

ESTATE 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 e bufala di casa nostra 9,00 (vegetariana)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala locale, profumi e olio extravergine Fattoria Scirinda - Sicilia

Margherita e il prosciutto di Norcia 12,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Norcia

Tonno crudo e burrata di bufala 15,00

Pomodoro San Marzano, straciatella di burrata locale, rucoletta, tartare di 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, ricotta di bufala locale, melanzane fritte, soppresa de casada "Agricola De Faveri"

Orto ricco mi ci ficco 12,00 (vegetariana)

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

Masanobu 13,00 (vegan)

Zucchine in crema e in carpaccio, melanzane fritte, pomodori di varietà antiche miste, pesto di basilico e noci

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

Na figada 13,00

Fiordilatte di Agerola, fichi freschi, gorgonzola "Panna Verde", prosciutto crudo di Norcia



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, pomodoro dell'Orto Risorto, bacon, ovetto da agricoltura biologica

Baccalà 12,50

Baccalà mantecato, acciughe di Cetara, melanzane fritte, pomodorini di varietà antiche miste e lattuga

Summer Shabby 11,00 (vegan)

Maionese vegan e pesto di basilico e noci, burger di ceci, peperoni, olive taggiasche e rucoletta

Pi Toast 6,00

Latteria artigianale Melere, prosciutto cotto triestino

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.

Fuck!accia da degustazione

Focaccia preparata secondo la nostra ricetta da Anticamente, con pasta madre, varietà antiche di grano coltivato localmente macinato a pietra e olio extravergine di oliva italiano.

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

Pomodoro San Marzano, bufala e prosciutto crudo di Norcia
Bufala e salsiccia stagionata piccante "Edoardo Gamba"
Fiordilatte di Agerola e sopressa de casada "Agricola De Faveri"
Fiordilatte di Agerola, cotto triestino e salsa alla senape

Antipasti

Due spicchi di Marghefritta 4,50

con il pomodoro San Marzano DOP, la straciatella 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" nella mayonese

Le pizze classiche

Marinara 5,00 (vegetariana)

Pomodoro bio, olio extravergine di oliva, aglio, origano

Margherita dolcevita 6,00 (vegetariana)

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte

Calzone 7,50

Fiordilatte, prosciutto cotto naturale, ricottina artigianale, pomodoro tiepido

Orto risorto 8,00 (vegetariana)

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

Carbonara 9,00

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

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

La stagione e l'ispirazione

Estate in bocca 10,00

Pomodoro e, a fine cottura, rucoletta, bufala di Battipaglia, pomodorini crudi, Parmigiano Reggiano "Gennari" 28 mesi e olio extravergine al basilico

La Biodiversità 10,00

Bufala di Battipaglia e i meravigliosi pomodori a fette di tante varietà diverse e antiche, coltivati nel nostro orto sinergico. A fine cottura prosciutto cotto triestino e pesto al basilico

Scarpe grosse, cervello fino 11,00

Pomodoro, fiordilatte, peperoni, Brie de Meaux originale francese, sopressa "de casada" Agriturismo De Faveri

Primo fior 9,50

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

Povera patria 10,50 (vegan)

Crema di zucchine, pomodori a fette, peperoni, melanzane, olive taggiasche, pesto al basilico

Big Mama 9,50 (vegan)

Tutto l'orto di primavera, semi oleosi tostati, pangrattato "Anticamente"

Tasca Samarcanda 10,00 (vegan)

Tasca di pizza con mayonese vegan, cipolla ripassata, funghi, peperoni, noci, 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 di bufala locale, pomodorini soleggiati pugliesi, prosciutto crudo di Parma stagionato 20 mesi "Casa Graziano"

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 artigianale "Roberto Gaion"

Luna calante 9,50 (vegetariana)

Tasca di pizza con verdure dell'orto e burrata di bufala locale

Pi(a)zza dei signori 9,50

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