

ESTATE 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 e bufala nostrana 9,00 (vegetariana)

Pomodoro Donna Oleria, bufala nostrana, olio extravergine DOP Terra d'Otranto e profumi

Margherita e il 30 e Lode 12,00

Pomodoro Donna Oleira, fiordilatte nostrano e prosciutto crudo Casa Graziano 30 mesi

Tonno crudo e burrata di bufala 15,00

Pomodoro Donna Oleria, burrata di bufala nostrana, tonno crudo, rucola, terra di olive taggiasche

Artigeniale 13,00

Pomodoro Donna Oleria, fiordilatte nostrano, sopressa "De Faveri", casatella "Gaion" e melanzane del Presidente all'agro

Porchetta fatta in casa 14,00

Fiordilatte nostrano, la nostra porchetta, peperoni bruciati, riduzione di Porto, scaglia di stagionato

Tipo un'amatriciana 13,00

Pomodoro Donna Oleria, fiordilatte nostrano, cipolla ripassata, guanciale friulano, pecorino romano Crosta Nera, pepe Tellicherry macinato fresco

Cozze e Pecorino 13,00

Pomodoro Donna oleria, cozze e vongole sgusciate, pecorino romano "Crosta Nera", menta ed erbe aromatiche

Orto ricco mi ci ficco 12,00 (vegetariana)

Pomodoro Donna Oleria, tutto l'orto di stagione pensato dallo Chef, burrata di bufala locale, 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

Tradimento al pomodoro 12,00 (vegan)

Babaganoush (crema) di melanzane affumicate, ricottina di mandorle, pomodori crudi, grigliati e confit, basilico greco



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 Frontin-Melere, prosciutto cotto naturale, misticanza di stagione, ovetto bio, bacon, pomodoro a fette

Baccalà e fiore di zucca 12,00

Baccalà mantecato, acciughe di Cetara, zucchine in fiore e trifolate, pomodori confit, rucola e misticanza

Summer Shabby 11,00 (vegan)

Crema di anacardi, falafel, peperoni bruciati, melanzane all'agro misticanza e mayonese al basilico

Pi-Toast 6,00

Latteria artigianale Frontin Melere, prosciutto cotto naturale

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.

ESTATE 2018

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

I fritti

Due spicchi di Marghefritta 4,50

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

Bufaline panate fatte in casa 5,00

con mayonese fatta in casa al basilico

Patatine fritte* da agricoltura biologica 5,00

con mayonese fatta in casa senza uova

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 di varietà antiche, coltivati nel nostro orto sinergico, crudi, confit e alla griglia. A fine cottura prosciutto cotto triestino e pesto al basilico

Jack e la notte d'estate 10,00

Pomodoro, fiordilatte, peperoni, gorgonzola "Panna Verde", porchetta trevigiana, salsa alla senape e miele di acacia

Primo fior 9,50

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

Ruba il sole e mangia 9,50 (vegan)

Crema di melanzane, pomodori, peperoni, melanzane, olive taggiasche, pesto al basilico

Big Mama 9,50 (vegan)

Pomodoro, tutto l'orto d'estate, semi oleosi tostati, ricottina di mandorla

C'è Karim! 10,00 (vegan)

Tasca di pizza, cremoso di anacardo, cipolla ripassata, peperoni, falafel. Gaspacho andaluso a parte

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, 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 pugliese

Pi(a)zza dei signori 9,50

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

Le pizze classiche

Marinara 5,00 (vegana)

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

Sana. Diversa. Pizza.

Capri
PONTE DI PIAVE · TREVISO

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.

HUMMUS DI CECI, giardiniera autoprodotta, Pan dea Gigia coi semi oleosi Anticamente e oliva infornata di Ferrandina (presidio Slow Food)

GASPACHO ANDALUSO con le verdure del nostro orto sinergico e crostini di Pan dea Gigia Anticamente

BASTONCINI DI POLENTA SPONCIO e maionese alla paprika affumicata

INSALATINA MISTICA cruda e cotta con fagiolini, carote marinate, peperoni bruciati, erbe aromatiche e falafel di ceci (*versione insalatona: € 11*)

POMODORI DIMENTICATI, crudi, grigliati e confit, cipollotto agro, rucola, basilico e ricottina di mandorle (*versione insalatona: € 11*)

TRAMEZZINO TOSTATO con melanzane sott'olio fatte in casa, cremoso di anacardo, peperoni bruciati e misticanza

FAGIOLI NERI con chipotle messicano, guacamole e nachos di polenta gialla di mais Sponcio

PANZANELLA SINERGICA con le verdure del nostro orto, Fuck!accia Anticamente, olive taggiasche, capperi, basilico e cipolla rossa marinata (*versione insalatona: € 11*)

TEMPURA DI VERDURE estive con maionese al basilico

CETRIOLI AL PESTO INDIANO con menta e spezie, rucola, mandorle tostate e chips di riso al sesamo nero