

Historia

Vincenzo është ndër protagonistët kryesor të epokës së re të picave Napoletane, ai eksperimenton dhe sjell risi gjithmonë duke ruajtur origjinalitetin e picës autoktone Napoletane. Studimi i përbërësve, ndjeshmëria e gatimit, kombinimi mes erëzave dhe lehtësisë, janë elementet që e karakterizojnë picën tonë.

Që nga Gjyshi e Babai i tij, kjo familje përfqëson tre evolucione të picës Napoletane.



Brum bashkëkohor
Epoka e re e Picave Napoletane

Ne për picën tonë përdorim miellin **Millino Caputo, tipi: Nuvola**. Butësia e brumit vjen si rezultat i përzgjedhjes së kujdesshme të lëndëve të para 100% natyrale pa adetiv e konzervues shtesë.

Shija delikate e Fiorditalte
Freskia e Provolës sonë

Ekskluzivisht nga **Qumështorja Sorrentina** e cila përfaqëson traditën e vërtetë të kompanisë, të cilët pasionin për ushqim autentik e transmetuan nga brezi në brez.



Çmimet dhe mirënjohjet tona



Kafe

Espresso	1,2
Macchiato e Vogël	1,2
Macchiato pa Plum	1,2
Macchiato e Madhe	1,5
Capuccino	1,5
Illy Crema	1,8
Frappe	1,5
Ice Coffee	1,5
Çajërat	1,2

Pije

Ujë Rugove Glass 0.25l	1.2
Ujë Rugove Glass 0.33l	1.2
Ujë Rugove Glass 0.75l	2,5
Acqua Panna 0.25l	1,5
Acqua Panna 0.75l	3
San Pellegrino 0.25l	1.2
San Pellegrino 0.75l	3
Coca Cola 0.25l	1,5
Coca Cola Zero 0.25l	1,5
Schweppes Bitter Lemon 0.25l	1,5
Schweppes Tonic Water 0.25l	1,5
Sprite 0.25l	1,5
Fanta 0.25l	1,5
Santal Orange 0.2l	1,5
Santal Boronicë 0.25l	1,5
Santal Mollë 0.2l	1,5
Santal Pjeshkë 0.2l	1,5
Santal Vishnje 0.2l	1,5
Santal ACE Multi 0.25l	1,5
Fructal dredhëz 0.2l	1,5
Fresh Juice	3
Red Bull	3
Rose Lemonade	3
Birra 0%	3

NËSE VUANI NGA ALEGJI USHQIMORE OSE INTOLERANCË DREJTOHUNI TEK STAFI JONË

Qumështi dhe produktet e prejardhura
Mustardë dhe produkte me bazë mustardë duke përfshirë laktozën
Peshku dhe produktet e peshkut
Butakë dhe produktet e butakëve
Farat e susamit dhe produktet e farave të susamit
Arra
Kikirikët dhe produktet e kikirikëve

Krustacet dhe produktet e bëra nga krustacet dhe derivatet e tyre
Dioksidi i squfurit dhe sulfitet
Drithërat që përmbajnë gluten dhe profruktet e prejardhura
Soja dhe produktet e sojës
Silino dhe produkte me bazë selino
Lupinat dhe produktet e lupinave
Vezë dhe produktet e vezëve

CAPUVIN 12

Vincenzo Capuano
vivere di pizza è meraviglioso

Kampion Botëror i Picave

Përrshëndetje
Prishtinë!



