

PRIMAVERA 2018

Sana. Diversa. Pizza.
Capri
JESOLO LIDO · VENEZIA


anticamente[®]
IL PANE CORAGGIOSO

La Pizz'antica

*Solo lievito madre e grani antichi della Fileria Anticamente macinati a pietra,
coltivati localmente con metodo naturale.*

Pomodoro, mozzata e ciao 9,00 (vegetariana)

Pomodoro San Marzano, bufala di Battipaglia, olio extravergine DOP Terra d'Otranto e profumi

Margherita e il 30 e lode 12,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma "Casa Graziano" stagionato 30 mesi

Tonno crudo e burrata 15,00

Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata pugliese, rucoletta, tonno crudo, olive taggiasche

Cotto triestino 12,00

Fiordilatte di Agerola, zucchine trifolate, Brie de Meaux originale parigino, prosciutto cotto triestino, salsa alla senape

The casada 13,00

Pomodoro San Marzano, bufala campana, peperoni alla crudaiola, salame de casada "Agricola De Faveri"

Amatriciana a modo nostro 13,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, cipolla ripassata, Barbonsal (guanciale friulano), pecorino romano Crosta Nera, pepe Tellycher macinato fresco

Orto ricco mi ci ficco 12,00 (vegetariana)

Pomodoro San Marzano, tutto l'orto di stagione, burrata pugliese, semi oleosi

Sol levante 13,00 (vegan)

Crema di patate al miso, carote, piselli*, asparagi, alga Nori tostata, profumi freschi, olio al peperoncino

Speck, capra e fragolina 13,00

Fiordilatte di Agerola, speck anarchico "Karl Bernardi", formaggio caprino Buche de Lucay, confettura di fragolina di "Ribera e Sciacca" e rosmarino



Club Sandwich a dir poco

*Il Pan Sarita di Anticamente, con lievito madre e grani antichi
nostrani macinati a pietra.*

L'insolito, grazie 11,50

Latteria artigianale Melere, prosciutto cotto triestino, verdure in foglia di stagione, pomodorini soleggiati pugliesi, Barbonsal (guanciale friulano), ovetto da agricoltura biologica

Baccalà 12,50

Baccalà mantecato, acciughe di Cetara, zucchine trifolate, peperoni alla crudaiola, rucoletta

Paysan 11,50

Latteria artigianale Melere, ovetto da agricoltura bio, salame de casada Agricola De Faveri, formaggio caprino Buche de Lucay, rucoletta

Shabby a primavera 11,00 (vegan)

Primo strato: mayonese welgan con piselli* e carote. Secondo strato: crema di patate, asparagi, pomodorini soleggiati e verdure in foglia di stagione

Ricerchiamo sempre prodotti freschi e di prima qualità. Gli ingredienti o i prodotti contraddistinti con * possono essere surgelati o congelati all'origine, in relazione alla stagionalità o disponibilità sul mercato.

Pizz'antica in teglia da degustazione

Preparata secondo la nostra ricetta da Anticamente, con pasta madre e farro Monococco macinato a pietra, il cereale più antico e dalla storia più appassionante...

Degustazione prosciutti e salami, 2 tranci per tipo 25,00

Pomodoro San Marzanno, bufala e crudo di Parma stagionato 30 mesi "Casa Graziano"
Bufala e salsiccia stagionata piccante "Edoardo Gamba"
Fiordilatte di Agerola e salame de casada "Agricola De Faveri"
Fiordilatte di Agerola, cotto triestino e salsa alla senape

Antipasti

Due spicchi di Marghefritta 4,50

con il pomodoro di Donna Oleria, la stracciatella di burrata e i profumi

Bufaline panate 5,00

e la nostra mayonese al basilico

Patatine fritte* rustiche da agricoltura biologica 5,00

con il ketchup fatto in casa

Bastoncini di polenta fritti 5,00

di mais antico Sponcio, da "tociar" sulla maionese

Le pizze classiche

Marinara 5,00 (vegetariana)

