

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì chiuso

Martedì-
Domenica

12:00 -
14:30
e
19:00 -
23:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 06/02/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/capperi-che-pizza>

La mia margherita gourmet

Componi la tua margherita

€ 12,00

Ingredienti a scelta

Pizza classica gourmet

La margherita classica

€ 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte fresco, olio evo e basilico

Pomo d'or

€ 14,00

Pomodorino giallo del Vesuvio, fiordilatte fresco, ricotta di bufala campana DOP, aglio rosso di Nubia, origano di montagna e olio evo bio

Capperi che pizza

€ 12,00

Pomodorino del Piennolo DOP, capperi di Salina, basilico, origano di montagna, aglio di Nubia fresco e olio evo DOP

La napoletana classica

€ 9,00

Pomodoro San Marzano DOP, aglio rosso di Nubia fresco, origano di montagna e olio evo DOP

Cilentana

€ 13,00

Pomodoro corbarino, cacioricotta del cilento, olio evo DOP e basilico

Cantanapoli

€ 13,00

Pomodorino del Piennolo DOP, fior di latte fresco, ricotta di bufala campana DOP, olio evo DOP e basilico

Mare nostrum

€ 13,00

Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, aglio rosso di Nubia, olive Caiazzane, origano di montagna, olio evo DOP e basilico

Zuccona

€ 13,00

Crema di zucca fresca, provola affumicata di bufala DOP, pomodorini semi dry con colatura alici di Cetara, olive caiazzane schiacciate, olio evo bio, origano di montagna e basilico

Pizza bianca / focaccia

€ 3,00

Pizza bianca con olio evo DOP e origano di montagna

Margherita con bufala

€ 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olio evo DOP e basilico

Margherita corbari

€ 12,00

Pomodorino corbarino, mozzarella di bufala campana DOP, olio evo DOP, basilico.

La bianca con il nostro cotto

€ 11,00

Fior di latte, prosciutto cotto del commendatore al naturale, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi, olio evo bio

La bianca con la nostra mortadella

€ 11,00

Fior di latte, mortadella bologna "Presidio Slow Food", parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi, olio evo bio

La bianca con la nostra pancia magra

€ 11,00

Fior di latte, pancia magra del contadino, parmigiano reggiano 24/26 mesi, olio evo bio

Calabrisella mia

€ 14,00

Fior di latte, 'nduja calabrese DOP, ricotta di bufala campana DOP, olio evo DOP

Le super gourmet

Porcina c'era una volta

€ 16,00

Mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini trifolati della Valtellina c'era una volta, olio evo bio e basilico

Brontese

€ 13,50

Pesto di pistacchio di Sicilia, fiordilatte fresco, scaglette di limone della costiera amalfitana, olio evo denocciolato e basilico

Friarella

€ 14,00

Cimette di friarielli al naturale, fiordilatte fresco, salamella fresca di cinghiale, olio evo DOP e peperoncino a richiesta

Torzella

€ 13,50

Antica Torzella marinata con il pomodorino del Piennolo, fiordilatte fresco, salamella fresca di cinghiale, olio evo DOP e basilico

Papaccella

€ 13,50

Papaccella (peperone tipico del Vesuvio) saltata in padella all'aceto di sidro, fiordilatte fresco, salamella fresca di cinghiale, olio evo DOP e basilico

La parmigiana

€ 14,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte fresco, melanzane fritte, olio evo DOP, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi, basilico

Carmen

€ 14,50

Crema di zucca, provola affumicata, pancia magra del contadino, olio bio al peperoncino, scaglie di pecorino bio al peperoncino

Lardo e fichi

€ 16,50

Fior di latte fresco, formaggio erborinato blu, lardo al basilico Genovese DOP, fichi del Vesuvio sciropati piccanti, olio evo bio

Pizze vegane

Capperi e olive - vegana

€ 12,00

Pomodorini del Piennolo DOP, aglio rosso di Nubia, olive, basilico, origano di montagna e olio evo DOP

Profondo rosso - vegana

€ 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, aglio rosso di Nubia fresco, peperoni, olio evo DOP

Campana - vegana

€ 12,00

Cimette di friarielli al naturale "I sapori di Corbara", uvette, pinoli, patate saltate e olio evo DOP

Zucca barucca - vegan

€ 14,00

Crema di zucca "I sapori di Corbara", patate croccanti, rosmarino, noci e cimette di broccoli

