

Sana. Diversa. Pizza.

# Capri

PONTE DI PIAVE · TREVISO

## MENÙ



**pizzeria  
contadina**

## COLLEZIONE PRIMAVERA

*De un temporal ti - te - si (kaboom!)  
tuta l'aqua che a tera no tien.*

DAMIANO VISENTIN

### La Pizz'antica

*Grani antichi nostrani e lievito madre. Punto e basta.*

**MARGHERITA E IL RUSTICHELLO 12,00**

Pomodoro, fiordilatte e prosciutto crudo di Rustichello Romagnolo

**PRIMAVERA CACIO & PEPE 13,50**

Mozzarella Latte Fieno, prosciutto cotto, asparagi, cacio e pepe

**AMATRICIANA DE MAR 15,50**

Amatriciana con verdure primaverili, ragù di gallinella Ittico Sostenibile e pecorino

**CATARSE 12,00**

***Camminare per cercare e poi trovarsi***

Pomodoro, spinaci, carote, cappuccio, papavero, noci Lara e ricotta "mustia"

**LA FABBRICA DEL MONDO 13,50** 

***Spring edition***

Crema di spinaci e pomodori secchi, funghi Shiitake, frittata di ceci e cipolla, carpaccio di tartufo nero

### Pizza in padellino

*Farine grosse, palato fino*

**MARGHERITA SELVATICA 11,50**

"Conserva selvatica" di pomodoro, bufala maremmana, olio extravergine di oliva taggiasca, basilico e Parmigiano

**ARRIVA LEI, BELLA BELLA 14,00**

Pomodoro, bufala maremmana, carciofo di Albenga e ragu di salsiccia

**BACCANÒ DI PRIMAVERA 14,00**

Asparagi ed erbe spontanee, baccanò\* di cefalo mantecato\* al caprino, salsa di alacce di Lampedusa

**PASQUA ETIOPE 13,00** 

***Maestro dove sei?***

Falso pomodoro all'umeboshi, spinaci, erbe spontanee e ricotta di mandorle alle olive

\* tipo un baccalà, sì - però no. Quindi è un bacca... no. Preparato con cefalo dorato di valle by Ittico Sostenibile, i nostri spacciatori di pesce preferiti  senza ingredienti di origine animale

## Pizza classica

*con note ribelli*

### **PAPAVERI E PECORE 12,50**

Frittatina, papavero, pancetta arrotolata e ricotta "mustia"

### **PORRI E SALSICCIA 12,50**

Pomodoro, fiordilatte, porri aglio, olio e peperoncino, salsiccia di Rustichello Romagnolo e Pecorino Romano

### **SPINACI, RICOTTA E DORAJ 12,50**

Pomodori, fiordilatte, spinaci, ricottina "Gaion", uvetta al "Doraj" passito e noci Lara

### **POVERA PATRIA 13,00**

Crema di ceci, Funghi Shiitake, cappuccio, cipolla e carote arrostate, salsa miso-tahin

## Scarsèa #pizzadistrada

*Pizza ripiena. Massi, mangia con le mani...*

### **VIULENZA! 13,00**

Tasca di pizza con Brie de Meaux, funghi, porchetta di Puro Trentino e senape

### **RODA ALTA 10,00**

Tasca di pizza con brie originale, crudo di Rustichello, rucola e funghi freschi

### **VEGETARIANO A PRIMAVERA 10,00**

Tasca di pizza con Dobbiaco, spinaci ed erbe spontanee, cappuccio, carote, porri, asparagi, crema di ceci

## Sandwich coraggiosi

*Handycraft by Anticamente.*

### **L'INSOLITO, GRAZIE 11,00**

Club con pane di grani antichi Anticamente, Dobbiaco, cotto di Rustichello, ovetto BIO, pomodorini soleggiati, pancetta arrotolata, foglie di stagione

### **PURO TRENINO 12,00**

Club con pane di grani antichi Anticamente, Dobbiaco, porchetta di Puro Trentino, puntarelle, crema di spinaci e pomodori secchi

### **SHABBY CLUB 12,00**

Club con pane di grani antichi Anticamente, crema di spinaci e pomodori secchi, frittata di ceci e cipolla, funghi freschi, cappuccio, maionese di riso, olive taggiasche

