

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 08/12/2019, 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/capuano-s>

## Utilities

**Minikit (massimo 1 per portata)** € 0,00  
Forchetta e coltello di plastica con piccolo tovagliolo

## Pizze Classiche

**Calabrese** € 9,50  
Con pomodoro, fior di latte, spianata piccante calabrese, grana e basilico

**Capricciosa** € 10,00  
Con pomodoro, fior di latte, funghi champignon freschi saltati in padella con aglio e olio, prosciutto cotto, carciofi grigliate, olive nere, grana e basilico

**Don Vittorio** € 9,50  
Con salsa di pomodoro San Marzano, provola affumicata, grana, pepe e basilico

**Gran bufala** € 10,00  
Con mozzarella di bufala DOP, pomodorini datterini tagliati al coltello, grana, basilico e olio DOP della penisola sorrentina all'uscita dal forno

**Margherita** € 7,00  
Con pomodoro, fior di latte, grana e basilico

**Marinara** € 6,50  
Con pomodoro, aglio e origano

**Napoli** € 9,00  
Con pomodoro, fior di latte, acciughe e olive nere

## Pizze di stagione

**Contadinella** € 13,00  
Provola affumicata, patate rustiche cotte al forno, pancetta croccante, grana, basilico

**Crocchè** € 10,00  
Fior di latte, salame napoli, grana e crocchè di patate fresche cucinate come da tradizione

**Invidia** € 10,00

Fior di latte, grana, basilico, e scarole cucinate all'antica: saltate in padella con olive nere , capperi e pinoli

**Lasagna** € 11,00

Salsa di pomodoro San Marzano, ricotta, provola, polpettine di carne di vitello italiano

**Mortadella** € 13,00

Fior di latte, mortadella Bologna D.O.P. affettata fresca, granella di pistacchi

**Parmigiana invernale** € 12,00

Salsa di pomodoro San marzano, provola, melanzane dorate fritte con uova e farina, grana e basilico

**Vomero** € 11,00

Salsiccia napoletana a punta di coltello, friarielli, fior di latte, grana, basilico

## Pizze speciali

**Capuano's** *Attualmente non disponibile*  
7 spicchi serviti con formaggio grana: 1) margherita, 2) prosciutto cotto e funghi, 3) wurstel e patatine, 4) salame napoli mozzarella e ricotta, 5) datterini, melanzane e mozzarella, 6) marinara con acciughe, 7) bianca Per due persone

**La cosacca di Capuano** € 10,00

Pomodoro, aglio, acciughe, origano, arricchita con l'antichissimo Conciato romano

**Parmense** € 13,00

Fior di latte, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, scaglie di grana, rucola

**Stracciatella** € 13,00

Salsa di pomodorini gialli, stracciatella pugliese, rucola e olive nere

## Pizze integrali

**4 formaggi** *Attualmente non disponibile*  
Fior di latte, fonduta di formaggi, scaglie di grana, burrata pugliese

**Gita nel bosco** € 14,00

Fior di latte, speck dell'Alto Adige IGP, gorgonzola, melanzane alla griglia

**Vegetariana** € 9,00

Con provola affumicata, zucchine, melanzane, peperoni, grana e basilico

## Pizze ripiene

<b>Calzone</b>	€ 9,50
Ripieno con ricotta, fior di latte, salame Napoli, pepe, grana e basilico	
<b>Disco volante</b>	€ 13,00
Doppio disco di pasta, ripieno di ricotta, provola, melanzane fritte, polpettine della nonna, pomodoro	
<b>Il canotto</b>	€ 12,50
Con provola, basilico, funghi porcini e cornicione ripieno di ricotta di bufala	
<b>L'antica</b>	€ 10,00
Pizza frita ripiena di ricotta, provola affumicata, pepe, grana, cicoli napoletani, basilico e pomodoro	
<b>La leggera</b>	€ 8,50
Pizza frita ripiena di fior di latte, grana e basilico, pomodoro	
<b>La mascalzona</b>	€ 10,00
Metà ripiena con ricotta, fior di latte, grana, salame Napoli e metà margherita ai pomodori datterini	
<b>Montanarona</b>	€ 9,00
Un classico della Napoli antica: pizza frita e poi infarinata, con provola, pomodoro, grana e basilico	

## Prodotti tipici

<b>Bruschetta Napoli</b>	€ 14,00
4 fette di pane cotto al forno a legna con pomodori datterini rossi, pomodorini gialli, aglio, olio extravergine e basilico, servite con mozzarella di bufala campana DOP da 250gr	
<b>Capuano's gran fritto Napoli</b>	€ 10,50
Tipica frittura partenopea: crochè di patate, arancini di riso, zeppoline alle erbe, montanare partenopee	
<b>Capuano's gran fritto vegetariano</b>	€ 9,00
Con melanzane, zucchine, carote e ricotta frita	
<b>Il re e la regina</b>	€ 8,00
1 frittatina di pasta bucatini con besciamella, piselli, fior di latte, pepe, noce moscata 1 arancino di riso a piramide con ragout bolognese di vitello italiano, fior di latte, grana e piselli	
<b>Le sette polpette</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Carne di vitello italiano, pane raffermo bagnato nel latte come da tradizione, grana, leggero profumo d'aglio, servite con salsa di pomodoro datterino fresco, basilico	

