

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



Le Guide de
L'Espresso

GUIDA DELL'ESPRESSO 2020

PIZZA

UNA GRANDE
TRADIZIONE ITALIANA

GUIDA SLOW FOOD PIZZA
UNA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA



PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO
CITTÀ DELLA PIZZA - 2019 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
- Salame e lonza di capocollo dell'Abbazia di Chiaravalle
- Culatta dell'Ardegnà salumificio Antica Ardegnà

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 CANAPA

Farina di tipo 1 Molino Petra e Farina di Canapa con Alga Spirulina



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 10% di avena e grano saraceno

USIAMO **RENATO** - IL NOSTRO **LIEVITO MADRE** CHE ABBIAMO RIBATTEZZATO COSÌ IN ONORE DEL FAMOSO **RENATO BOSCO** CHE CE L'HA REGALATO - PER UNA LIEVITAZIONE NATURALE E GENUINA ED ARRICHIAMO I NOSTRI IMPASTI CON SEMI DI CHIA, LINO, PAPAVERO E SOIA, PER UN GUSTO UNICO E RICERCATO.

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.



LE NOSTRE BEVANDE

LE CLASSICHE

Allergie/intolleranze: 1

ACQUA  **S.PELLEGRINO**  **ACQUA PANNA**

Naturale PANNA - Frizzante San Pellegrino € 2

COCA COLA ALLA SPINA

Piccola €2,5 Media €3,5 1/2 L €4 1L o bottiglia vetro €7

BIBITE IN VETRO

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Bibita MOLECOLA €2,5, Cedrata € 2

I NOSTRI VINI

Allergie/intolleranze: 12

BISCI 0,75L €15

Verdicchio di Matelica DOC

VELENOSI 0,75L €13

Passerina BRUT

UMANI RONCHI 0,75L €13

Vellodoro - Pecorino IGT

COLLEMINO' 0,75L €13

Mittera - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

CHERRI 0,75L €13

Radiosa - Offida Passerina DOCG

TENUTA DI TAVIGNANO 0,75L €15

Il Pestifero - Marche IGP Bianco Frizzante

PODERE SANTA LUCIA 0,75L €15

Marche Rosato - Marche IGT Rosato

PODERE SANTA LUCIA 0,75L €15

Brut Rosè - Vino spumante Rosè Brut

SANTA BARBARA 0,75L €15 / 0,375L €7

Le Vaglie - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

TENUTA DELL'UGOLINO 0,75L €13

Le Piaole - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

TENUTA DELL'UGOLINO 0,75L €15

Vigneto del Balluccio - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

CONTI DI BUSCARETO 0,375L €7

Lacrima di Morro d'Alba DOC

LUCCHETTI 0,75L €15

Fiore - Lacrima di Morro d'Alba DOC

FATTORIA LE TERRAZZE 0,75L €13 / 0,375L €7

Rosso Conero DOC

VELENOSI 0,75L €13 / 0,375L €7

Brecciarolo - Rosso Piceno DOC Superiore

RIBOLLA GIALLA 0,75L €15

Vino spumante Cuvée Brut - Villa Selli - Friuli

RIBOLLA GIALLA 0,75L €15

Vino fermo - Forchir - Friuli

PLESSIVA 0,75L €15

Malvasia - Isidoro Polencic - Friuli

DON GIOVANNI 0,75L €15

Vermentino - Cantina di Mogoro - Sardegna

VINO BIANCO DELLA CASA

Al calice €2 1/2L €4 Bottiglia €7



LE NOSTRE BEVANDE



LE BIRRE CLASSICHE E LE ARTIGIANALI

Allergie/intolleranze: 1

BIRRA BIONDA ALLA SPINA

Piccola €2,5 Media €4 1/2 L €4,5 1L €9

BIRRA WEISS ALLA SPINA

Piccola €3,5 Media €5,5 1/2 L €5,5 1L €10

BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA

Bionda o rossa Piccola €3,5 Media €5 1/2 L €6 1L €10



WALLOP €6/12

HAPPY GILF - Bohemian Pilsener - Alc.5% Vol.

HAPPY BIRD - Marzen - Alc.5,7% Vol.

SUPER NACHO - American Pale Ale - Alc.6 % Vol.

EL REVERENDO - Double IPA - Alc.7 % Vol.

WALLOP - Session Ipa Sons of Flowers - Alc.4 % Vol.



BIRRA DEL BORGO €6/12

LISA - Lager Italiana - Alc.5,0% Vol.

REALE - Ipa - Alc.6,4% Vol.

REALE EXTRA - Ipa - Alc.6,4% Vol.

DUCHESSA - Alc.5,8% Vol.



OLTREMONDO €6/12

MAESA Chiara - Blonde Ale - Alc.5% Vol.

VENTORA Chiara - Farro Ale - Alc.4,5% Vol.

MAMANA Ambrata - Light Ale 70 - Alc.4,5 % Vol.

BRUGLA Ambrata - Honey IPA - Alc.6,3 % Vol.

ROLA Ambrata - Strong Ale - Alc.7,5% Vol.



FLEA €6/12

ADELAIDE - Apa - Alc.4,9% Vol.

FEDERICO II - Golden Ale - Alc.4,9% Vol.

BIANCALANCIA - Blanche - Alc.5% Vol.

FEDERICO II EXTRA - IPA - Alc.6,6% Vol.

MARGHERITA - Weiss - Alc.5,2% Vol.

BASTOLA - Imperial Red Ale - Alc.6,9% Vol.

COSTANZA - Blonde Ale - Alc.5,2% Vol.

VIOLANTE - Belgian Strong Ale - Alc.8% Vol.

ISABELLA - GLUTEN FREE - Alc.4,9% Vol.

ANAIS - Smoked - Alc.6,4% Vol.

CAFFETTERIA E AMARI

Caffè, decaffeinato €1

Orzo piccolo €1,2

Orzo grande e Ginseng €1,5

Amari e digestivi €3

Grappe €3,5