

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" alle erbe di montagna

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

SPICCHIO VIOLETTO 3,00

Pancetta arrotolata di Rustichello Romagnolo, carciofo violetto e Asiago Stravecchio

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 piselli, asparagi, pomodorini soleggiati, olive taggiasche

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

Oppure...

BASTONCINI DI POLENTA FRITTI 5,00

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

DUE SPICCHI DI MARGHEFRITTA 4,50

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

INVOLTINI PRIMAVERA 6,50

con le erbe spontanee** e la nostra salsa agrodolce

BUFALINE PANATE 5,00

fatte in casa, con la nostra maionese al tartufo

POLPETTINE DI BARBABIETOLA 6,50

e noci Lara, con insalatina, verdure agrodolci fatte in casa e maionese alla senape di Dijon

PATATINE FRITTE* 5,00

da agricoltura biologica



Piatto vegano



Vino consigliato



La Pizz'antica

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

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

Anatema • Etna rosso • Agricola Etnella CT 🍷 23,00

ORTO RICCO MI CI FICCO 12,00

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

Piume • Malvasia di Candia • Agricola Martilde PV 🍷 17,00

AGNELLO E CARCIOFO 16,00

Crema di piselli, arrosto di agnello d'Alpago, carciofo violetto "in tecia" e yogurt di bufala alla menta

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

VACANZE ROMANE 13,00

Mozzarella "Latte fieno", fave e piselli, biette ed erbe spontanee**, pancetta arrotolata di Rustichello Romagnolo e Pecorino Romano "Crosta nera"

Friulano • Granazza, Agricola Sedilesu NU 🍷 22,00

VOVI E SPÀRASI 13,50

Ricotta artigianale, asparagi, uova di quaglia alla coque, Asiago Stravecchio Presidio Slow Food

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

PRIMAVERA ALL'IMPROVVISI 12,00

Crema di carote, bietta ed erbe spontanee**, carciofo violetto "in tecia", ricottina di mandorle ed olive nere disidratate

Piume • Malvasia di Candia • Agricola Martilde PV 🍷 17,00

50 SFUMATURE DI VERDE 12,00 🍃

Crema di piselli, formaggio di anacardo, asparagi grigliati, fave, spinacino e semi oleosi tostati

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

PI-TOAST 6,00

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

L'INSOLITO, GRAZIE 12,00

Club sandwich con formaggio "Latte fieno" alle erbe di montagna, spalla cotta di Rustichello Romagnolo, ovetto bio, insalatina di stagione, guanciale al pepe e pomodorini soleggiati

BACCALÀ ULLALLÀ 14,00

Club sandwich con baccalà mantecato, acciughe di Cetara, piselli freschi, asparagi e foglie fresche di stagione

SHABBY A PRIMAVERA 12,00

Club sandwich con polpettine di barbabietola e noci Lara, cremoso di anacardo, castraure, biette ed erbe spontanee**, insalatina di stagione



La pizza classica

Solo farine semintegrali macinate a pietra e lunghe lievitazioni

ERBETTE E RUSTICHELLO 12,00

Pomodoro bio, mozzarella "Latte fieno", bieta ed erbe spontanee**, casatella, spalla cotta di maiale Rustichello Romagnolo

HOPFEN BIO • Pils • Eggenberg, Austria • 5.1° 3,00 / 5,50

ASPARAGI E GUANCIALE 12,00

Bufala locale, asparagi, guanciale di Mora Romagnola al pepe, Asiago Stravecchio Presidio Slow Food

JACOB WEISSE • Fam. Jacob, Germania • 8.5° 3,50 / 5,50

SAEAME E IMBRIAGO 12,00

Pomodoro bio, mozzarella "Latte fieno", salame fresco casa De Faveri, rucola, peperoni del Piquillo spagnoli e formaggio ubriaco al Raboso

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

BRIE E JAMBON 12,50

Pomodoro bio, mozzarella "Latte fieno", rucola, Brie originale francese, prosciutto crudo sgambato di Rustichello Romagnolo, extravergine di oliva di Gaeta

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

BIG MAMA 12,00

Crema di carote, tutto l'orto di stagione, la ricottina di mandorle e i semi oleosi

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

LAS VEGANS – FOLLIE VERDI 12,00

Pacchero di pizza con cremoso di anacardo, bieta ed erbe spontanee**, cipolla ripassata, piselli con la loro crema e le foglie di stagione

VIENNA LAGER • Doge, Italia • 5,4° 3,50 / 5,50

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 francese 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, burrata di Andria e 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 francese 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 nel 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 e Francesco 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