





Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'alleanza 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.



I presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.



"La Comunità del cibo di Terra Madre è un'entità fisicamente individuabile, che ha valori, interessi e destini comuni e che si occupa, con la salvaguardia dei semi, la raccolta, l'agricoltura, l'allevamento, la pesca, la trasformazione, la distribuzione, la promozione, l'educazione e con altre attività gastronomiche, di far sì che un cibo, prodotto su piccola scala, arrivi fino a chi lo mangerà".

Carlo Petrini

Le Fritture

“abbondandis in abbondandum”

LE RICETTE TRADIZIONALI

IL CROCCHÉ' (anche senza salumi) - 1

patata a pasta gialla, pecorino romano D.O.P., provola d'Agerola, salame Napoli 🍷, pepe nero e prezzemolo fresco.

LA FRITTATINA DI PASTA - 2

bucatini spezzati pastificio “Fratelli Setaro”, salame Napoli 🍷 e formaggi.

LA SCOPPETTA - 1

polenta, cicoli napoletani, pecorino romano D.O.P. e pepe nero.

LE MONTANARE (3 pz.) - 4

montanare al sugo di pomodoro fresco, fior di latte d'Agerola 🍷, pecorino romano D.O.P. e basilico fresco.

LE RICETTE DELLA MALAFEMMINA

CUOPPO DI ALICI E BACCALA' - 9

(disponibile solo il fine settimana)

O' CHIO' CHIO' (per 2 persone) - 7

involtino di provola d'Agerola farcito e fritto in panatura croccante, ai peperoncini verdi di fiume saltati con pomodorini del Piennolo del Vesuvio 🍷, oppure, al prosciutto cotto e funghi.

ZEPOLONE (anche senza salumi) - 2

il Crocchè, fritto in pasta cresciuta.

LA POLPETTA DI MELANZANE - 1,5

pane, melanzane, provola d'Agerola, formaggi, salsiccia paesana e basilico.

LETTO A TRE PIAZZE (3 pz.) - 5

tris di montanare guarnite a scelta dal Maestro Pizzaiolo.

allergeni: glutine, lattosio, sedano, aglio, uovo, cereali

*prodotti di stagione

Le Pizze

“ho detto tutto”

QUELLE DI CASA CAPONI CHE SIAMO NOI

I FRATELLI CAPONI - 9

pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P. 🍅, lardo di maialino nero casertano 🍖, granella di pistacchio, mozzarella di bufala campana D.O.P., pepe nero, olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

CHELLA LLA' - 8,5

pomodorino giallo del Vesuvio, cacioricotta del Cilento 🌻, mozzarella di bufala campana D.O.P., olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

PIZZA DELLA CONFRATERNITA - 7,5

pancetta rustica, cipolla ramata di Montoro 🍅, provola affumicata d'Agerola, fantasia di funghi con porcini*, olio extra vergine d'oliva del Cilento, pepe nero e spolverata di prezzemolo fresco.

LAZZARELLA - 9,5

stracciatella di bufala campana D.O.P., pomodorino datterino confit, prosciutto crudo di Parma, fior di latte d'Agerola 🍅, rucola selvatica e olio extra vergine d'oliva del Cilento.

SIGNORINA - 7,5

mortadella con pistacchio, spuma di ricotta d'Agerola, granella di pistacchio, fior di latte d'Agerola 🍅, buccia di limone grattugiata e olio extra vergine d'oliva del Cilento.

BOSCAIOLA - 9

zucca lunga napoletana marinata 🍅, salsiccia paesana, fantasia di funghi con porcini*, fior di latte d'Agerola 🍅, olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

PUPELLA - 9,5

bresaola punta d'anca della Valtellina I.G.P., fonduta di pecorino romano D.O.P., cipolla caramellata, tarallo napoletano sbriciolato, fior di latte d'Agerola 🍅, olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

allergeni: glutine, lattosio, aglio, origano, acciughe

*prodotto surgelato

Le Pizze

“ho detto tutto”

QUELLE DI STAGIONE

FIORI DI ZUCCA - 8

fiori di zucca, fior di latte d'Agerola 🍷,
pancetta dolce paesana in uscita, olio extra vergine d'oliva
del Cilento e basilico.

