

Spicchi e calici, per cominciare

Uno spicchio di Fucklaccia Anticamente con lievito madre e grani antichi e un calice di vino indipendente, naturale e artigiano



anticamente®

IL PANE CORAGGIOSO

SPICCHIO DE CASA 3,00

Salame fresco di casa De Faveri e formaggio "Latte fieno" al pomodoro e aglio orsino

Tradizione • Glera "Colfondo" • Agricola Stana TV  2,50

SPICCHIO VIOLETTO 3,00

Pancetta arrotolata di Rustichello Romagnolo, carciofo violetto "in técia" e pecorino di Pienza

Pinot Grigio Ramato • Agricola Ferlat UD  4,00

SPICCHIO BABETH 3,00

Brie francese originale e spalla cotta di maiale Rustichello Romagnolo

Friulano • Agricola Ferlat UD  4,00

SPICCHIO WELGAN 3,00

Crema di ceci, asparagi, pomodorini soleggiati, olive taggiasche

Il Magno • Pinot Nero • Agricola Torelli AT  3,50

I fritti

DUE SPICCHI DI MARGHEFRITTA 4,50

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

BASTONCINI DI POLENTA FRITTI 5,00

di mais antico Sponcio, da "tocciar" sulla nostra maionese alla paprika

BUFALINE PANATE 5,00

fatte in casa, con la nostra maionese al basilico

PATATINE FRITTE* 5,00

da agricoltura biologica



Piatto vegano



Vino consigliato



anticamente®
IL PANE CORAGGIOSO

La Pizz'antica

*La pizza di Anticamente, fatta con lievito madre e grani antichi locali
macinati a pietra, coltivati secondo natura*

MARGHERITA A PRIMAVERA 9,00

Pappa al pomodoro San Marzano, mozzarella "Latte fieno", erbe profumate di Provenza, stravecchio di Fagagna gattugiato

Metodo Classico 72 mesi • Agricola Stana TV 🍷 25,00

MARGHERITA E LA CULATTA 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella "Latte fieno", culatta di prosciutto razza Rustichello Romagnolo

Pinot Grigio Ramato • Agricola Ferlat UD 🍷 4,00 🍷 20,00

MARE DI MEZZO 14,00

Pappa al pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala locale, acciughe di Cetara, pomodorini soleggiati pugliesi, battuto di olive nere e dressing ai capperi di Racale

Verdiso tranquillo • Agricola Crodi TV 🍷 14,00

RICORDI DI PANE E RAGU 12,50

Mozzarella di bufala locale, zucchine trifolate, ragù bianco di salsiccia di razza Pietrain, Pecorino Romano

Pinot Nero • Agricola Torelli AT 🍷 3,50 🍷 20,00

UNA VOLTA ERA BRUTIUM 13,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala locale, erbe spontanee**, sgombro e 'Nduja calabra

Friulano • Agricola Ferlat UD 🍷 4,00 🍷 20,00

THE CASADA 13,50

Crema di ceci, robiola artigianale, carciofo violetto "in tência", salame fresco di casa De Faveri

Lambrusco rosato • Podere Cipolla RE 🍷 18,00

TONNO CRUDO E BURRATA 15,00

Pomodoro San Marzano, burrata pugliese, rucola, tonno crudo e colatura di alici di Cetara

Pinot blanc • Marc Kreydenweiss ALSAZIA 🍷 24,00

ORTO RICCO MI CI FICCO 12,00

Pomodoro San Marzano, tutto l'orto di primavera, burrata pugliese, semi oleosi

Iperico, Valpolicella • Agricola Valentina Cubi VR 🍷 16,00

ALL YOU NEED IS GREEN 12,50 🌿

Crema di ceci, erbe spontanee**, carote, asparagi, zucchine trifolate e crude, pomodorini soleggiati pugliesi

Mappale 77 • Chardonnay e Pinot gr. • Agricola Dalle Ore VI 🍷 22,00

Snack, a dir poco...

