Notre pâte est artisanale.
Sa fabrication respecte un temps de maturation nécessaire de 48 heures afin que les saveurs se développent lors de la fermentation.
Ce temps de pousse permet à la levure de structurer la pâte pour la rendre légère, digeste et savoureuse.

Nos artisans producteurs et fournisseurs sont italiens de Naples.
D'autres de nos fournisseurs sont locaux et régionaux.
Nos fruits et légumes proviennent de primeurs varois.
Nous sélectionnons rigoureusement des matières premières labellisées de qualité et nous favorisons le bio en circuit court.

Nos Burrata, notre stracciatella et notre Mozzarella fior di latte sont conçus artisanalement et livrées fraîches plusieurs fois par semaine.

Nos 6 critères de travail sont l'optimisation de la qualité des produits, la technique, le goût, la personnalité, la consistance et l'éco responsabilité de nos matières premières.

Nos pestos, notre persillade et toutes nos sauces sont faites maison.

Facebook & Instagram @capelloxcapello

Sur place il y a la pétanque, la nature, les pins parasols, la Provence et la Méditerranée.
Un repaire discret et refuge hors du temps.

Moyens de paiement : Espèces, cartes bancaires & paiement mobiles
Les chèques et titres restaurant ne sont pas acceptés.

Nos horaires d'ouverture sur capelloxcapello.com et notre page google.

Réservation sur place fortement conseillés au 06 64 55 87 51
ou sur capelloxcapello.com/reservations

www.capelloxcapello.com

Ne pas jeter sur la voie publique.

28 BIS BOULEVARD DES HORTENSIAS
SAINTE-MAXIME-SUR-MER

06 64 55 87 51

SUR PLACE SOUS LES PINS PARASOLS
À EMPORTER / EN LIVRAISON

@CAPELLOXCAPELLO

CAPELLOXCAPELLO

WWW.CAPELLOXCAPELLO.COM

PIZZETTA

FOCCACIA Huile d'olive, herbes de Provence, fleur de sel de Camargue, persillade maison **7.50**

SANTA Notre pain à l'ail maison, mozza fior di latte, persillade maison, fleur de sel de Camargue **9.50**

BASE TOMATE - Sauce tomate maison

MARGHERITA Tomate, mozza fior di latte, basilic frais, huile d'olive, origan **12**

VERDE Tomate, mozza fior di latte, aubergines, oignons confits, champignons frais, poivrons frais, persillade maison **13.90**

REALE Tomate, mozza fior di latte, champignons frais, chiffonnade de jambon blanc, origan, olives **13.90**

4 FORMAGGI Tomate, mozza fior di latte, gorgonzola DOP, chèvre AOP, grana padano DOP, origan, olives **13.90**

PARMIGIANA Tomate, aubergines, mozza fior di latte, grana padano DOP, oignons confits, huile d'olive, origan **13.90**

CALZONE Tomate, mozza fior di latte, champignons frais, chiffonnade de jambon blanc, oeuf, origan **14**

PARMA Tomate, mozza fior di latte, jambon cru di Parma, roquette, grana padano DOP en copeaux **14.90**

STRACCIATELLA Tomate, mozza fior di latte, jambon cru di Parma, stracciatella di burrata, pesto maison, basilic frais **14.90**

PICANTE Tomate, mozza fior di latte, n'duja, spianata, gorgonzola DOP, oignons confits **15**

TALAMANCA Tomate, mozza fior di latte, tomates séchées, stracciatella di burrata, roquette, pesto rouge maison, grana padano DOP, origan **17.50**

BURRATA DI PARMA Tomate, mozza fior di latte, burrata entière 125 gr, crème de balsamique, jambon cru di Parma, basilic frais, fleur de sel d'Ibiza, origan **17.90**

LOULOU ROSSA Tomate, burrata entière 125 gr, anchois marinés, tomate séchées, oignons confits, pesto maison, crème de balsamique, olives, pignons de pin **19**

Prix net en euros (€)

Toutes nos bases de pizza sont modifiables sur demande :
base tomate, base blanche, base à la truffe, base mozzarella.

Une pizza achetée à emporter et livraison = 1 point fidélité
10 points = 10€ en bon d'achat. Point fidélité à décrocher sur la boite.

Pour ajouter vos suppléments préférés, contactez-nous.

BASE BLANCHE - Base crème

CAPRETA Mozza fior di latte, chèvre AOP, miel de fleurs, origan **13.50**

REGINA BIANCA Mozza fior di latte, chiffonnade de jambon blanc, champignons frais,origan, olives **13.50**

CARBONARA Lardons fumés, mozza fior di latte, oignons confits, grana padano DOP, oeuf, origan **14.50**

ANITA Mozza fior di latte, taleggio DOP, saucisse spianata, olives, origan **14.90**

LES SPÉCIALES

SUBLIMA Crème de truffes noires, mozza fior di latte, chiffonnade de jambon blanc, stracciatella di burrata, huile de truffe, grana padano DOP en copeaux **18.50**

CAPELLO Crème de truffes noires, mozza fior di latte, champignons frais, jambon blanc truffé, origan, olives **18.50**

FUGAZZI Chaque mois retrouvez en ligne une nouvelle recette en quantité limitée. **15.50**

DESSERTS D'ODETTE & NICOLE

Tiramisu maison de notre pâtissier (*Café, Caramel beurre salé maison ou Speculoos*) **6**

VINS

Nos vins rouges, rosés et blancs en 75cl sont disponibles sur demande.

BOISSONS

Soda 33cl **2.50**

Eau plate, eau gazeuse 50cl **2.50**

Heineken 25cl **3.50**, Corona 35,5cl **6**, Desperados 35,5cl **6**

Bières françaises Bio 35,5cl **8**

Méfi, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

La carte et les tarifs peuvent être modifiés en cours d'année.
Les horaires d'ouverture et de fermeture peuvent évoluer en cours d'année.