

"I fratelli Caponi"

...che siamo noi!

*Due amici con un sogno nel cassetto e tanta voglia di fare!
I Fratelli Caponi è la loro "follia", la "follia" di abbandonare
un lavoro sicuro e una vita certa per lanciarsi in
un'impresa nuova, che realizzasse i loro sogni!*

*Quello di Alessandro Auricchio, ex contabile, cresciuto in
una casa con un grande forno a legna, che è stato il primo
luogo in cui il suo sogno ha preso forma.*

*Il sogno di Vincenzo Pagano, manager di una nota
azienda, che da anni desiderava avviare un'attività tutta
sua. Entrambi hanno scommesso l'uno sull'altro, sul loro
talento e sul loro affetto, per costruire insieme un ambiente
dove si uniscono familiarità, accoglienza e tradizione .*

LE FRITTURE

“abbondandis in abbondandum”



LE RICETTE TRADIZIONALI

IL CROCCHE' (anche senza salumi) - 1

patata a pasta gialla, pecorino, provola d'Agerola, salame Napoli, pepe nero e prezzemolo

LA FRITTATINA DI PASTA - 1,5

bucatini spezzati, besciamella, salame Napoli e formaggi

LA SCOPPETTA - 1

polenta, cicoli napoletani, pecorino e pepe nero

LE MONTANARE (3 pz.) - 3,5

montanare al sugo di pomodoro fresco, fior di latte di Agerola, pecorino e basilico

LE RICETTE DELLA MALAFEMMINA

O' CHIO' CHIO' (per 2 persone) - 6

involtino di provola d'Agerola farcito e fritto in panatura croccante salsiccia e friarielli*/prosciutto cotto e funghi

ZEPPOLONE (anche senza salumi) - 2

il Crocchè, fritto in pasta cresciuta

MULIGNANETTA - LA POLPETTA DI MELANZANE - 1,5

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

LETTO A TRE PIAZZE (3 pz.) - 5

tris di montanare: guarnite a scelta dal maestro pizzaiolo

LE PIZZE

"ho detto tutto"



QUELLE DI CASA CAPONI CHE SIAMO NOI

I FRATELLI CAPONI - 8

mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, lardo di maialino nero casertano, granella di pistacchio, pepe nero, olio extra vergine d'oliva e basilico

CHELLA LLA' - 8,5

pomodorino giallo del Vesuvio, scaglie di pecorino di Moliterno, mozzarella di bufala campana DOP, olio extra vergine d'oliva e basilico

BOSCAIOLA - 8,5

zucca marinata, fior di latte d'Agerola, salsiccia paesana, fantasia di funghi con porcini*, olio extra vergine d'oliva e basilico

PIZZA DELLA CONFRATERNITA - 7,5

pancetta rustica, cipolle rosse di Tropea, provola affumicata d'Agerola, fantasia di funghi con porcini*, olio extra vergine d'oliva, pepe nero e spolverata di prezzemolo fresco

LAZZARELLA - 9,5

stracciatella di burrata di bufala campana DOP a crudo, pomodorino datterino confit, prosciutto crudo di Parma, fior di latte d'Agerola, rucola selvatica, olio extra vergine d'oliva e basilico

SIGNORINA (ex CARMELA E' NA BAMBOLA) - 7,5

mortadella selezione oro con pistacchio di Bronte, fior di latte d'Agerola, spuma di ricotta di Agerola granella di pistacchio, buccia di limone grattugiata, olio extra vergine d'oliva e basilico

DONNA SOFì - 9,5

stracciatella burrata di bufala campana DOP, fior di latte di Agerola, pomodorino giallo del Vesuvio, acciughe di Cetara, olio extra vergine d'oliva, basilico

LE PIZZE

"ho detto tutto"



QUELLE DI STAGIONE

SALSICCIA E FRIARIELLI (da ottobre ad aprile) - 7,5

friarielli saltati, salsiccia paesana, provola d'Agerola, olio extra vergine d'oliva

GENOVESE - 9

sugo alla genovese con cipolle ramate di Montoro IGP, salsiccia paesana sbriciolata, fior di latte di Agerola, spolverata di pecorino romano grattugiato, olio extra vergine d'oliva, basilico

A' ZI RAFÈLE - 9

vellutata di cavolfiore, salsiccia paesana, provola d'Agerola, pepe macinato fresco

RESTA GOURMET - 12

patate al forno, pancetta affumicata, fior di latte e in uscita petali di tartufo nero, stracciatella di bufala campana DOP, olio extra vergine d'oliva

I CALZONI

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

salame Napoli, fior di ricotta, provola d'Agerola, pepe nero, olio extra vergine d'oliva, basilico

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

cicoli napoletani, fior di ricotta, provola d'Agerola, pepe nero, olio extra vergine d'oliva, basilico