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

L'INSOLITO, GRAZIE 11,50

Club sandwich con formaggio "Latte fieno" alle erbe di montagna, spalla cotta di Rustichello Romagnolo, verdura in foglia di stagione, pomodorini soleggiati, pancetta cotta, ovetto da agricoltura biologica

SHABBY A PRIMAVERA 11,00 🌿

Club sandwich con bieta ed erbe spontanee**, mayonese veg, zucchine, carote, asparagi, olive nere

BEATO TE, CONTADINO 11,50

Club sandwich con formaggio "Latte fieno" al pomodoro e aglio orsino, erbe spontanee**, ovetto da agricoltura bio, salame fresco di casa De Faveri, verdura in foglia di stagione

PI-TOAST 6,00

Tostone con formaggio "Latte fieno" alle erbe di montagna e spalla cotta di Rustichello Romagnolo



La pizza classica

*Solo farine semintegrali macinate a pietra e lunghe lievitazioni.
La tradizionale tonda tra stagione e ispirazione.*

ERBE E GAMBUCCIO 12,00

Mozzarella "Latte fieno", bieta ed erbe spontanee**, robiola artigianale, gambuccio del prosciutto di Parma al tartufo, noci Lara

VIENNA LAGER • Doge, Italia • 5.4° 3,50 / 5,50

CANZONE DEL MAGGIO 12,00

Bufala locale, asparagi, spalla cotta di Rustichello Romagnolo ed emulsione di olio extravergine di Pove del Grappa e senape bio

REBEL LOCAL • Tripel • Verzet, Belgio • 8.5° • 33cl 6,00

PRIMAVERA E ISTANBUL 12,00

Crema di ceci, cipolla ripassata, rucola, sgombro e pecorino di Pienza

JIMMY PALE • Session IPA • RentOn, Italia • 4.5° 3,50 / 6,00

COLAZIONE SULL'ERBA 12,00

Crema di ceci e peperoncino, asparagi, bieta ed erbe spontanee**, porri, zucchine, patate, olive nere, semi di girasole

LOLA • Saison • RentOn, Italia • 5.5° • 33cl 6,00

SPRING FOOD 12,00

Tasca di pizza con polenta frita, cipolla ripassata, carote spadellate, rucola, pomodorini soleggiati pugliesi e senape

DOUBLE IPA • Canediguerra, Italia • 8.2° • 33cl 6,50

CONTADIN FRANSE 12,00

Mozzarella "Latte fieno", tutto l'orto di primavera, la rucola e il brie francese originale a latte crudo

IPA • Vetra, Italia • 6.6° • 33cl 6,00

Primo: ricercare...

La nostra idea di pizza passa prima di tutto per la ricerca continua della materia prima perfetta.

IL "LATTE FIENO"

Il miglior latte possibile: vacche che si alimentano naturalmente e in libertà con fieno e piante fresche da pascoli sani. Si pratica l'omeopatia e non si sfrutta per nessun motivo l'animale, che è libero di muoversi a piacimento nei pascoli e gode una vita di eccellente qualità. Il latte che ne deriva è impareggiabile.

ZAVOLI: I SALUMI DI "MORA" E "RUSTICHELLO ROMAGNOLO"

I salumi veri, quelli senza marchio, senza pubblicità, senza compromessi. Ottenuti da maiali allevati allo stato semi-brado, cui viene lasciato il tempo di crescere in modo totalmente naturale. Lavorati artigianalmente, con conoscenza, arte e soprattutto tempo.

Piatto vegano Vini e birre consigliati

Ricerchiamo sempre prodotti freschi e di prima qualità. Gli ingredienti indicati con * possono essere surgelati o congelati all'origine, quelli indicati con ** sono disponibili fino a esaurimento scorte.

COPERTO 1,50

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 Calabra "Luigi Caccamo", olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi

MAESTRO NICOLA 10,00

Bufala locale, pancetta arrotolata di Rustichello Romagnolo, 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, pomodoro bio tiepido

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 5,50

Pomodoro bio, olio extravergine di oliva, aglio, origano

MARGHERITA DOLCEVITA 6,50

Pomodoro bio, mozzarella "Latte fieno"

CALZONE 7,50

Mozzarella "Latte fieno", prosciutto cotto, ricotta artigianale 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 CON QUEL CHE C'È 9,50

Pomodoro bio, mozzarella "Latte fieno", pancetta arrotolata di Rustichello Romagnolo, Asiago Stravecchio Presidio Slow Food

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**, la **Fuck!accia** e il **Pan Sarita** sono prodotti sviluppati e realizzati da Damiano nell'ambito del progetto **Anticamente**, fondato assieme all'amico Mirko con lo scopo di recuperare varietà storiche di **cereali antichi** (tra cui il **frumento Piave**) seguendone la coltivazione naturale e la macina a pietra, per poi impastarle nel laboratorio di Musestre usando esclusivamente **lievito madre**.

pizzeria-capri.it

anticamente.com