

La Pizz'antica

Solo lievito madre e grani antichi della Filiera Anticamente macinati a pietra, coltivati localmente con metodo naturale. Perché la nostra rivoluzione parte dal chicco...

MARGHERITA OGGI 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella "Latte Fieno" e formaggio stagionato Vezzena di Malga, profumi ed olio extravergine siciliano

 Vienna Lager alla spina

MARGHERITA E IL PROSCIUTTO COME DIO COMANDA 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella "Latte Fieno" e prosciutto crudo 20 mesi razza Rustichello Romagnolo (da allevamento intelligente)

 CAP 8640 - Belgian Dubbel, Manto Bianco


ARIA SALSA 14,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala locale, acciughe di Cetara, patate schiacciate, battuto di olive nere e dressing ai capperi di Racale

 Mappale 77 - Chardonnay e Pinot Grigio, Tenuta Dalle Ore

ORCO TOCIO! 14,00

Crema di zucca, seppie al nero, porri in tempura

 Tradizione - Glera rifermentato "Colfondo", Agr. Stana

RISERVA DEL CONTADINO 13,00

Bufala affumicata di Paestum, funghi freschi, noci Lara e pancetta arrotolata di Rustichello Romagnolo

 Donza - Vetra 0,33 L

JERA NA VOLTA 13,50

Fucklaccia di grano Piave con patate schiacciate, cime di rapa, musetto, lingua e testina di manzo con salsa verde. Impasto

 Rosso Calbin - Tai Rosso, Piali

ORTO RICCO MI CI FICCO 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella "Latte Fieno", l'orto d'inverno pensato dallo Chef, Pecorino Romano Crosta Nera, semi oleosi

 Hopfen Bio - Pils, Eggenberg alla spina

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

SII IL CAMBIAMENTO CHE NEL MONDO VUOI VEDERE 12,00

Fucklaccia di grano Piave con vellutata di zucca, cime di rapa, topinambur, cremoso di anacardo, salsa di oliva infornata e chips di cavolo nero

 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

ZUPPETTA DI FUNGHI E PATATE AL TARTUFO 6,00

con cavolo nero e l'antico Farro Monococco 

TEMPURA DI RADICCHIO TARDIVO 5,00

con dressing piccante al Vinagro

SAMOSAS RIPIENE 6,00

con cime di rapa, patate e curry dolce. Salsa Raita a parte

POLPETTINE DI BARBABIETOLA E NOCI LARA 5,50

con insalatina e mayonese alle erbe aromatiche

BASTONCINI FRITTI DI POLENTA BIANCOPERLA 5,00

con la conserva di pomodoro della nonna

L'IRRIVERENTE FUCK!ACCIA 6,00

con cipolla ripassata e topinambur, cremoso di anacardo, cime di rapa, radicchio e le olive taggiasche

CHIPS DI CAVOLO NERO 6,00

con farinata di ceci e mayonese al tartufo

TAJIN DI LENTICCHIE "CASABLANCA" 5,50

e crostone di Pan de Augusto al Farro Monococco 

INSALATA DEL GRAN KHAN 6,50 (piccola) 12,00 (grande)

radicchi e carote, cappucci, cavolo rapa, arachidi tostate, chips di riso e sesamo, alga nori e dressing al mirin

INVERNO IN INSALATA 6,00 (piccola) 11,00 (grande)

spinacino e radicchio, finocchio, carote colorate, cavoli arrostiti arance, semi oleosi, olive taggiasche e noci Lara tostate

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'inverno

JAZZ DEL CONTADINO 12,00

Zucca vellutata, ricotta artigianale Roberto Gaion, radicchio tardivo, noci Lara e Castelmagno fresco di montagna

 **Prosecco superiore DOCG BRUT, Agricola Stana**

GUANCIALE DI SICILIA 12,00

Pomodoro, mozzarella "Latte Fieno", sbrise, cipolla, guanciale di Nero dei Nebrodi, Pecorino Romano e salvia

 **Jacob Weisse alla spina**

GRATINATA ALLA SALSICCIA DI RAZZA 12,00

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

 **Tradizione - Glera rifermentato Surlie, Agricola Stana**

SPALLA E CASATELLA 12,50

Pomodoro, mozzarella "Latte Fieno" cime di rapa, casatella trevigiana e spalla cotta di razza Mora Romagnola (presidio Slow food)

 **Magisch Dunkel - Ganter 0,33 L**

TERA DE ORO 11,00

Crema di fagiolo Verdon, radicchi di stagione, topinambur, porro, cime di rapa, semi oleosi tostati, briciole croccanti Anticamente

 **Rosso Calbin - Tai rosso, Piali**

VEG'N'ROLL 11,00

Arrotolata con patate, radicchio tardivo, cipolla ripassata, funghi freschi e cremoso di anacardo. Accompagnata da mayonese al tartufo

 **Biancospino - Blanche, Manto Bianco 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, latteria Frontin-Melere, pancetta croccante e foglie di stagione

SHABBY CLUB 11,00

Non-formaggio erborinato di anacardo, polpettine di barbabietola e noci Lara, bieta e spinaci, zucca in saór e foglie fresche di stagione

PI-TOAST 6,00

Latteria artigianale Frontin Melere, prosciutto cotto

Le storiche del Capri

REGINA 8,00

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

REGINA TARTUFATA 10,00

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

CALABRA 10,50

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 11,00

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"

Pizze tradizionali

MARINARA 5,50

Pomodoro bio, olio extravergine di oliva, aglio, origano

MARGHERITA DOLCEVITA 6,50

Pomodoro bio, mozzarella "Latte fieno"

CALZONE 7,50

Mmozzarella "Latte fieno", prosciutto cotto, ricotta artigiana Roberto Gaion, 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, 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, Gentiroso, Inalleggibile e Andriolo.

pizzeria-capri.it

anticamente.com

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