SCAN HERE
FOR ENGLISH MENU



PICA
bashkëkohore

Napoli Piazza Vittoria, 8 - **Napoli** Piazza degli Artisti, 39
Pompei Via Roma, 27 - **Pozzuoli** Via S. Paolo, 17
Pomigliano D'Arco Via Leone, 5 - **Nola** SS7bis, 251/253
Avellino Viale Italia, 199 - **Sorrento** Via Marina di Cassano, 42
Cava De' Tirreni Corso Umberto I, 302 - **Aversa** Viale J.F. Kennedy, 9
Milano Via Lazzaro Papi, 7 - **Napoli** Via Bisignano, 14
Napoli Piazza Trieste e Trento, 8 - **Caserta** Piazza G. Matteotti, 40
Bari Via Niccolò Piccinni, 158 - **Roma** Piazzale Porta Pia, 122
Battipaglia Via Paolo Baratta, 6 - **Torino** Via Andrea Doria, 21/H

Berlino Weinbergsweg, 24 - **Bielefeld** Klosterplatz, 9
Berlino Rosenhöfe Rosenthaler Str. 36

Kosovë Prishtinë Rruga B, Residio 5

Capuano experience

Ne jemi
Piceria e parë në botë
ku pica prehet me
gërshërë !

Provojeni edhe ju!
Pyet stafin e picerisë.





Picabërës për 3 breza

Antipasta

FRITTATINA NAPOLETANA	2.5
MONTANARA AL RAGU 2 COPË	3
TRIS DI MONTANARE	7
1. Fondue Grana Padano DOP dhe qips të kungulleshave	
2. Krem, fistek, mortadella dhe rikota Fuscella nga Napoli	
3. Zemër e burratës, açuga dhe lëkurë limoni	
KROKETË PATATESH 1 COPË	1,5
BRUSKETA ME DOMATE 2 COPË	2

Mozzarella të përbashkëta

MOZZARELLA DI BUFALA DOP 250G	10
Shërbehet me domatina dhe rukola	
MOZZALLERONE 1KG	31
Shërbehet me Focaccia dhe domatina	

Sallata

POLLASTRELLA	5
Sallatë jeshile, gjoks pule i pjekur, bukë e thekur, fondue Grana Padano DOP	
CAPRESE	6
Mozzarella di Bufala DOP, domate “Cuore di Bue”, borzilok i freskët, rigon dhe vaj ulliri	
PAESTUM	5
Sallatë jeshile, copëza Mozzarella di Bufala DOP, domate Datterino të kuqe, ton dhe vaj ulliri.	



Ikona e familjes sime

PROVOLA E PEPE KAMPIONE E BOTËS	9
Pizza fituese e Kampionatit të 19-të Botëror	
Provola e tymosur nga malet, domate të shtypura me dorë përzierje piperash, domate të ojekura të marinuara, vaj ulliri dhe borzilok.	

Uniket të Maestro Capuano

DON VINCENZO	11
Kore e mbushur me rikota, Mozzarella di Bufala DOP. Pas pjekjes: copëza Pecorino Romano, bukë krokante e aromatizuar, domatina e verdhë, vaj ulliri dhe borzilok	
DOMENICHE LONTANO	10
Bazë me Mozzarella di Bufala DOP, patate të pjekura dhe salsiçe. Pas pjekjes: copëza të vogla Mozzarella Di Bufala DOP, vaj ulliri dhe borzilok	
ABBRACCIO E MAMMÀ	10
Kore e mbushur me rikota, bazë Fiordilatte nga malet, qofte klasike të gjyshit Enzo, fondue Grana Padano DOP, vaj ulliri dhe borzilok	
DON EGIDIO	9,5
Bazë me krem kungulleshka. Pas pjekjes: qips të kungulleshave, qofte klasike të gjyshit Enzo, stracciatella, vaj ulliri dhe borzilok	
TETTI ILLUMINATI	10
E disponueshme në versionin ruota di carro +2€. Pas pjekjes: mortadella pule, kokrra dhe krem fisteku, copëza Pecorino Pomano, vaj ulliri dhe borziloku	
NAPOLITUDINE	9
Bazë domate të shtypura me dorë dhe provola e tymosur nga malet Pas pjekjes: qofte klasike të Gjyshit Enzo, copëza rikote, piper, vaj ulliri dhe borzilok.	



