



Casa Caponi è anche casa tua! Un luogo caldo, accogliente, dove regna l'allegria, la cucina e la cultura tipica napoletana.

Il nostro è un progetto gastronomico, in cui tradizione e innovazione si incontrano per offrire un'esperienza di gusto unica in una dimora del '700 con giardino esclusivo interno, orto e sala degustazione in grotta.

Pasta di semola di grano duro trafilata in bronzo, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, olio extra vergine d'oliva del Cilento, sono solo alcune delle materie prime di eccellenza selezionate che quotidianamente valorizziamo sulla nostra tavola.

Farine meno raffinate con un elevato valore nutrizionale e una lenta e lunga lievitazione garantiscono la massima digeribilità della nostra pizza.



Alleanza Slow Food dei Cuochi e Pizzaioli
Campania e Basilicata



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

osterie
d'Italia

LE GUIDE
la Repubblica

L'Alleanza Slow Food è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si forniscono.

PRANZO: **Venerdì, Sabato e Domenica dalle 12.00 alle 15.30** / CENA: **Martedì / Domenica dalle 19.00 - 23.00** - Coperto e Servizio - € 2,00



password: **e_io_pago** - web: **www.casacaponi.it** - **@casa_caponi** - **#casacaponi** - **@icaponi**

ELENCO DEGLI ALLERGENI

list of allergens



GLUTINE (1)



ARACHIDI (2)



CROSTACEI (3)



UOVA (4)



PESCE (5)



SENAPE (6)
gluten



**FRUTTA A
GUSCIO** (7)
nuts



LATTICINI (8)
dairy product



SEDANO (9)
celery



SOIA (10)
soy



SESAMO (11)
sesame



LUPINI (12)
lupins



SOLFITI (13)
sulphite



MOLLUSCHI (14)
molluscs

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

FRIGGITORIA

Crocchè (anche senza salumi) - € 1,50 - (allergeni 1, 8)

patate a pasta gialla di Avezzano, pecorino romano DOP, provola d' Agerola, salame Napoli, pepe nero e prezzemolo fresco.

Polpetta di melanzane - € 2,00 - (allergeni 1, 8)

melanzane, provola d' Agerola, pane raffermo, salsiccia paesana, sale, pepe e pecorino romano DOP e basilico.

Frittatina di pasta - € 2,00 - (allergeni 1, 8)

bucatini trafilati in bronzo, salame Napoli, besciamella, noce moscata, pepe e mix di formaggi.

Scoppetta - € 1,00 - (allergeni 1, 8)

polenta con cicoli napoletani, pecorino romano DOP, sale e pepe

Crocchè in camicia (o zeppolone) € 2,50 - (allergeni 1, 8) crocchè fritto avvolto in pasta cresciuta.

Le Montanare - € 4,50 (3 Pz.) - (allergeni 1, 8)

montanare al sugo di pomodoro fresco, fiori di latte d' Agerola, pecorino romano DOP e basilico fresco.

O' Chiò Cchiò - € 6,00 (4 Pz.) - (allergeni 1, 8)

involtino di provola d' Agerola fritto in panatura croccante ripieno di peperoncini verdi di fiume saltati al pomodorino fresco, olio EVO e basilico

LE INSALATONE

al Tonno - tonno a filetti in olio d'oliva, scarola riccia e liscia, cipolla rossa di Tropea, pomodorini freschi, olive nere, olio EVO e origano paesano.- € 8,00 - (allergeni 5)

al Pollo - straccetti di pollo alla brace, rucola, insalata iceberg, olive nere, grana padano DOP, glassa di aceto balsamico di Modena e olio EVO - € 7,00 - (allergeni 8)

In base alla stagionalità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

PIZZE DELLA TRADIZIONE

Margherita - € 5,00 - *con mozzarella di bufala campana DOP + € 1,50* - (allergeni 1, 8)
pomodoro pelato San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, olio EVO e basilico

Marinara - € 4,00 - *con alici di Cetara e olive caiazzane da mensa + € 2,50* - (allergeni 1, 5)
pomodoro pelato San Marzano DOP, origano, antico aglio dell'Ufita, olio EVO e basilico

Cosacca Caponi - € 6,00 - (allergeni 1, 8)
pomodoro pelato San Marzano DOP, fonduta di pecorino romano DOP, olio EVO e basilico

Capricciosa - € 7,00 - (allergeni 1, 8)
pomodoro pelato, salame Napoli, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini arrostiti, fior di latte d'Agerola, olio EVO e basilico

I CALZONI

Calzone al salame (fritto o al forno) - € 7,50 - (allergeni 1, 8)
provola e fior di ricotta d'Agerola, salame Napoli, pepe nero, pecorino romano DOP, pomodoro a condire, olio EVO del Cilento e basilico

Calzone ai cicoli (fritto o al forno) - € 7,50 - (allergeni 1, 8)
provola e fior di ricotta d'Agerola, cicoli Napoletani, pepe nero, pecorino romano DOP, olio EVO del Cilento e basilico

Calzone al forno provola e scarole - € 7,00 - (allergeni 1, 8)
provola d'Agerola, pecorino romano DOP, scarola riccia condita con pomodorini freschi, aglio, olive nere Itrane, origano, olio EVO del Cilento e basilico

In base alla stagionalità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

LE SPECIALITA' DI CASA CAPONI

La Caponi - € 8,00 - (allergeni 1, 7, 8)

pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala campana DOP, guanciale al pepe nero, granella di pistacchio, olio EVO e basilico

