

### 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 d'un primeur de Saint-Tropez.

Nous sélectionnons rigoureusement des produits italiens et français labellisés de qualité et nous favorisons le bio en circuit court.

Nos Burratas, notre Straciatella et notre Mozzarella fior di latte sont fabriquées artisanalement et livrées fraîches de Naples, Italie chaque 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.

Notre sauce tomate est maison, confectionnée selon notre recette méditerranéenne.

Notre sauce à la truffe est une préparation à base de truffes noires labellisées.

Notre pesto et notre persillade sont fait 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.

Livraison gratuite le soir de **18h30 à 22h** au **06 64 55 87 51**

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

Ouverture tous les jours à partir de **18h30**

Ouverture **Samedi** et **Dimanche** de **12h à 14h** et à partir de **18h30**

**Fermeture le Mardi**

**Réservations sur place fortement conseillées au 06 64 55 87 51**

Ces horaires peuvent être modifiés lors de la saison estivale (juin, juillet, août).  
Pour cela consulter notre page Google Capello Sainte-Maxime.

[www.capelloxcapello.com](http://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



[WWW.CAPELLOXCAPELLO.COM](http://WWW.CAPELLOXCAPELLO.COM)

## PIZZETTA

**FOCCACIA** Huile d'olive, herbes de Provence, fleur de sel de Camargue, persillade maison **7<sup>50</sup>**

**SANTA** Notre pain à l'ail maison, mozza fior di latte, persillade maison, fleur de sel de Camargue **9<sup>50</sup>**

**PIZZALADIÈRE** Oignons confits, anchois marinés, tomates séchées, stracciatella di burrata, roquette, huile d'olive, pignons de pin, fleur de sel de Camargue **12<sup>50</sup>**

## BASE TOMATE - Sauce tomate maison

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

**NAPOLETANA** Tomato, anchois marinés, câpres, huile d'olive, basilic frais, origan, olives **12**  
Supplément mozzarella **+2**

**VERDE** Tomato, mozza fior di latte, aubergines, oignons confits, champignons frais, poivrons frais, persillade maison **13<sup>90</sup>**

**POMODORI** Tomato, mozza fior di latte, tomates cerises, roquette, pesto maison, grana padano DOP en copeaux **13<sup>90</sup>**

**REALE** Tomato, mozza fior di latte, champignons frais, chiffonnade de jambon blanc, origan, olives **13<sup>90</sup>**

**4 FORMAGGI** Tomato, mozza fior di latte, gorgonzola DOP, chèvre AOP, grana padano DOP, origan, olives **13<sup>90</sup>**

**PARMIGIANA** Tomato, aubergines, mozza fior di latte, grana padano DOP, oignons confits, huile d'olive, origan **13<sup>90</sup>**

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

**PARMA** Tomato, mozza fior di latte, jambon cru di Parma, roquette, grana padano DOP en copeaux **14<sup>90</sup>**

**STRACCIATELLA** Tomato, mozza fior di latte, jambon cru di Parma, stracciatella di burrata, pesto maison, basilic frais **14<sup>90</sup>**

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

**TALAMANCA** Tomato, mozza fior di latte, tomates séchées, stracciatella di burrata, roquette, pesto rouge italien, grana padano DOP, origan **16**

**CALI** Tomato, mozza fior di latte, burrata entière 125 gr, tomates cerises, champignons frais, roquette pesto maison, olives **16<sup>90</sup>**

### 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 boîte.

Pour ajouter vos suppléments préférés, contactez-nous.

## BASE BLANCHE

**CAPRETA** Mozza fior di latte, chèvre AOP, miel de fleurs, roquette, origan **13<sup>50</sup>**

**REGINA BIANCA** Mozza fior di latte, chiffonnade de jambon blanc, champignons frais, origan, olives **13<sup>50</sup>**

**CARBONARA** Lardons fumés, mozza fior di latte, oignons confits, grana padano DOP, oeuf, origan **14**

**SAVOIA** Mozza fior di latte, reblochon AOP, lardons fumés, pommes de terre rôties, oignons confits, origan **14**

**ANITA** Crème ciboulette, mozza fior di latte, saumon, persillade maison, origan, olives **14<sup>90</sup>**

## 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<sup>50</sup>**

**CAPELLO** Crème de truffes noires, mozza fior di latte, champignons frais, jambon blanc truffé, origan, olives **18<sup>50</sup>**

**CALZONE TRUFFE** Crème de truffes noires, mozza fior di latte, champignons frais, jambon blanc, oeuf, origan **18<sup>50</sup>**

**BURRATA DI PARMA** Tomato, mozza fior di latte, burrata entière 125 gr, crème de balsamique, jambon cru di Parma, basilic frais, fleur de sel d'Ibiza, origan **17<sup>90</sup>**

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

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

## 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<sup>50</sup>**

Eau plate, eau gazeuse 50cl **2<sup>50</sup>**

Heineken 25cl **3<sup>50</sup>**, Corona 35,5cl **5<sup>50</sup>**, Desperados 35,5cl **5<sup>50</sup>**

Bières françaises Bio 35,5cl **8**

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