### **PI TOAST 7,00**

Toast con pane di grani antichi Anticamente, Dobbiaco e prosciutto cotto di Rustichello Romagnolo

# Ri-cominciamo?

*Qualche sfizio prima della pizza.*

## **LA BRUSCHETTA 4,00**

Il Pane coraggioso di Anticamente (grani antichi e lievito madre) con i pomodori dell'Orto Sapiens, il nostro giardino sinergico

## **PAN & OJO 4,00**

Selezione di Pane coraggioso "Anticamente" e olio del momento

## **LA MARGHEFRITTA 4,50**

2 spicchi di pizza frita con pomodoro a fette e burrata pugliese

## **PATATINE FRITTE 5,00**

# Made in Capri

*Le più amate. E non sbagli mai...*

## **REGINA 8,50**

Pomodoro bio, bufala locale, olio extravergine di oliva al basilico

## **LUNA CALANTE 10,00**

Tasca di pizza con verdure dell'orto, burrata pugliese e pomodoro bio tiepido

## **CLASSICO D'AUTORE 10,00**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, cipolla ripassata, Brie de Meaux originale parigino, salame piccante "Edoardo Gamba" - Premio Gambero Rosso

## **MAESTRO NICOLA 10,50**

Bufala locale, pancetta arrotolata, Pecorino Romano "Crosta Nera", olio extravergine al basilico e pepe macinato fresco

## **SETTE RE 11,00**

Arrotolata con carciofini, Pecorino Romano "Crosta Nera", porchetta artigianale, casatella artigianale

## **PI(A)ZZA DEI SIGNORI 11,00**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, olive taggiasche, porchetta artigianale, pomodori secchi e Pecorino Romano "Crosta Nera"

## **APERTA CAMPAGNA 11,50**

Pomodoro, mozzarella di montagna, funghi freschi, salsiccia di Rustichello e casatella artigianale

## **REGINA TARTUFATA 11,50**

Pomodoro bio, bufala locale, prosciutto crudo di Rustichello, olio al tartufo

## **CALABRA 12,00**

Pomodoro bio, bufala locale, 'Nduja Calabra di Nero Calabrese, olive taggiasche, pomodori secchi

## **LA PREFERITA 12,00**

Pomodoro bio, burrata di Andria, pomodori secchi, prosciutto crudo di Rustichello



# La Storia siamo noi

*siamo noi questo piatto di grano (F. De Gregori)*

## **MARINARA 5,50**

Pomodoro bio, olio extravergine di oliva, aglio, origano

## **MARGHERITA DOLCEVITA 6,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna

## **WURSTEL E NOBILTÀ 8,00**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, wurstel artigianali di maiale allevato naturalmente

## **DIAVOLA IN PARADISO 8,00**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, salame piccante "Edoardo Gamba" – Premio Gambero Rosso

## **CALZONE 9,00**

Fiordilatte di montagna, prosciutto cotto di Rustichello Romagnolo, ricotta artigianale, pomodoro bio tiepido

## **ORTO RISORTO 9,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna e verdure di stagione

## **TONNO VERO E CIPOLLA A KM 0 10,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, filetti di tonno bianco "Bonito del Norte" e cipolla ripassata

## **CARBONARA CON QUEL CHE C'È 10,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, cipolla ripassata, ovetto bio, pancetta arrotolata, Trentingrana d'alpeggio – Presidio Slow Food

## **HAI PRESENTE NAPOLI? 11,00**

Pomodoro bio, bufala locale, capperi, olive taggiasche, pomodori secchi, filetti di alici di Cetara

## **NOCI, SPECK E BRIE (MA VERAMENTE) 12,00**

Pomodoro, fiordilatte di montagna, Brie de Meaux originale parigino, noci Lara, Speck trentino Riserva Roen

# Elogio della Capricciosa

*Da sempre la più bistrattata, per noi la più buona.*

## **CAPRICCIOSA BLUES 10,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, prosciutto cotto di Rustichello, funghi prataioli e carciofini

## **CAPRICCIOSA DE DOMENEGA 13,00**

Pomodoro, misto ricotta e fiordilatte, pomodori secchi, salsiccia, di Rustichello, olive taggiasche e Cacio di Fossa

## **CAPRICCIOSA DI PAPÀ TONY 12,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, prosciutto cotto di Rustichello, funghi prataioli, carciofini, salame piccante, Brie de Meaux originale parigino, origano

Ricerchiamo sempre prodotti freschi e di prima qualità. Gli ingredienti indicati con \* possono essere surgelati o congelati all'origine.