CAPRICCIOSA CAPRESE - 9,5

mozzarella di bufala campana D.O.P. e in uscita:
pomodoro di Sorrento a fette, origano del nostro orto,
cacioricotta del Cilento 🌻, olio extra vergine
d'oliva del Cilento e basilico.

DON AURELIO - 8,5

peperoncini verdi di fiume saltati in padella
con pomodorini freschi, fior di latte d'Agerola 🍷,
olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

QUELLE DI STAGIONE

CALZONE AL SALAME (fritto o al forno) - 7,5

salame Napoli 🍷, fior di ricotta e provola d'Agerola,
pepe nero, pecorino, olio extra vergine d'oliva
del Cilento e basilico.

CALZONE AI CICOLI (fritto o al forno) - 7,5

cicoli napoletani, fior di ricotta e provola d'Agerola,
pepe nero, pecorino e olio extra vergine d'oliva del Cilento.

CALZONE PROVOLA E SCAROLE (fritto o al forno) - 7

scarole condite a crudo con olive caiazzane da mensa 🌻,
provola d'Agerola, pomodorini freschi, pecorino,
origano del nostro orto e olio extra vergine
d'oliva del Cilento.

Le Pizze

“ho detto tutto”

QUELLE DELLA TRADIZIONE

MARGHERITA - 5

pomodoro San Marzano D.O.P. 🍅, fior di latte d'Agerola 🍅, pecorino, olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

MARINARA - 4,5

pomodoro San Marzano D.O.P. 🍅, origano del nostro orto, antico Aglio dell'Ufita 🌿, olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

MARGHERITA D.O.P. - 7

pomodoro San Marzano D.O.P. 🍅, mozzarella di bufala campana D.O.P., pecorino, olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

MARINARA D.O.P. - 7

antico pomodoro di Napoli 🌿, alici di Cetara, olive caiazzane da mensa 🌿, origano del nostro orto, antico Aglio dell'Ufita 🌿, olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

MARINARA CON SCAROLE E SALAME - 6,5

scarola liscia e riccia condita a crudo con pomodorini freschi, olive caiazzane da mensa 🌿, origano del nostro orto, salame Napoli 🍅, olio extra vergine d'oliva del Cilento.

COSACCA "CAPONI" - 6,5

pomodoro San Marzano D.O.P. 🍅, fonduta di pecorino romano D.O.P., olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

CAPRICCIOSA - 7,5

pomodoro San Marzano D.O.P. 🍅, fior di latte d'Agerola 🍅, salame Napoli 🍅, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofini arrostiti sott'olio, pecorino, olio extra vergine d'oliva del Cilento e basilico.

La Cucina di Lucia

“punto e un punto e virgola”

ANTIPASTI ADDIRVI

LA “POLPETTA CAPONI” - 6

polpetta ripiena con salsiccia, peperoncini verdi di fiume saltati con pomodorini freschi, pecorino romano D.O.P., provola d’Agerola affumicata e basilico fresco.

POLPO ALL’INSALATA - 9

polpo verace*, olive verdi, sedano, timo limone del nostro orto e olio extra vergine d’oliva del Cilento.

ZUPPA DI COZZE - 12 (disponibile solo il fine settimana)

zuppa di cozze alla napoletana con polpo, gamberi, pomodorini freschi, antico Aglio dell’Ufita 🌸, prezzemolo fresco, un pizzico di peperoncino e fresella di grano tenero.

LA “ZIZZONA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.” 500g. - 9

zizzona di mozzarella di bufala campana D.O.P. con il suo latte con aggiunta di prosciutto crudo di PARMA D.O.P. + 6

IL TAGLIERE DEI CAPONI (per due persone) - 15

una “simpatica” selezione di salumi e formaggi.

LA CAPONIATA - 6

fresella di grano tenero, pomodorini freschi, filetto di tonno, olive condite, melanzane sott’olio, rucola, basilico, origano del nostro orto e olio extravergine d’oliva del Cilento.
con aggiunta di mozzarella di bufala campana D.O.P. + 1,5

La Cucina di Lucia

“punto e un punto e virgola”

I PRIMI SENZA NULLA A PRETENDERE

PACCHERO PIENNOLO E BUFALA - 10

pacchero pastificio “Gentile”, pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P. 🍷, bufala campana D.O.P., olio extra vergine d’oliva del Cilento e basilico.

