

La Pizz'antica

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

MARGHERITA OGGI 9,00

Pomodoro in diversi modi, mozzarella "Latte Fieno" e Vezzena di Malga, profumi ed olio extravergine siciliano

 Jacob Weisse 0,5 L

LA REGINA E IL SAN DANIELE 12,00

Pomodoro San Marzano, bufala locale, prosciutto crudo di San Daniele Fogolar 18 mesi

 Lone Wolf (Single Hop IPA) – Reservoir Dogs (alla spina)

BROCCOLI E ACCIUGHE 14,00

Pomodoro San Marzano, burrata di Andria, broccoli, filetti di acciughe del Cantabrico e battuto Mediterraneo

 Jan De Lichte (Blanche) – De Glazen Toren 0,75 L

OSMIZA 12,00

Crema di patate, radicchi di stagione, prosciutto cotto triestino, Casatella artigianale e rafano fresco

 Vienna Lager – Birrificio del Doge (alla spina)

SEMPRE DOMÉNEGA 13,00

Mozzarella "Latte Fieno", cavolo cappuccio cotto e crudo, musetto "de casada", scaglie di Vezzena di Malga, salsa di pera, sedano e senape

 Pils – Vetra 0,33 L

ORTO RICCO MI CI FICCO 12,00

Pomodoro San Marzano, tutto l'orto di stagione preparato con amore, burrata di Andria, semi oleosi

 Jacob Hell 0,5 L

CAPOCOLLO E ZOLA AL MASCARPONE 13,00

Crema di zucca, topinambur, capocollo di Martina Franca (presidio Slow Food) e gorgonzola al mascarpone

 New Order (Belgian Strong Ale) – Renton 0,75 L

DI TERRA E ALTRI AMORI 13,00

Crema di patate, porri fritti, funghi freschi, cappuccio viola, nocciole e tartufo nero estivo

 Hopfen Bio (Pils) – Eggenberg (alla spina)

IS TAPPARAS 13,00

Crema di zucca, cime di rapa, funghi cardoncelli, lenticchie piccanti e capperi sardi

 Marco's IPA – Manto Bianco 0,75 L



anticamente®

IL PANE CORAGGIOSO

Pane vero e cose buone

Il "Pane coraggioso" di Anticamente, con lievito madre e grani antichi locali macinati a pietra

L'INSOLITO, GRAZIE 11,50

Club Sandwich con latteria artigianale Melere, prosciutto cotto triestino, verdure in foglia di stagione, pomodorini soleggiati, pancetta cotta, ovetto da agricoltura biologica

SANDWICH DI MARCA 12,50

Club Sandwich con Morlacco, radicchi cotti e crudi in agrodolce, sbrise, porchetta trevigiana

SHABBY CLUB DI STAGIONE 11,00

Club Sandwich con maionese Welgan, cime di rapa, patate, topinambur, cavolo cappuccio e battuto Mediterraneo di olive, capperi e pomodorini soleggiati

PI TOAST 6,00

Toastone con latteria artigianale Melere e prosciutto cotto triestino

PANE CALDO, BURRO E ACCIUGHE 12,00 (ideale come antipasto per 2)

Pane caldo fatto con grano tenero Gentilrosso, Farro Monococco e grano duro Senatore Cappelli, accompagnato da 50g di acciughe cantabriche selezionate e burro salato francese

PAN E OJO 4,50 (ideale come antipasto per 2)

Pane caldo fatto con 20 varietà di grani teneri coltivati nello stesso terreno, accompagnato da 3 tipi di Olio Extravergine e 2 tipi di sale

PRIMORDI DI PANE E CARNE 9,00 (ideale come antipasto per 2)

Pane caldo di puro Farro Monococco e crasca, accompagnato da 120g di carne cruda con battuto mediterraneo di olive, capperi e acciughe

PANE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE 7,00 (ideale come antipasto per 2)

Pane caldo ai semi oleosi con 20 varietà di grani teneri coltivati nello stesso terreno, formaggio morlacco, funghi cardoncelli, guanciale di Nero dei Nebrodi e tartufo nero estivo