**(S)COPERTO 1,50**

# Dulcis in fundo

## EL DORAJ 6,00

Torta di mandorle, amaretti, gelato fiordilatte e passito di Grapariol (Doraj)

## CREMA DE SANT JOSEP 5,50

Crema catalana con ovetto BIO, panna fresca Dobbiaco, vaniglia, latte e zucchero di canna integrale

## TIRAMISU SECONDO NOI 5,00

Biscotti di grano antico, caffè d'orzo, zucchero di canna integrale, mascarpone artigianale, uova agricole

## SEMIFREDDO DI FRAGOLA NOSTRANA 6,00

Con fragole del Livenza

# Meditazione

## DORAJ PASSITO 5,00

Verduzzo friulano, Grapariol, Sauvignon Blanc | Terre Grosse Bio – Zenson di Piave, TV

## DIVINTERRANO 3,00

Liquore al Terrano, il vin del Carso | Piolo & Max – Trieste

## TRIESTE – AMARO D'ERBE 3,00

Luppolo, genziana, tarassaco, eucalipto, scorza d'arancio, assenzio e cannella | Piolo & Max – Trieste

## HOLEUNDER 3,00

Liquore ai fiori di sambuco | Piolo & Max – Trieste

## ZENZERO 3,00

Piolo & Max – Trieste

## LIQUIRIZIA 3,00

Piolo & Max – Trieste

Sana. Diversa. Pizza.

# Capri

PONTE DI PIAVE - TREVISO

## Piccola mescita naturale

### RIZ – PROSECCO EXTRA DRY DOC

Calice 3,00 ¼ 7,00 ½ 13,00

Agricola Crodi, Miane TV

### FRIULANO

Calice 4,00 ¼ 10,00 ½ 17,00

Agricola Ferlat Silvano, Cormons GO

### GRAPARIOL COLFONDO

Calice 3,00 ¼ 7,00 ½ 12,50

Agricola Terre Grosse, Zenson di Piave TV

### CALBIN – TAI ROSSO

Calice 4,00 ¼ 9,00 ½ 16,00

Agricola Piali, Barbarano Vicentino VI

## Birra alla spina artigianale

### HOPFEN NATURTRUB BIO

Eggenberg – Austria – 5,0%

*Non una "bionda" qualsiasi*

0,2L 3,50 0,4L 6,00

### LIL TROPICAL – SESSION IPA

Birrificio Rebel's Brewery – Roma, IT – 4,6%

*Tropical Lounge*

0,2L 3,80 0,4L 6,50

### VIENNA LAGER

Birrificio del Doge – Zero Branco, TV – 5,0%

*Grande "rossa" di casa nostra*

0,2L 3,50 0,4L 6,00

Sana. Diversa. Pizza.