Chella Ila' - € 8,00 - (allergeni 1, 8)

pomodoro giallo del Vesuvio, mozzarella di bufala campana DOP, provolone del monaco DOP, olio EVO e basilico

La Confraternita - € 7,50 - (allergeni 1, 8)

provola d' Agerola affumicata, pancetta croccante, funghi misti con porcini*, cipolla rossa di Tropea, olio EVO, pepe nero e prezzemolo

Signorina - € 8,00 - (allergeni 1, 7, 8)

fior di latte d' Agerola, mortadella IGP, fior di ricotta d' Agerola, granella di pistacchio, zeste di limone e olio EVO

Lazzarella - € 9,50 - (allergeni 1, 8)

fior di latte d' Agerola, stracciata di bufala campana DOP, pomodorini confit, prosciutto crudo di Parma DOP, rucola selvatica e olio EVO

Pupella - € 9,50 - (allergeni 1, 7, 8)

fior di latte d' Agerola, bresaola punta d' anca della Valtellina IGP, fonduta di pecorino romano DOP, cipolla caramellata, tarallo napoletano sbriciolato, olio EVO e basilico

Malafemmena - € 9,50 - (allergeni 1, 5, 8)

fior di latte d' Agerola, pomodorini gialli del Vesuvio a pacchetelle, stracciata di bufala campana DOP, alici di Cetara, olio EVO e basilico

Cinta Senese - € 9,50 - (allergeni 1, 8)

provola d' Agerola, patata di Avezzano al forno, battuta di salsiccia di cinta senese, pepe nero e olio EVO del Cilento

*In base alla stagionalità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine - *Prodotto surgelato*

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

LE STAGIONALI

Nerano - € 8,50 - (allergeni 1, 8)

fior di latte d'Agerola, zucchine paesane saltate, all'uscita petali di cacioricotta, olio EVO del Cilento e basilico.

Parmigiana - € 8,50 - (allergeni 1, 8, 4)

provola d'Agerola, parmigiana di melanzane, stracciatella di bufala, olio EVO e basilico

Don Aurelio - € 8,50 - (allergeni 1, 8)

fior di latte d'Agerola, peperoncini verdi del fiume saltati in padella con pomodorini del Vesuvio, olio EVO e basilico

Mulgian a fungtiell - € 9,00 - (allergeni 1, 8)

fior di latte d'Agerola, melanzane a funghetti, all'uscita: pomodorini confit, fonduta di parmigiano stagionato 12 mesi, menta e olio EVO del Cilento.

LE DUE COTTURE

(impasto con 48 ore di maturazione in doppia cottura, fritto e al forno)

Una caprese a Sorrento - € 10,00 - (allergeni 1, 8)

fior di latte d'Agerola, all'uscita: pomodoro di Sorrento, origano, mozzarella di bufala DOP e olio EVO del Cilento

Acciuga caramellata - € 11,00 - (allergeni 1, 5, 8)

provola d'Agerola, cipolla caramellata, all'uscita: stracciatella di bufala campana DOP, acciughe di Cetara, paté di olive nere caiazzane, olio EVO del Cilento e basilico

Vesuvio borbonico - € 11,00 - (allergeni 1, 5, 8)

bufala campana DOP, pomodorini del Vesuvio a pacchiette gialli e rossi, all'uscita: stracciatella di bufala campana DOP, olio EVO del Cilento e basilico

In base alla stagionalità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

LA CUCINA

per andare dove dobbiamo andare...

Polpo all'insalata* - € 9,00 - (allergeni 5, 9)

Impepata di cozze (o soutè) - € 7,00 - (allergeni 14)

Zuppa di cozze - € 12,00 - (allergeni 5,14)

Polpo arrosto su scarole - € 11,00 - (allergeni 5)

Calamarelle fritte sale e pepe* - € 7,00 - (allergeni 1, 5)

Parmigiana di melanzane - € 7,00 - (allergeni 1, 8, 4)

Caponata - € 7,00 - (allergeni 1, 8, 5)

O' pere e o musso - € 6,00 - (allergeni 12)

Zizzona di bufala - € 9,00 - (allergeni 8)

Tagliata di manzo con rughetta, pomodorini e grana padano DOP - € 18,00 - (allergeni 8)

*In base alla stagionalità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine - *prodotto surgelato*

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

La Pasta

Mista patate e cozze - € 7,00 - (allergeni 1, 8, 14)

Vesuviotti alla Nerano - € 8,00 - (allergeni 1, 8)

Paccheri piennolo e bufala - € 9,00 - (allergeni 1, 8)

Spaghetti cozze e pecorino - € 8,00 - (allergeni 1, 8, 14)

I dolci

Tiramisù - € 4,50 - (allergeni 1, 4, 8)

Cheesecake: gianduaia, amarene intere o albicocche del Vesuvio - € 4,50 - (allergeni 1, 7, 8)

Pralinato alle mandorle - € 5,00 - (allergeni 1, 7, 8)

Bombette fritte con crema alla gianduaia (per due persone) - € 5,00 - (allergeni 1, 8, 9)

in alternativa con confettura extra di **VECCHIA VARIETA' DI ALBICOCCHES DEL VESUVIO**

*In base alla stagionalità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine - *prodotto surgelato*

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.



Grazie per averci preferito, arrivederci!