Fritti

DUE SPICCHI DI MARGHEFRITTA 4,50

con il pomodoro San Marzano DOP, la stracciatella di burrata e i profumi

BUFALINE PANATE 5,00

e la nostra mayonese al basilico

PATATINE FRITTE* DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 5,00

BASTONCINI DI POLENTA FRITTI 5,00

di mais antico Sponcio, da "tociar" sulla maionese

Collezione autunno-inverno

La pizza classica tra stagione e ispirazione

PRIMA BROSA 12,00

Pomodoro bio, mozzarella "Latte Fieno", sbrise, radicchio di stagione, guanciale di razza Nero dei Nebrodi, Parmigiano Reggiano 28 mesi

 **East coast (Belgian Double IPA) – Manto bianco 0,75 L**


PIZZA DI KONFINE 11,50

Crema di patate, cipolla ripassata, Wurstel Bianco, Emmental svizzero originale, cavolo cappuccio cotto e gocce di senape tedesca

 **Jacob Weisse 0,5 L**

SUL MOLO AUDACE 11,00

Bufala locale, patate, broccoli ripassati, prosciutto cotto triestino, spuma di rafano

 **Lone wolf (Single Hop IPA) – Reservoir Dogs (alla spina)**

PANCIA E MORLAC 11,00

Zucca vellutata, porri, funghi cardoncelli trifolati, Morlacco e pancetta cotta

 **Marco's IPA – Manto bianco 0,75 L**

PROSPETTIVA NEVSKY 10,00

Crema di patate, cime di rapa, sbrise, radicchio di stagione, olive taggiasche

 **New Order (Belgian Strong Ale) – Renton 0,75 L**

MANI IN TASCA 10,00

Tasca di pizza con mayonese Welgan, broccoli ripassati, topinambur, pomodorini soleggiati, cavolo cappuccio cotto e crudo

 **Magisch Dunkel – Ganter 0,33 L**

IMPASTIAMO CONSAPEVOLMENTE

Per la **pizza tonda al piatto** impastiamo solo farine **semintegrali macinate a pietra**, non ricomposte, perfettamente equilibrate grazie alla presenza delle fibre e del germe di grano naturalmente contenuto del chicco. Le maturazioni degli impasti sono molto lente e condotte con il metodo della **biga**.

La **Pizz'antica** invece è un'idea di Damiano, che attraverso il progetto **Anticamente**, fondato assieme all'amico Mirko, ha recuperato diverse varietà storiche di **cereali antichi**, ne segue la coltivazione e la **macina a pietra**, per poi impastare solo con il suo **lievito madre**. Le varietà utilizzate in questo momento sono **Verna, Gentiroso, Inallettabile e Andriolo**.

pizzeria-capri.it

anticamente.com

Le storiche del Capri

REGINA 7,50

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

REGINA TARTUFATA 9,50

Pomodoro bio, bufala locale, Parma stagionato 20 mesi "Casa Graziano", olio al tartufo

CALABRA 9,50

Pomodoro bio, bufala locale, 'Nduja Calabria "Luigi Caccamo", olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi

MAESTRO NICOLA 10,00

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

LA PREFERITA 10,00

Pomodoro bio, burrata di Andria, pomodorini soleggiati pugliesi, Parma stagionato 20 mesi "Casa Graziano"

CLASSICO D'AUTORE 9,50

Pomodoro bio, mozzarella "Latte Fieno", 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

Tasca di pizza con verdure dell'orto e burrata di Andria

PI(A)ZZA DEI SIGNORI 9,50

Pomodoro bio, mozzarella "Latte Fieno", olive taggiasche, porchetta trevigiana, pomodorini soleggiati pugliesi e Pecorino Romano "Crosta Nera"

COPERTO 1,50

Pizze tradizionali

MARINARA 5,00

Pomodoro bio, olio extravergine di oliva, aglio, origano

MARGHERITA DOLCEVITA 6,00

Pomodoro bio, mozzarella "Latte Fieno"

CALZONE 7,50

Mozzarella "Latte Fieno", prosciutto cotto, ricottina artigianale, pomodoro bio tiepido

ORTO RISORTO 8,00

Pomodoro bio, mozzarella "Latte Fieno" e verdure di stagione secondo disponibilità, coltivate nel nostro orto sinergico o acquistate dai migliori produttori

CARBONARA 9,00

Pomodoro bio, mozzarella "Latte Fieno", cipolla ripassata, Pancetta Piacentina DOP, ovetto bio, Parmigiano Reggiano "Gennari" 28 mesi

HAI PRESENTE NAPOLI? 10,00

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

CAPRICCIOSA DI PAPÀ TONY 11,00

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

*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.*

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