

PRIMAVERA 2018

Sana. Diversa. Pizza.
Capri
PONTE DI PIAVE · TREVISO


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 Donna Oleria, bufala di Battipaglia, olio extravergine DOP Terra d'Otranto e profumi

Storia di un prosciutto che si credeva un culatello 12,00
Pomodoro Donna Oleria, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma "Antica Corte Pallavicina" 24 mesi di cui più di 10 nelle cantine dei culatelli

Tonno crudo e burrata 15,00
Pomodoro Donna Oleria, stracciatella di burrata pugliese, tonno crudo, colatura di alici di Cetara "Acquapazza Gourmet"

Il Duca e la Fassona piemontese 15,00
Patè di champignon, spinaci, controfiletto di Fassona piemontese media cottura, salsa bernese, Parma croccante

L'antica di Trimalcione 13,00
Fiordilatte di Agerola, carciofini pugliesi, patate novelle, pancia di maiale

Tipo un'amatriciana 13,00
Pomodoro Donna Oleria, fiordilatte di Agerola, cipolla ripassata, Barbonsal (guanciale friulano), pecorino romano Crosta Nera, pepe Tellicherry macinato fresco

Bocón del prete 15,00
Fiordilatte di Agerola, asparagi verdi, spinacino, guancette di baccalà, salicornia e salsa Vierge a base di pomodoro, olio, limone e prezzemolo

Orto ricco mi ci ficco 12,00 (vegetariana)
Pomodoro Donna Oleria, tutto l'orto di stagione pensato dallo Chef, burrata pugliese, semi oleosi

Bocca di rosa 12,00 (vegan)
Pomodoro Donna Oleria, formaggio non-formaggio erborinato, fagiolini e patate al pesto, tempura di zucchine con il fiore

Hanàmi - Bellezza primaverile 12,00 (vegan)
Crema di cannellini, fave, spinaci, carote, asparagi, salsa di soia, chips di riso e alga nori



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
Formaggio di Malga Misurina, prosciutto cotto naturale, misticanza di stagione, ovetto bio, guanciale, pomodorini soleggiati pugliesi

Disperato erotico stomp 11,50
Formaggio di Malga Misurina, mortadella di Mora Romagnola, carciofini pugliesi, casatella artigianale "Roberto Gaion", rucola, riduzione di Aceto Balsamico di Modena

Baccalà olé 12,00
Baccalà mantecato, acciughe di Cetara, castraure cotte e crude, peperoni del Piquillo (Spagna), rucola, spinacino

Shabby a primavera 11,00 (vegan)
Crema di anacardi, polpettine di spinaci e piselli*, zucchine in saor, misticanza e carote colorate, maionese leggera al tartufo

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.

Gli assoli 5,00

Piccoli, particolari, 100% veg, sono piatti preparati usando solo i prodotti dell'orto.

Provane 1 come antipasto prima della pizza, scegline 3 o più per una cena completa.

Samosas: fagotti ripieni di spinaci, erbe spontanee e patatine novelle con Raita: salsa allo yogurt vegetale e menta

Bastoncini fritti di polenta Sponcio con salsa brava spagnola alla paprika affumicata

Rosti croccanti di patate di montagna con maionese al tartufo

Zucchine colorate in tempura con i loro fiori ed emulsione leggera alla senape di Dijone

"Teciéta" di primavera con fave, piselli*, fagiolini e spinaci e burro di mandorle alle erbe aromatiche

Tamezzino di Pan Sarita tostato con crema di anacardi, patatine novelle, spinaci cotti e crudi, zucchine in saor, pomodorini soleggiati

Hummus di ceci, giardiniera fatta in casa e crostini di Pan dea Gigia ai semi oleosi, oliva infornata di Ferrandina (Presidio Slow Food)

Curry verde thailandese al latte di cocco e lime con verdure di primavera e riso Jasmine

Insalatina di "castraure" a crudo con olio EVO Terra d'Otranto, limone e menta, chips di riso Venere

Misticanza del nostro orto sinergico, carote colorate, fave e fagiolini al pesto, olive taggiasche, pomodorini soleggiati e polpettine di spinaci e piselli*
(versione insalatona 11,00)

I fritti

Due spicchi di Marghefritta 4,50

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

Bufaline panate fatte in casa 5,00

e la nostra mayonese al tartufo

Patatine fritte* da agricoltura biologica 5,00

con il ketchup fatto in casa

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

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

Bea mora 11,50

Crema di piselli*, caprino fresco bio, mortadella di Mora romagnola, pistacchi e tartufo

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 e speck "Karl Bernardi"

Grisolera iberica 10,00

Bufala di Battipaglia, peperoni del Piquillo (Spagna), salame de casada (agricola De Faveri - Eraclea), rucola

Povera patria 10,50 (vegan)

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

Tartufollia 9,50 (vegan)

Patè di champignon e champignon trifolati, asparagi, piselli*, noci, rucola e tartufo

Samarcanda 9,00 (vegan)

Pomodoro, cipolla ripassata, carciofini pugliesi, patate novelle, capperi, olive Bella di Cerignola, pangrattato Anticamente alle erbe

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, prosciutto crudo di collina "Molinaro" (Ragogna UD)

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"

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

I prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi, marinati o affumicati, vengono sottoposti a trattamento di congelamento per la bonifica preventiva, in conformità al regolamento (CE) 853/2004

Coperto 1,50