San Marzano Marrazzo, profumo di aglio, origano della Valle del Sarno (SA), Olio extravergine di oliva calabrese Fontana dei Santi	
Margherita D.O.P. ¹⁻⁷	€ 9,00
Pomodoro San Marzano Marrazzo, Mozzarella fiordilatte 100% latte Campano, basilico fresco, Olio extravergine di oliva calabrese Fontana dei Santi	
Bufala ¹⁻⁷	€ 10,50
Pomodoro San Marzano Marrazzo, Mozzarella fiordilatte 100% latte Campano FC: Mozzarella di Bufala Paestum Stracciata, basilico fresco, Olio extravergine di oliva calabrese Fontana dei Santi	
Napoletana ¹⁻⁷	€ 13,00
Mozzarella fiordilatte 100% latte Campano, Caciocavallo Irpino fresco, Salsiccia fresca, Friarielli Marrazzo	
Alice e foglia di cappero ¹⁻⁴⁻⁷	€ 14,00
Pomodoro San Marzano Marrazzo, Mozzarella fiordilatte Caseificio Fratelli Beneduce (NA), Olive Taggiasche, Capperi di Pantelleria IGP, FC Alici e foglia di cappero	
Parmigiana ¹⁻⁷	€ 14,00
Pomodoro San Marzano Marrazzo, Mozzarella di bufala Paestum stracciata, Melanzane fritte FC: Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, Parmigiano Regg. DOP 24 mesi.	
Cacio e Pepe ¹⁻⁷	€ 14,00
Mozzarella fiordilatte 100% latte Campano, Caciocavallo Irpino fresco, Pepe del Madagascar, Corolla di carciofo e listarelle di guanciale croccante	



Tanita ¹⁻⁷	€ 13,00
Pomodoro San Marzano Marrazzo, Mozzarella fiordilatte 100% latte Campano FC: Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi	
Diavola ¹⁻⁷	€ 12,00
Pomodoro San Marzano Marrazzo, mozzarella fiordilatte 100% latte Campano, Salsiccia di Calabria DOP piccante	
Bolognese ¹⁻⁷⁻⁸	€ 14,50
Mozzarella fiordilatte 100% latte Campano, Pesto di pistacchio di Bronte FC: Burrata stracciata, Mortadella Bonfatti, granella di pistacchio di Bronte e zeste di limone biologico	
Riace ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²	€ 15,00
Pomodoro San Marzano Marrazzo, Mozzarella fiordilatte 100% latte Campano, cipolla rossa di tropea, Nduja di Spilinga, pomodorini essiccati Marrazzo FC: Tonno Yurrita pinna gialla e caciocavallo Irpino fresco	
Capricciosa DOP ¹⁻⁷⁻¹²	€ 15,00
Pomodoro San Marzano Marrazzo, Mozzarella fiordilatte 100 % di latte Campano, corolla di carciofi pugliesi grigliati, funghi porcini, olive taggiasche FC: prosciutto cotto F.Ili Corrà	
Burrata e dintorni ¹⁻⁷	€ 14,00
Pomodoro San Marzano Marrazzo, Datterino Marrazzo, scarola al naturale FC: Burrata stracciata, Capocollo di Martina Franca e rucola	



Baccalà ¹⁻⁴⁻⁷ € 16,00

Pomodoro San Marzano Marrazzo, Mozzarella fiordilatte 100% di latte Campano, FC: Baccalà alla vicentina, cubetti di polenta gialla frita, peperone crusco

Rughetta ¹⁻⁷ € 11,50

Pomodoro San Marzano Marrazzo, mozzarella di bufala Paestum
FC: Pomodoro datterino Marrazzo, rucola e Parmigiano reggiano DOP 24 Mesi

Baffa ¹⁻⁴⁻⁷ € 16,00

Mozzarella di bufala Paestum, Crema di Fagioli Cannellini FC: tentacolo di polpo al prezzemolo, bottarga di muggine Baffa e pepe del Madagascar

Iberica ¹⁻⁷⁻⁸ € 14,00

Mozzarella fiordilatte 100% di latte Campano, gorgonzola dolce DOP Carozzi
FC: Lardo “pata negra” e noci

Vegetariana ¹⁻⁷ € 13,00

Pomodoro San Marzano Marrazzo, Mozzarella fiordilatte 100 % di latte Campano, melanzane a filetto, friarielli Marrazzo, peperoni grigliati, pomodoro datterino
FC: caciocavallo Irpino fresco, Olio d’oliva extravergine di oliva calabrese Fontana dei Santi e pepe del Madagascar

Capricciosa è attenta agli intolleranti

al NICHEL: su richiesta e con sovrapprezzo di 3 euro è disponibile il pomodoro senza nichel e senza istamina con certificazione sanitaria.

al LATTOSIO: su richiesta è disponibile la mozzarella senza lattosio.



l poco Dolci

Golosità del giorno

Eventuali imperfezioni sulla presentazione sono il frutto dell'artigianalità del prodotto. Chiedi ai camerieri di sala la disponibilità della giornata. € da 4 ai 7

Per i dolci portati da voi, vi chiediamo lo scontrino della pasticceria e verrà applicato un sovrapprezzo di € 2,00 a persona.