**Millefoglie di bufala e scarole** € 14,00  
Mozzarella di bufala campana DOPe scarole, cucinate come da tradizione con olive nere e capperi

**Montanarine di sorrento** € 10,00  
4 montanare con ricotta di bufala, alici di Cetara, zeste di limone

## Piatti della tradizione

**Melanzane alla parmigiana** € 9,50  
Cucinate come da tradizione con provola, pomodoro San marzano, pomodoro e basilico

**Salsicce e friarielli** € 11,00  
Salsiccia napoletana tagliata punta di coltello e friarielli cucinati come da tradizione, serviti su pane tostato

## Insalatone

**Caprese** € 9,50  
Millefoglie di mozzarella di bufala, pomodori cuore di bue, olio DOP e basilico fresco

**Cesar** € 10,00  
Insalata verde, radicchio, pancetta croccante, petto di pollo grigliato, scaglie di grana e olive nere di Gaeta

**Detox** € 9,00  
Insalata mista, rucola, mais, pomodori, carote, finocchi e verdure alla brace

**La dietetica** € 8,50  
Insalata verde, rucola, olive nere, stracciatella pugliese, pomodoro giallo

**Nostromo** € 10,00  
Insalata verde, radicchio, filetti di tonno, pomodorini datterini, olive verdi e nere

## Dolci

**A modo mio** *Attualmente non disponibile*  
Tiramisù al caffè, crema di ricotta di bufala, savoiardi, cacao

**Babà napoletano** *Attualmente non disponibile*  
Tipico babà al rum con panna

**Delizia al limone**

Pan di spagna, crema pasticciera al limone, panna e zucchero a velo

*Attualmente non disponibile*

**I Capuanelli**

Dolci frittelle al cacao ricoperte di cioccolato bianco

€ 6,00

**Pastiera napoletana**

Ricotta, grano cotto nel latte, fiori d'arancio, zucchero a velo

€ 7,00

**Zuppa inglese**

Ricetta classica con crema pasticcera, liquore Alchermes, uova e cioccolato fondente

€ 7,00

## Bevande

**Acqua frizzante 50cl**

€ 2,00

**Acqua naturale 50cl**

€ 2,00

**Chinotto Cortese 33cl**

€ 3,50

**Coca cola 33cl**

€ 3,50

**Coca Cola Zero 33cl**

€ 3,50

**Fanta 33cl**

€ 3,50

**Gazzosa Cortese 33cl**

€ 3,50

**Limonata Cortese 33cl**

€ 3,50

## Birre classiche

**Ichnusa non filtrata 33cl**

€ 5,00

**Menabrea bionda 33cl**

€ 4,50

**Nastro azzurro non filtrata Prime Brew 33cl**

€ 4,80

**Peroni doppio malto gran riserva 50cl**

€ 6,50

**Peroni gluten - free 33cl**

€ 4,50

**Peroni Gran Riserva Blanche 50cl** € 5,50

---

**Peroni Red G. R 50cl** € 5,50

---

## Birre speciali

---

**Flavort triple 75cl** € 13,50

---

**Fravort bianca 33cl** € 6,50  
Bianca grani antichi, birrificio Valsugana

---

**Fravort bionda 33cl** € 5,50  
Di cantina lager bionda, birrificio Valsugana

---

**Fravort IPA 33cl** € 6,00  
Birrificio Valsugana

---

**Fravort rossa 33cl** € 6,50  
Rossa del Brenta Belgium Strong, birrificio Valsugana

---

**My Antonia 33cl** € 6,00  
Imperial Pilsner birra del borgo 33cl

---

**Re ale red 75cl** € 11,00  
Birra del borgo

---

## Vini rossi

---

**Aglianico DOC rubrato 75cl** € 17,00  
Feudi di San Gregorio

---

**Negroamaro Canonico Salento IGP 1.5lt** € 28,00  
Bottiglia magnum

---

**Primitivo di Manduria DOC 75cl** € 17,00  
Feudi di San Gregorio

---

## Vini bianchi

---

**Falanghina DOC 75cl** € 17,00  
Mastroberardino

**Fiano radici 75cl**

Mastroberardino

€ 17,00

---

**Bollicine**

---

**Franciacorta 75cl**

Castello di Gussago

€ 35,00

---

**Spumante melarosa 75cl**

Rosè extra dry

€ 15,00

---