Calzoni ripieni al forno

Classico - Al forno

€ 12,50

Pomodori di Corbara in salsa "I Sapori di Corbara", fiordilatte fresco, fior di ricotta di bufala, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi e olio evo bio

Del commendatore - Al forno

€ 13,50

Fiordilatte fresco, prosciutto cotto al naturale del commendatore, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi ed olio evo bio

Con scarola - Al forno

€ 13,50

Scarola, alici di Cetara, capperi di salina "Presidio Slow Food", provola affumicata DOP, olive caiazzane "Presidio Slow Food" ed olio evo DOP

Nonno Ciro - Al forno

€ 13,00

Fiordilatte, formaggio erborinato blu, carciofini, salame Napoli puro suino e ricotta di bufala campana DOP

Nonno Ciro - Fritto

€ 13,00

Fiordilatte, formaggio erborinato blu, carciofini, salame Napoli puro suino e ricotta di bufala campana DOP

Calzoni fritti

Classico - Fritto

€ 12,50

Pomodori di Corbara in salsa "I Sapori di Corbara", fiordilatte fresco, fior di ricotta di bufala, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi e olio evo bio

Scarolella - Fritto

€ 13,50

Scarola, alici di Cetara, capperi di Salina, provola affumicata DOP, olive caiazzane, olio evo DOP

Del commendatore - Fritto

€ 13,50

Fiordilatte fresco, prosciutto cotto al naturale del commendatore, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi ed olio evo bio

Primi piatti

Pennone rigato allo scarpariello

€ 11,00

Pomodoro corbarino in salsa, parmigiano reggiano DOP 24/36 mesi, basilico, olio evo DOP

Spaghetti extra alla bella donna

€ 12,00

Pomodoro di Corbara in salsa, alici di Cetara, capperi di Salina, olive nere, pinoli, uvetta sultanina, olio evo DOP

Paccheri alla sorrentina

€ 12,00

Sugo fresco di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte fresco, parmigiano reggiano DOP 24/36 mesi, basilico, olio evo dop

Spaghetto extra amatriciana

€ 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, guanciale, formaggio pecorino bio, vino bianco, sale, pepe, peperoncino

Spaghetto extra con colatura di alici

€ 15,00

Colatura di alici di acetata "Acqua pazza Gourmet", aglio fresco di Nubia, prezzemolo, olio evo DOP, scorzette di limone

Spaghetto extra aglio e olio

€ 10,00

Olio evo DOP, aglio, peperoncino fresco

Spaghetto extra aglio e olio del pescatore

€ 13,00

Acciughe salate, olio evo DOP, aglio, pinoli, prezzemolo

Secondi

Parmigiana fresca di melanzane	€ 12,00
Melanzane fritte con fior di latte, sugo di pomodoro San Marzano DOP, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi, basilico fresco	
Parmigiana light di melanzane grigliate	€ 12,00
Melanzane grigliate con fior di latte, sugo di pomodoro San Marzano DOP, parmigiano reggiano 24/26 mesi DOP, basilico fresco	
Carpaccio di roast beef	€ 19,50
Roast beef di scottona, misticanza, funghi champignon freschi, cuore di sedano, scaglie di parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi, limone della costiera amalfitana, olio evo bio	

Insalatone

Frescona	€ 13,00
Misticanza di verdure, prosciutto cotto del commendatore, mozzarella di bufala dop, carciofini in olio evo, pomodorini verdi in olio evo, scaglie di parmigiano reggiano dop 24/26 mesi ed olio evo bio	
Cetarese	€ 14,00
Misticanza di verdure, alici e sgombro di Cetara in olio evo, pinoli, olive nere di Caiazzo condite, pomodorini del Piennolo in acqua e sale ed olio evo bio	
Donna Sofia	€ 12,00
Misticanza di verdure fresche, ravanelli, finocchio, carote, tocchetti di pancia magra, formaggio bio al pistacchio, cetriolini, pannocchiette e tocchetti di pane tostato	
Delicata	€ 14,00
Misticanza di verdure, salmone affumicato scozzese, gamberetti, arancia fresca, formaggio bio al pistacchio, ravanelli ed olio evo bio	
Insalatina verde	€ 5,00