PASTA MISTA FAGIOLI E COZZE - 9

pasta mista pastificio “Fratelli Setaro”, fagioli cannellini dente di morto di Acerra 🌻, cozze, prezzemolo fresco, aglio e olio extra vergine del Cilento.

SPAGHETTONE ALLA NERANO - 12

spaghettoni pastificio “Gentile”, zucchine saltate, basilico fresco e provolone del Monaco D.O.P..

CALAMARATA CON RANA PESCATRICE - 13

calamarata pastificio “Fratelli Setaro”, rana pescatrice*, pomodorini freschi, prezzemolo del nostro orto, aglio e olio extra vergine d’oliva del Cilento.

La Cucina di Lucia

“punto e un punto e virgola”

I SECONDI DI LUCIA

POLPO ARROSTO SU SCAROLE CRUDE E COTTE - 11

polpo arrosto su scarola riccia e liscia saltata con olive caiazzane da mensa 🌻, capperi di Pantelleria e olio extra vergine d'oliva del Cilento.

STOCCAFISSO ARRECANATO - 14 (disponibile solo il fine settimana)

stoccafisso arrecanato con pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P. 🍷, olive caiazzane da mensa 🌻, capperi di Pantelleria e olio extra vergine del Cilento.

I SECONDI DELLA FATTORIA

BISTECCA DI GIOVENCA - 6/etto

DI BOVINA ITALIANA (SCOTTONA)

HAMBURGER DI SCOTTONA (250 g.) - 9

I CONTORNI

scarole crude e cotte con capperi e olive caiazzane da mensa - 4,5

zucchine alla scapece - 4,5

peperoncini verdi di fiume saltati in padella al pomodorino fresco - 4,5

le nostre patate chips con fonduta di pecorino - 5

INSALATONE

CAPRESE - 9

pomodori di Sorrento a fette e bufala campana D.O.P..

CAPRICCIOSA - 6

scarola riccia e liscia, tonno all' olio d'oliva, pomodorini freschi, olive caiazzane da mensa 🌻, mais, origano del nostro orto.

POLLO - 7

insalata iceberg, pollo arrostito, olive caiazzane da mensa 🌻, scaglie di parmigiano e olio extra vergine d'oliva del Cilento.

allergeni: glutine, lattosio, aglio

*prodotti di stagione

9 Dolci

“salutandovi indistintamente”

LA PASTIERA NAPOLETANA - 4,5

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON CRUMBLE ALLE MANDORLE
SU TAGLIATA DI FRAGOLE FRESCHE - 6

CHEESECAKE - 5

al pistacchio / alla nutella / con amarene intere /
al cioccolato bianco

TIRAMISU' - 5

BOMBETTE FRITTE ALLA NUTELLA (per 2 persone) - 5
frittelle con lievito madre farcite con crema alla nocciola e
granella di nocciole

-

farcite con confettura extra di vecchia varieta' di
albicocche del Vesuvio 🍌

9 produttori dei presidi Slow Food

OLIVA CAIAZZANA DA MENSA

Nuova Eden di Antonio Sangiovanni, Caiazzo (Ce) Tel. 339.3275628

ANTICO POMODORO DI NAPOLI

Bruno Sodano, Pomigliano D'Arco (Na) Tel. 347.8070109

ANTICO AGLIO DELL'UFITA

Angela Anzalone, Flumeri (Av) Tel. 335.6575899

CACIORICOTTA DEL CILENTO

Chiara Amendola, Cicerale (Sa) Tel. 335.6575899

FAGIOLO CANNELLINO DENTE DI MORTO DI ACERRA

Bruno Sodano, Pomigliano D'Arco (Na) Tel. 347.8070109

SALE VERO

Oro di Sicilia Srl

VECCHIA VARIETA' DI ALBICOCCHIE DEL VESUVIO

AGER di Monica Romano, Somma Vesuviana (Na) Tel. 328.8961487

ORARI DI APERTURA

PRANZO: 12.00 - 15.30

CENA: 19.30 - 23.45

GIORNO DI RIPOSO SETTIMANALE: LUNEDÌ

COSTO DEL SERVIZIO: 1,80 EURO

Seguici sui social!

 I_FRATELLI_CAPONI  I FRATELLI CAPONI

#IFRATELLICAPONI

 Password: e_io_pago

www.ifratellicaponi.com