**Capri**

PONTE DI PIAVE - TREVISO

# Uomini, vigneti e vini

## BOLLE, MICA BALLE

### PERLE D'UVA 13,50

*Agricola Gaspare Buscemi - Cormons GO*

### GRAPARIOL COLFONDO 14,00

*Agricola Terre Grosse - Zenson di Piave TV*

### BIONDINO CON IL FONDO 15,00

#### Glera colfondo

*Agricola Biondo Jeo - Monfumo TV*

### SAN VITTORE 15,00

#### Prosecco Brut DOC

*Agricola Crodi - Miane TV*

### ANCESTRALE BLANC DE BLANCS 35,00

#### METODO CLASSICO BRUT

*Castello di Stefanago - Fortunago PV*

## BIANCHI

### BRAIDE BIANCO 15,00

*Agricola Gaspare Buscemi - Cormons GO*

### DISTINTO 16,00

*Agricola Terre Grosse - Zenson di Piave TV*

### TROIS 18,00

*Agricola Cautiero - Campania*

### RAÍNA BIANCO 18,00

#### Trebbiano

*Agricola Raína - Umbria*

### CLAP BLANC 22,00

*Luca Fedele - Corno di Rosazzo UD*

### GELSOMORO BIANCO 22,00

#### Verdicchio 2019

*Agricola Gelsomoro - Morro d'Alba AN*

### KRITT 25,00

#### Pinot Blanc

*Marc Kreydenweiss - Alsazia, Francia*

## ROSSI

### BRAIDE ROSSO 15,00

*Agricola Gaspare Buscemi - Cormons GO*

### 500 16,50

#### Merlot e Cabernet Franc

*Agricola Crodi - Miane TV*

### ROSSO CALBIN 19,00

#### Tai Rosso 2019

*Pialli Alessandro - Barbarano Mossano VI*

### BIZONA 21,00

#### Primitivo

*Domenico Mangione - Tenuta Macchiarola, Puglia*

Sana. Diversa. Pizza.

**Capri**

PONTE DI PIAVE - TREVISO



# Birra: bottiglie e lattine artigianali

## LA BASSA

LAGER – Birrificio Brewfist – Codogno, LO – 5,2%

*Da assumere prima, durante e dopo il pasto*

**0,33L 5,50**

## SECRET VIEW – (GLUTEN FREE)

PALE ALE, Birrificio Rebel's Brewery – Roma – 5%

*Leggerezza agrumata*

**0,33L 5,50**

## KYRA

DDH IPA, Birrificio dell'Eremo – Assisi PG – 7,8%

*Seta morbida (cit. Zohan)*

**0,33L 6,00**

## TRINI

BLANCHE – Birrificio Renton – Fano PU – 4,7%

*Voci bianche*

**0,33L 6,00**

## LA VERGUENZA

DOUBLE IPA – Birr. Menaresta – Carate Brianza MB – 7,5%

*Tutto fuorché “verguenza”*

**0,33L 6,00**

## IL MONTANTE

DOPPELBOCK – Birr. Brewfist – Codogno LO – 7,3%

*Caramel Punch*

**0,33L 6,00**

## SPACEMAN

WEST COAST IPA – Birr. Brewfist – Codogno LO – 7%

*L'estrema che piace*

**0,33L 6,00**

## HOP INVADERS

DOUBLE IPA – Birrificio Renton – Fano, PU – 7,6%

*Leccati i baffi, non godere a metà*

**0,33L 6,00**

## Bere soft

*Se hai qualcosa da nascondere.*

## BIO PLOSE – TUTTO IL BUONO DELLA FRUTTA

Cola – Aranciata – Limonata

**0,27L 3,50**

## TEA COLLECTION

Limone – Pesca – Verde – Zenzero e Sambuco

**0,25L 2,50**

## COCA COLA

**0,33L 3,50**

## SUCCO ALLA PESCA

**0,20L 3,00**

## COCA COLA ZERO

**0,33L 3,50**

Sana. Diversa. Pizza.

**Capri**  
PONTE DI PIAVE - TREVISO

"SE POTESSEI MANGIARE  
UN'IDEA AVREI FATTO  
LA MIA RIVOLUZIONE"

*Giorgio Gaber*



anticamente®

IL PANE CORAGGIOSO

Per i nostri impasti usiamo solo **farine macinate a pietra** da filiere agricole virtuose, tra cui quelle di **grani antichi** prodotte da Anticamente, realtà locale di cui facciamo orgogliosamente parte e con la quale stiamo sperimentando anche la **coltivazione naturale** di un cereale moderno, l'**Ajace**. Per la **Pizz'antica** – la nostra punta di diamante – usiamo solo varietà antiche di grano tenero e **lievito madre**.

[www.anticamente.com](http://www.anticamente.com)

**COS'È LO (S)COPERTO?**

Il coperto è da sempre una questione al centro dei dibattiti. Noi **vogliamo essere trasparenti** e darti la possibilità di scoprirlo, appunto, descrivendoti quali sono i servizi che si "nascondono" dietro questo piccolo compenso:

- **tovaglette e portaposate compostabili**
- sanificazione e pulizia con **detergenti eco-compatibili**
- chips fatte in casa con il **Pane coraggioso**, il pane di grani antichi prodotto da Anticamente