Fritti

Straccetti fritti completo	€ 14,00
Bocconcini di pasta cresciuta con pomodorini, ricotta di bufala campana DOP, salame Napoli puro suino, sale integrale "Presidio Slow Food", olio evo DOP, origano di montagna e basilico	
Straccetti fritti	€ 8,00
Pomodorino, sale, pepe e olio evo e basilico	

Crocchettone classico € 6,00

Fiordilatte fresco, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi, formaggio pecorino, uova, pepe nero e prezzemolo

Crocchettone napoletano € 6,50

Fior di latte, pesto di friarielli saltati in olio evo, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi, formaggio pecorino, pepe nero e prezzemolo

Misto fritto napoletano € 9,50

Arancino, crocchè di patate, frittatina di maccheroni e mozzarella in carrozza - 4 pezzi

Patatine fritte € 6,00

Le montanarine € 8,50

Fritte e ripassate al forno con pomodoro pelato bio, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi, olio evo bio, basilico - 3 pezzi

Montanare gourmet

Montanara classica € 12,00

Pomodoro San Marzano DOP "L'Orto di Lucullo", fiordilatte, parmigiano reggiano DOP 24/26 mesi, olio evo bio e basilico

Montanara puttanesca € 13,00

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, olive caiazzane "Presidio Slow Food", pinoli, capperi di Salina "Presidio Slow Food", aglio fresco, origano di montagna, olio evo DOP e basilico

I dolci degli chef pasticceri

Pastiera classica € 7,00

Babà € 7,00

Straccetti fritti dolci con zucchero e crema di pistacchio € 7,00

Straccetti fritti dolci con zucchero, arancia e cannella € 7,00

Straccetti fritti dolci con zucchero e gianduia € 7,00

Tiramisù € 7,00

Tiramisù fatto in casa (mascarpone, panna, zucchero, savoiardi, caffè, cacao)

Bevande

Acqua naturale Dolomia 75cl	€ 3,50
Acqua frizzante Dolomia 75cl	€ 3,50
Mandarino bio - Galvanina 35,5cl	€ 4,00
Arancia bionda bio - Galvanina 35,5cl	€ 4,00
Chinotto bio - Galvanina 35,5cl	€ 4,00
Cola bio - Galvanina 35,5cl	€ 4,00
Spezi 50cl A base di cola, limone, arancia fresca e naturale	€ 5,00
Spezi zero 50cl A base di cola, limone, arancia fresca e naturale	€ 5,00
Cola zero bio - Galvanina 35,5cl	€ 4,00

Sidri senza glutine

Chaplin & Cork's Gold Cider 50cl 5.2%vol	€ 7,50
Chaplin & Cork's Reserve 50cl 6.8%vol	€ 7,50

Birre

Riegele Weiss Alkoholfrei analcolica 50cl	€ 6,50
Riegele Ipa analcolica 33cl	€ 6,00
Mongozo bio senza glutine 33cl Pils 5%vol	€ 6,50
Lupulus Hopera 33cl Belgian Strong Ale 6%vol	€ 6,50
Riegele Herrenpils 33cl Pils 4.7%vol	€ 4,00

Riegele Privat 50cl Cruda superiore 5.2%vol	€ 6,50
Simco 3 66cl American IPA 5%vol	€ 12,00
Augustus 8 66cl Weizen ambrata 8%vol	€ 12,00
Hobgoblin Gold 50cl Golden Ale 4.2%vol	€ 8,00
Hobgoblin IPA 50cl 5.3%vol	€ 8,00
Titanium 10 75cl Belgian Strong Ale 10%vol	€ 18,00

Vini bianchi

Roccamonfina Falanghina IGP Bio 75cl 13%vol	€ 25,00
Munazei Rosso Lacryma Christi Vesuvio DOC 75cl 13%vol	€ 25,00
Fiano di Avellino DOCG 75cl 12,5%vol	€ 28,00
Greco di Tufo DOCG 75cl 12,5%vol	€ 28,00

Vini rossi

Roccamonfina Aglianico IGP Bio Vantanara 75cl 13%vol	€ 25,00
Munazei Bianco Lacryma Christi Vesuvio DOC 75cl 13%vol	€ 25,00
Aglianico Campania IGT 75cl 13%vol	€ 26,00

Bollicine

Prosecco Brut Treviso DOC 75cl

12%vol

€ 24,00

Spumante Caprettone del Vesuvio bio 75cl

12%vol

€ 35,00