CALZONE PROVOLA E SCAROLE - 7,5 (solo al forno)

provola d'Agerola, scarole condite a crudo con olive Itrane, pomodorini freschi, origano, olio extra vergine d'oliva

LE PIZZE

"ho detto tutto"



QUELLE DELLA TRADIZIONE

MASTUNICOLA - 5

lardo di maialino nero casertano, cicoli napoletani, scaglie di pecorino di Moliterno, pepe e basilico

MARINARA - 4

pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio e olio extra vergine d'oliva

MARINARA DOP - 6,5

pomodoro San Marzano DOP, pomodorini freschi, alici di Cetara, olive Itrane, origano, aglio, olio extra vergine d'oliva e basilico

MARINARA CON SCAROLE E SALAME - 6

scarola liscia e riccia condita a crudo con pomodorini freschi, olive Itrane, origano, salame Napoli, olio extra vergine d'oliva aromatizzato all'aglio

MARGHERITA - 5

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, olio extra vergine d'oliva, basilico

MARGHERITA DOP - 6,5

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, olio extra vergine d'oliva, basilico

COSACCA "CAPONI" - 6

pomodoro San Marzano DOP, fonduta di pecorino romano DOP, olio extra vergine d'oliva, basilico

CAPRICCIOSA - 7

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, salame Napoli, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi arrostiti sott'olio, olio extra vergine d'oliva, basilico

allergeni: glutine, lattosio, sedano e aglio

LA CUCINA DI LUCIA

“punto e un punto e virgola”



ANTIPASTI ADDIRVI

LA “POLPETTA CAPONI” - 5

polpetta ripiena con salsiccia, friarielli e provola d’Agerola

LA “ZIZZONA DI BUFALA CAMPANA DOP” 500 g. - 9

zizzona di mozzarella di bufala campana DOP con il suo latte

IL TAGLIERE - 10

la nostra selezione di salumi e formaggi campani

LA CAPONIATA - 6

fresella di grano tenero, pomodorini freschi, filetto di tonno, olive condite, rucola, basilico, origano e olio extravergine d’oliva.

Con aggiunta di mozzarella di bufala campana DOP + 1,50

LA CUCINA DI LUCIA

“punto e un punto e virgola”



I PRIMI SENZA NULLA A PRETENDERE

SPAGHETTONE ALLA “SAN GENNARO” (il piatto preferito di Totò) - 8
spaghettoni trafiletti al bronzo con pomodorino del Vesuvio,
acciuga di Cetara e pane saporito

ZITI ALLA GENOVESE - 8

PASTA MISTA PATATE E PROVOLA - 6

RISOTTO CACIO E PEPE CON TARALLO NAPOLETANO SBRICIOLATO - 7

LINGUINE ALLA PUTTANESCA - 7

I SECONDI DELLA FATTORIA

TAGLIATA DI SCOTTONA (300 g.) - 15
tagliata con rucola, pomodorini freschi, scaglie di grana padano DOP,
olio EVO del Cilento

HAMBURGER DI SCOTTONA (250 g.) - 9
hamburger di vitello con le nostre patate chips

TRIPPA E FAGIOLI - 7

SALSICCIA E FRIARIELLI - 8

LA CUCINA DI LUCIA

"punto e un punto e virgola"



I CONTORNI

SCAROLE CRUDE E COTTE CON CAPPERI E OLIVE DI GAETA - 4,5

FRIARIELLI SALTATI - 4,5

LE NOSTRE PATATE CHIPS - 2,5

INSALATE

INSALATA CAPRICCIOSA - 6

scarola riccia e liscia, tonno in olio d'oliva, pomodorini freschi, olive nere, mais, origano, un pizzico di sale, olio extra vergine d'oliva

AL POLLO - 7

straccetti di pollo alla griglia, insalata verde, scaglie di grana padano DOP, olive Itrane, rughetta, olio extra vergine d'oliva

I DOLCI

“salutandovi indistintamente”



LA PASTIERA NAPOLETANA BUCIARD - 4,5

CHEESECAKE - 4,5

al pistacchio / alla nutella / al cioccolato bianco / kinder bueno

**MILLEFOGLIE ALLE AMARENE E ZABAIONE
AROMATIZZATO ALLA CANNELLA - 5**

TIRAMISU' - 5

BOMBETTE FRITTE ALLA NUTELLA - 4,5

frittelle con lievito madre fritte e farcite con nutella



ORARI DI APERTURA

PRANZO: 12.00 - 15.30

CENA: 19.00 - 23.30

GIORNO DI RIPOSO SETTIMANALE: LUNEDÌ

COSTO DEL SERVIZIO: 1,50 EURO

#SIAMOTUTTIFRATELLICAPONI

 **I_FRATELLI_CAPONI**

 **I FRATELLI CAPONI**

IFRATELLICAPONI.COM

 **Password: e_io_pago**