Capuano a Porta Romana: pizza da sogno

scritto da goditilavita.it | 31 Marzo 2026



Caro diario,

ci sono serate che nascono normali… e poi diventano **memorabili al primo morso**.

Quella da **Capuano, in Via Lazzaro Papi 18 a Milano**, è stata esattamente così. Una di quelle esperienze che inizi con curiosità e finisci con un sorriso stampato in faccia e la voglia di raccontarla a chiunque.

Capuano a Porta Romana Milano: atmosfera e prima impressione

Appena entrato, sono stato accolto da un’atmosfera calda, elegante ma senza rigidità. La parete verde con la firma **“Vincenzo Capuano”** sembra quasi dirti: “tranquillo, qui mangi bene”.
E spoiler: aveva ragione.

Mi sono guardato intorno con attenzione da geco esploratore e ho capito subito che lì dentro c’era una storia. Non solo pizze, ma un’idea precisa di cucina.

Chi è Vincenzo Capuano e la filosofia della pizza

E quell’idea porta un nome: **Vincenzo Capuano**.

Uno di quei pizzaioli che non si limitano a fare pizza, ma la vivono. **Tradizione napoletana** nelle vene, ma anche voglia di sperimentare, di spingersi un po’ oltre senza mai perdere il rispetto per le origini.

E questo si sente. Eccome se si sente.

Fritti napoletani Capuano: crocchè e arancini

Ma andiamo con ordine… perché la fame non aspetta.

Si parte dai fritti, e qui parte già il primo applauso.

Sono arrivati **crocchè dorati**, con quella panatura croccante che si rompe sotto i denti e lascia spazio a un cuore morbido di patate, filante e saporito. Poi gli **arancini**, belli pieni, profumati, con un ripieno che sa di cucina vera.

E la cosa più bella? La frittura.

Asciutta, leggera, pulita. Nessuna traccia di unto eccessivo. Solo gusto.
E quando il fritto è fatto così… capisci che sei nel posto giusto.

Impasto pizza Capuano: leggero e alveolato

Poi arriva lei: la pizza.

E qui, caro diario, bisogna fermarsi un attimo e parlare

dell’**impasto**. Perché è lui il vero protagonista.

Lievitazioni lunghe, lavorazione attenta, cottura perfetta. Il risultato è un cornicione alto, alveolato, con quelle bolle che sembrano piccoli crateri di felicità.

Al morso è leggero, arioso, quasi impalpabile. Non ti appesantisce, non ti stanca. Anzi, ti invoglia ad andare avanti.

Ed è esattamente quello che ho fatto.

Pizza fritta con polpette Capuano Milano

La prima pizza che ho assaggiato è stata quella con le polpette.
E qui arriva il dettaglio che cambia tutto.

Questa non è una semplice pizza con topping sopra.
Questa è una **pizza fritta, poi ripassata in forno**.

Capisci? Fritta… e poi cotta di nuovo.

Risultato? Una base che ha quella croccantezza iniziale della frittura, ma allo stesso tempo resta morbida e avvolgente grazie al passaggio in forno. Una doppia anima che crea qualcosa di davvero speciale.

Sopra, le **polpettine**. Morbide, saporite, immerse in un sugo di pomodoro ricco e profumato. Il basilico lì in mezzo che completa tutto.

Al primo morso ho avuto un momento di silenzio interiore.
Al secondo… ho capito che non sarei riuscito a smettere.

È uno di quei piatti che non mangi soltanto. Lo vivi.

Pizza Tenera Capuano: carciofi e gusto delicato

Poi, per riequilibrare (più o meno), è arrivata la **Tenera**.

Una pizza completamente diversa, più delicata ma non meno interessante.
Prosciutto cotto morbido, **carciofi** che danno carattere, una base cremosa che lega tutto.

È elegante, ma senza essere complicata. Una pizza che ti conquista piano piano, morso dopo morso.

Pizze Capuano Milano: qualità e identità

E mentre mangiavo entrambe, mi rendevo conto di una cosa: qui ogni pizza ha una sua identità. Non sono copie con ingredienti diversi. Sono esperienze diverse.

E questo, credimi, non è scontato.

Intorno a me vedevo passare altre pizze, alcune più ricche, altre più classiche. Ma tutte con un elemento in comune: quell'**impasto** che fa davvero la differenza.

Perché puoi avere tutti gli ingredienti migliori del mondo… ma se la base non è all'altezza, non funziona.

Qui invece funziona tutto.

Capuano Porta Romana: servizio e location

Il servizio accompagna bene l'esperienza: sorrisi, velocità, attenzione senza essere invadenti. Ti senti seguito, ma libero di goderti il momento.

E il locale, con quel mix tra Milano e Napoli, è il contesto perfetto. Moderno, ma con anima. Curato, ma senza esagerare.

Dove si trova Capuano a Milano

Capuano Porta Romana
Via Lazzaro Papi 18
Milano

Perché tornare da Capuano Milano

A un certo punto ho dato un’altra occhiata al menu, e lì ho avuto un’illuminazione: le pizze cambiano, si evolvono, seguono stagionalità e ispirazione.

Quindi ogni volta che torni… trovi qualcosa di nuovo.

E questa, per un geco curioso come me, è una notizia bellissima.

Quando sono uscito, con passo lento e soddisfatto (ok, leggermente appesantito… ma felice), ho pensato a quanto sia raro trovare un posto così.

Dove la **tradizione napoletana** non è solo una parola, ma una base solida su cui costruire qualcosa di nuovo.
Dove l’**impasto è protagonista**.
Dove anche una pizza fritta diventa un’esperienza da raccontare.

Quindi, caro diario, segna bene questo nome: **Capuano, Porta Romana, Milano**.

E se anche tu vuoi vivere una serata fatta di **impasti leggeri, fritti napoletani e pizze indimenticabili…** sai già dove andare.

Io, nel dubbio, ci torno.
Per ricerca, ovviamente □□□

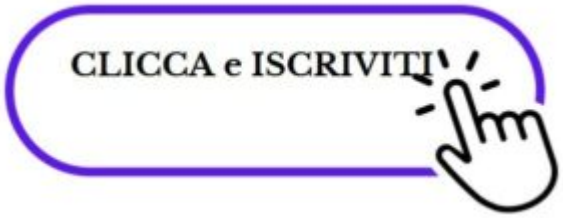
Ringraziamo Capuano e Clelia, per questa opportunità.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it