Kore e mbushur me rikota



Të preferuarat e Vincenzo

Inovative

CENTRO CALABRIA	9
Domate të shtypura me dorë, Fiordilatte, sallamë e djegst, salsiçe, vaj ulliri dhe borzilok	
RITORNO A NAPOLI	9
Frymëzuar nga Gateau Napoletano Bazë me Provola nga malet dhe piper i bluar. Pas pjekjes: Kroketë napoletane, gjel deti, vaj ulliri dhe borzilok	
MARINARA CONTEMPORANEA	12
Domate të gatuar në temperaturë të ulët, ullinj Denocciolato, filetti acciughe, hudhër, rigon, vaj dhe borzilok.	
COME UNA CAPRICCIOSA	12
Domate të shtypura me dorë, Fiordilatte nga malet, ullinj Denocciolato, këpurdha champignon. Pas pjekjes: gjel deti, vaj ulliri dhe borzilok	
MELANZANELLA	10
Domate të gatuar në temperaturë, të ulët, Fiordilatte nga malet, patëllxhanë me stil këpurdhash. Pas pjekjes: stracciatella, vaj dhe borzilok.	
STELLA DI CAPUANO	16
5 maja të mbushura me rikota Fuscella nga Napoli, në qendër Fiordilatte nga malet dhe domate. Pas pjekjes: Rukola e marinuar dhe në qendër një copëz Mozzarella 125g	
BELLARIA	11
Bazë me Fiordilatte nga malet. Pas pjekjes: bresaola, pesto, vaj ulliri dhe borzilok dhe stracciatella	



LA TETTI ILLUMINATI me Mortadella dhe Fistek

Pasta

PASTA BOLOGNESE	6
Salcë domatesh, mish të bluar dhe erëza	
PASTA CARBONARA	7
Salcë pana, pershutë e tymosur e grimcuar	
PASTA FRUTA DETI	9
Fruta deti të përziera	

Tradizionale

MARINARA	6
Bazë me domate të shtypura me dorë. hudhër, vaj ulliri dhe borzilok.	
MARGHERITA	7
E disponueshme në versionin ruota di carro +2€	
Domate të shtypura me dorë, Fiordilatte nga malet, vaj, borzilok	
MARGHERITA CON BUFALA	9
Domate të shtypura me dorë, Mozzarella di Bufala DOP, vaj ulliri dhe borzilok	
BUFALA A FILETTO	9
Domate Datterino të marinuara, Mozzarella di Bufala DOP, vaj ulliri dhe borzilok	
NAPOLI	10
Domate të shtypura me dorë, Fiordilatte nga malet, açuga, ullinj, taggiasche, vaj ulliri dhe borzilok	
DIAVOLA ALLA NONNO ENZO	8
Domate të shtypura me dorë, Fiordilatte nga malet, sallamë pikante sipas Gjyshit Enzo, vaj ulliri dhe borzilok	
SGUARDO ALTO	10
Bazë me Fiordilatte nga malet. Pas pjekjes: bresaola, copëza Grana Padano DOP, rukola, vaj ulliri dhe borzilok	
SALSICCIA E BROCCOLI	9
Provola e tymosur nga malet, salsiçe dhe pure e brokolit, vaj ulliri dhe borzilok i tymosur	

Calzone Napoletane

CALZONE AL FORNO	9
E mbushushur me Rikota Fuscella, sallamë Napoli, gjel deti, Fiordilatte nga malet, domate të shtypura me dorë	
PIZZA FRITTA COMPLETA	8
Sallamë Napoli, Rikota Fuscella nga Napoli, domate të shtypura me dorë, Provola e tymosur nga malet, kripë dhe përzierje piperash sipas kripesjes së Vincenzo-s.	

Përqafime të ëmbla



Pyet stafin për ëmbelsirat në dispozicion

Kërkesa extra prej menu-së - 1 - 2 - 3€