La nostra Cambusa

Caffetteria

Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Orzo	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Ginseng	€ 3,00

Liquori

Amari	€ 4,00
Limoncello	€ 3,50
Mirtillo	€ 3,50
Liquirizia	€ 3,50
Gin alla pesca/pera	€ 6,00

Grappe Capovilla

Amarone 41°, di Nebbiolo 44°, di Brunello 44°	€ 6,00
Bassano 41°	€ 5,00
Trentina bianca R. Schweizer 40°, Trentina Classica 40°	€ 4,00

Grappe Pisoni

Trentina Muller Thurgau 43°, Moscato 43°, Teroldego 43°	€ 4,50
Trentina invecchiata R. Schweizer 40°	€ 5,00
Distillati di Pere Williams, Amarone-Marasche, Pesche Saturno	€ 8,00



BEVANDE ANALCOLICHE in vetro

Acqua naturale Recoaro	50 cl	€ 2,50
Acqua frizzante Recoaro	50 cl	€ 2,50
Coca Cola	33 cl	€ 3,50
Coca Cola zero	33 cl	€ 3,50
Acqua Brillante Recoaro	20 cl	€ 3,50
Gingerino Recoaro	10 cl	€ 3,50
Crodino	10 cl	€ 3,50
Acqua Tonica Le Tribute	20 cl	€ 5,00
Galvanina BIO: Chinotto – Tonica – Ginger beer – Limonata – Arancia	35 cl	€ 4,50
Galvanina BIO: Tè alla Pesca – Tè al Limone	35 cl	€ 4,50

SUCCHI in vetro

Pago: Succo di pomodoro		€ 4,50
Valfrutta BIO:		
Pesca - Albicocca - Pompelmo - Mirtillo - Ananas - Pera - Arancia	20 cl	€ 4,50



BIRRA alla spina

Forst Fellsenkeller non filtrata	alc. 5,2%	30 cl	€ 5,00	50 cl	€ 7,00
Forst Sixtus doppel bock rossa	alc. 6,5%	30 cl	€ 5,00	50 cl	€ 7,00
Forst V.I.P. Pils bionda	alc. 5%	30 cl	€ 4,50	50 cl	€ 6,00

BIRRE in bottiglia

Ter Dolen Donker Abbey dark	alc. 7,1%	33 cl	€ 7,00
Ter Dolen Armand Belgian Ale non filtrata	alc. 7,0%	33 cl	€ 7,00
Weihenstephaner Hefeweissbier weiss	alc. 5,4%	50 cl	€ 7,00
Brouwerij T'ij Wit Witbier	alc. 6,5%	33 cl	€ 7,00
Forst 00 zero analcolica		33 cl	€ 4,50
Leffe Rouge Belgian Ale	alc. 6,6%	33 cl	€ 5,00
Brùton gluten free blonde Ale senza glutine	alc. 5,5%	33 cl	€ 7,50
Fort Lapin Blanche belgian blanche	alc. 5,0%	33 cl	€ 7,00
Rochefort Triple extra Tripel	alc. 8,1%	33 cl	€ 7,00
Rochefort "10" Belgian dark strong Ale	alc. 11,3%	33 cl	€ 7,50
Delirium Tremens Belgian Ale	alc. 9,0 %	75 cl	€ 16,00
Abbaye de Malonne Calvados Belgian Ale	alc. 10,5 %	75 cl	€ 24,00
Delirium Nocturnum strong Ale	alc. 9,0 %	75 cl	€ 16,00



GinTonic

gin Tanqueray, tonica Recoaro	€ 8,00
gin Bulldog, Mare, Geranium, tonica Le Tribute	€ 10,00

GinLemon

gin Tanqueray, limonata Galvanina Bio	€ 8,00
gin Bulldog, Mare, Geranium, limonata Galvanina Bio	€ 10,00

Americano

bitter campari, vermut rosso, soda	€ 8,00
bitter campari, vermut rosso Del professore, soda	€ 10,00

Negroni

bitter campari, vermut rosso, gin	€ 9,00
-----------------------------------	--------

Bloody Mary

succo di pomodoro, wodka, tabasco, salsa Worcestershire, succo di limone, sale e pepe	€ 10,00
---	---------

Mojito

rum Havana 3 anni, succo di lime, foglie di menta, zucchero bianco, soda	€ 8,00
rum Havana 7 anni, succo di lime, foglie di menta, zucchero bianco, soda	€ 10,00

Cocktail Analcolico Capriccioso

Moscov Mule: ginger beer, menta fresca, lime, succo di lime	€ 5,00
---	--------

Coperto

€ 2,50

L'elenco degli allergeni è a disposizione su richiesta.

Per l'impasto della pizze viene utilizzata farina di tipo 1.

L'Olio Extravergine di Oliva "Fontana dei Santi" è ottenuto da olive di varietà autoctone, la Fasola e la Tarantina, le quali donano profumi e sapori esclusivi di questa terra e rendono quest'olio a bassissima acidità e con un elevato numero di polifenoli.