



La Pizz'antica

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

REGINA ANTONIETTA 9,00

Conserva di pomodoro San Marzano (ricetta della nonna Antonietta), mozzarella di bufala locale, olio extravergine DOP Terra d'Otranto e profumi

 Tripel - Extraomness 0,33 L

MARGHERITA E JAMON DE TERUEL 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella "Latte fieno" e prosciutto crudo spagnolo di montagna DOP 24 mesi

 Macca Meda - Barley 0,375 L

CARACCA QUERINA 15,00

Crema di zucca, baccalà mantecato, pomodorino soleggiato pugliese, capperi di Selargius e olive taggiasche essiccate, prezzemolo

 Bloom - Birrificio Lariano 0,33 L

RISERVA DEL CONTADINO 13,00

Bufala affumicata locale, funghi freschi, noci Lara e pancetta arrotolata a tiratura limitata Agriturismo De Faveri (Eraclea)

 Donza - Vetra 0,33 L

CONIGLIO IN PORCHETTA 15,00

Mozzarella "Latte fieno", bieta colorata, barbabietole arrostate, porchetta di coniglio in pevarada (salsa della tradizione veneta)

 Jacob Weisse alla spina

AMATRICIANA DI NERO 13,00

Conserva di pomodoro San Marzano, guanciale di razza siciliana Nero dei Nebrodi, pecorino romano Crosta Nera, pepe Tellicherry macinato fresco

 Baby Face Assassin -Rooster 0,33 L

ORTO RICCO MI CI FICCO 12,00

Pomodoro San Marzano, l'orto d'autunno pensato dallo Chef, formaggio Grillo di Colmayor, semi oleosi

 La bionda - Manerda 0,33 L

RADICI E FASIOI 12,00

Crema di fagiolo Verdon, olive taggiasche, radicchi brasati e crudi in agrodolce, briciole croccanti Anticamente

 Hibernatus - Lupulus 0,75 L

ANIME SALVE 12,00

Due consistenze di zucca con i suoi semi, funghi pioppini alla vaniglia, non-formaggio erborinato di anacardo, castagne e salvia fritta

 Bohemian Pilsner - Canediguerra 0,33 L



anticamente®
IL PANE CORAGGIOSO

I cicchetti, lo Chef e l'orto

Piccoli piatti vegetali, da sommare per giocare a inventare una cena diversa

FALAFEL DI CECI 6,00

e insalatina con agrodolci fatti in casa e salsa alla tahina

CROSTONE DI PANE ANTICAMENTE 6,00

con stufato di funghi al vino rosso ed erbe aromatiche

FAGIOLI NERI AL CHIPOTLE MESSICANO (PEPERONCINO AFFUMICATO) 6,50

con nachos di mais Sponcio e guacamole

ZUCCA IN SAOR 5,00

con rucola, sbrise saltate, castagne, semi di zucca e chips di pane Anticamente

CURRY KORMA DI VERDURE D'AUTUNNO 5,50

con riso basmati profumato

BASTONCINI FRITTI DI POLENTA SPONCIO 5,00

e mayonese al tartufo

MERENDA D'AUTUNNO 6,00

Carote colorate arrostate al timo, bieta saltata, mix di lenticchie, cipolla rossa all'agro e pane Anticamente al Monococco abbrustolito

ZUPPA DI MISO 5,00

con tofu, spinaci, funghi Shitake e alga Wakame

INSALATA CON FOGLIE E VERDURE DI STAGIONE 6,50 (piccola) 12,00 (grande)

pioppini alla vaniglia, falafel, erbe aromatiche e gomasio. Pane caldo per accompagnare

INSALATA CRUDA E COTTA 6,00 (piccola) 11,00 (grande)

con spinacino e radicchio marinato, barbabietole arrostate e mele verdi, noci Lara tostate e semi oleosi. Pane caldo per accompagnare

Fritti

DUE SPICCHI DI MARGHEFRITTA 4,50

con la conserva di San Marzano, la burrata di Andria e i profumi

BUFALINE PANATE FATTE IN CASA 5,00

PATATINE FRITTE* DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 5,00

con mayonese fatta in casa senza uova

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.

COPERTO 1,50

Pizze d'autunno

GRILLO DI COLMAYOR, SGOMBRO E AUTUNNO 12,50

Zucca vellutata, porri, radicchio di stagione, filetti di sgombro e Grillo di Colmayor (pregiato formaggio trevigiano a crosta fiorita)

 Bloom - Blanche 0,33 L

GUANCIALE DI SICILIA 12,00

Pomodoro bio, mozzarella "Latte fieno", cipolla, sbrise, guanciale di razza Nero dei Nebrodi, Pecorino Romano e salvia fresca

 Jacob Weisse 0,5 L

GRATINATA ALLA SALSICCIA DI RAZZA 12,00

Mozzarella "Latte fieno", patate, gorgonzola Panna Verde, salsiccia di razza Pietrain, Parmigiano Reggiano, rosmarino

 Macca Meda - Barley 0,375 L

MORTANDELA, NON TI SBAGLIARE! 12,50

Bufala affumicata locale, topinambur, radicchio di stagione e Mortandela della Val di Non (salume tradizionale trentino, presidio Slow Food), olio extravergine al peperoncino

 Donza - Vetra 0,33 L

TERA DE ORO 11,00

Crema di fagiolo Verdon, radicchi di stagione, bieta, porro, carotine colorate al timo, semi oleosi tostati, briciole croccanti Anticamente

 Pils - Vetra 0,33 L

FRANCIO STREET 11,00

Tasca di pizza con crema di zucca, spinaci, topinambur, funghi Shiitake, falafel di ceci e mayonese al tartufo

 La bionda - Manerba 0,33 L

Club Sandwich a dir poco

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

L'INSOLITO, GRAZIE 12,00

Latteria artigianale Frontin-Melere, prosciutto cotto, foglie di stagione, ovetto bio, guanciale di Nero dei Nebrodi, pomodorini soleggiati

BUBBA-GUMP SANDWICH 15,00

Gamberi reali* con tutto il gusto, topinambur, sbrise, avocado, pancetta croccante e foglie di stagione

SHABBY CLUB 11,00

Non-formaggio erborinato di anacardo, falafel di ceci, bieta e spinaci, zucca in saør e foglie fresche di stagione

PI-TOAST 6,00

Latteria artigianale Frontin Melere, prosciutto cotto

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"

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

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

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, Gentirosso, Inallettabile e Andriolo.