Pomodoro Cooperativa Campo bio, olio extravergine di oliva, aglio, origano

Margherita dolcevita 6,00 (vegetariana)

Pomodoro Cooperativa Campo bio, mozzarella fiordilatte di Agerola

Hai presente Napoli? 10,00

Pomodoro, bufala di Battipaglia, capperi, olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi, acciughe di Cetara

Capricciosa di papà Tony 11,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto naturale, funghi prataioli, carciofini pugliesi, salame piccante "Edoardo Gamba", Brie de Meaux originale parigino, origano

Orto risorto 8,00 (vegetariana)

Pomodoro, fiordilatte e verdure di stagione secondo disponibilità, coltivate nel nostro orto sinergico o acquistate dai migliori produttori

Calzone 7,50

Fiordilatte, prosciutto cotto naturale, ricottina artigianale "Roberto Gaion", pomodoro tiepido

Carbonara 9,00

Pomodoro, fiordilatte, cipolla ripassata, Pancetta Piacentina DOP, ovetto bio, Parmigiano Reggiano "Gennari" 28 mesi

La stagione e l'ispirazione

Ánsula 9,50

Fiordilatte, asparagi, ovetto bio sbattuto, ricottina artigianale "Roberto Gaion" e Barbonsal (guanciale friulano in cottura)

Parma e Parigi 11,00

Pomodoro, fiordilatte, rucoletta, Brie de Meaux originale parigino, crudo di Parma stagionato 20 mesi "Casa Graziano"

Grigio alpina 11,00

Pomodoro, fiordilatte, rucoletta, bresaola di montagna razza Grigio alpina, Parmigiano Reggiano "Gennari" 28 mesi e olio extravergine Terra d'Otranto

Primo fior 9,50

Pomodoro, fiordilatte, zucchine trifolate, casatella artigianale "Roberto Gaion" e speck anarchico "Karl Bernardi"

Povera patria 10,50 (vegan)

Crema di patate, piselli*, carote, zucchine, pomodorini soleggiati pugliesi, olive taggiasche

Big Mama 9,50 (vegan)

Tutto l'orto di primavera, semi oleosi tostati, pangrattato "Anticamente" e olio extravergine d'oliva Terra d'Otranto

Tasca Samarcanda 10,00 (vegan)

Tasca di pizza con mayonese welgan, cipolla ripassata, patate, piselli*, peperoni alla crudaiola, rucoletta

Made in Capri

Regina 7,50 (vegetariana)

Pomodoro, bufala di Battipaglia, olio extravergine di oliva al basilico

Regina tartufata 9,50

Pomodoro, bufala di Battipaglia, Parma stagionato 20 mesi "Casa Graziano", olio al tartufo

Calabra 9,50

Pomodoro, bufala di Battipaglia, 'nduja Calabra "Luigi Caccamo", olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi

Maestro Nicola 10,00

Bufala di Battipaglia, Pancetta Piacentina DOP, Pecorino Romano "Crosta Nera", olio extravergine al basilico e pepe macinato fresco

La preferita 10,00

Pomodoro, burrata pugliese, pomodorini soleggiati pugliesi, prosciutto crudo di collina "Molinaro" (Ragogna UD)

Classico d'autore 9,50

Pomodoro, fiordilatte, cipolla ripassata, Brie de Meaux originale parigino, salame piccante "Edoardo Gamba"

Sette re 9,50

Arrotolata con carciofini pugliesi, Pecorino Romano "Crosta Nera", porchetta trevigiana, Casatella "Roberto Gaion"

Luna calante 9,50 (vegetariana)

Tasca di pizza con verdure dell'orto e burrata pugliese

Pi(a)zza dei signori 9,50

Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, porchetta trevigiana, pomodorini soleggiati pugliesi e Pecorino Romano "Crosta Nera"