

Sana. Diversa. Pizza.

# Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA



MENÙ

# Chi ben comincia

*Perché anche iniziare bene ha la sua importanza...*

## **PANE E OLIO 4,00**

il Pane coraggioso di Anticamente con l'extravergine del momento

## **PANE E POMODORO 4,00**

bruschetta all'aglio con il Pane coraggioso di Anticamente e i pomodori dell'estate

## **MARGHEFRITTA 4,5**

Due spicchi di pizza frita con pomodoro, stracciatella di burrata pugliese e i profumi

## **POLENTA FRITTA 4,50**

di mais antico, da "tociar" nella maionese

## **PATATINE FRITTE BIO\* 5,00**

# La Storia siamo noi

*siamo noi questo piatto di grano (F. De Gregori)*

## **MARINARA 5,50**

Pomodoro bio, olio extravergine di oliva, aglio, origano

## **MARGHERITA DOLCEVITA 6,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna

## **WURSTEL E NOBILTÀ 8,00**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, wurstel artigianali di maiale allevato naturalmente

## **DIAVOLA IN PARADISO 8,00**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, salame piccante "Edoardo Gamba" – Premio Gambero Rosso

## **CALZONE 9,00**

Fiordilatte di montagna, prosciutto cotto di Rustichello Romagnolo, ricotta artigianale, pomodoro bio tiepido

## **ORTO RISORTO 9,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna e verdure di stagione

## **TONNO VERO E CIPOLLA A KM 0 10,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, filetti di tonno bianco "Bonito del Norte" e cipolla ripassata

## **CARBONARA CON QUEL CHE C'È 10,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, cipolla ripassata, ovetto bio, pancetta arrotolata, Trentingrana d'alpeggio – Presidio Slow Food

## **HAI PRESENTE NAPOLI? 11,00**

Pomodoro bio, bufala locale, capperi, olive taggiasche, pomodori secchi, filetti di Alacce di Lampedusa – Presidio Slow Food

## **NOCI, SPECK E BRIE (MA VERAMENTE) 12,00**

Pomodoro, fiordilatte di montagna, Brie de Meaux originale parigino, noci Lara, Speck trentino Riserva Roen

# Made in Capri

*Le più amate. E non sbagli mai...*

## **REGINA 8,50**

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

## **LUNA CALANTE 10,00**

Tasca di pizza con verdure dell'orto, burrata pugliese e pomodoro bio tiepido

## **CLASSICO D'AUTORE 10,00**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, cipolla ripassata, Brie de Meaux originale parigino, salame piccante "Edoardo Gamba" – Premio Gambero Rosso

## **MAESTRO NICOLA 10,50**

Bufala locale, pancetta arrotolata, Pecorino Romano "Crosta Nera", olio extravergine al basilico e pepe macinato fresco

## **SETTE RE 11,00**

Arrotolata con carciofini, Pecorino Romano "Crosta Nera", porchetta artigianale, casatella artigianale

## **PI(A)ZZA DEI SIGNORI 11,00**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, olive taggiasche, porchetta artigianale, pomodori secchi e Pecorino Romano "Crosta Nera"

## **APERTA CAMPAGNA 11,50**

Pomodoro, mozzarella di montagna, funghi freschi, salsiccia di Rustichello e casatella artigianale

## **REGINA TARTUFATA 11,50**

Pomodoro bio, bufala locale, prosciutto crudo di Rustichello, olio al tartufo

## **CALABRA 12,00**

Pomodoro bio, bufala locale, 'Nduja Calabria di Nero Calabrese, olive taggiasche, pomodori secchi

## **LA PREFERITA 12,00**

Pomodoro bio, burrata di Andria, pomodori secchi, prosciutto crudo di Rustichello

# Elogio della Capricciosa

*Da sempre la più bistrattata, per noi la più buona.*

## **CAPRICCIOSA BLUES 10,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, prosciutto cotto di Rustichello, funghi prataioli e carciofini

## **CAPRICCIOSA DE DOMENEGA 13,00**

Misto ricotta e fiordilatte, pomodori secchi, salsiccia di Rustichello, olive taggiasche e Cacio di Fossa

## **CAPRICCIOSA DI PAPÀ TONY 12,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, prosciutto cotto di Rustichello, funghi prataioli, carciofini, salame piccante, Brie de Meaux originale parigino, origano



anticamente®

IL PANE CORAGGIOSO

# La Pizz'antica

*La pizza radicale di Anticamente: lievito madre e grani antichi locali.*

*Un altro mondo. Sicuramente migliore.*

## **MARGHERITA DI MONTAGNA 9,00**

Pomodoro "conserva", fiordilatte di montagna, Stravecchio di Fagagna grattugiato e profumi

## **BUFALA NOSTRA 10,00**

Pomodoro "conserva", mozzarella di bufala locale, olio extravergine al basilico

## **MARGHERITA E LA CULATTA 12,00**

Pomodoro "conserva", fiordilatte di montagna, culatta di prosciutto razza Rustichello allevato naturalmente

## **ORTO RICCO MI CI FICCO 12,00**

Pomodoro "conserva", tutto l'orto d'inverno, burrata pugliese e semi oleosi

## **UN CACIO SULLA GUANCIA 13,00**

Pomodoro "conserva", guanciale di Nero dei Nebrodi, cipolla ripassata e Cacio di Fossa

## **PROSCIUTTO E FUNGHI A MODO NOSTRO 13,00**

Pomodoro "conserva", fiordilatte di montagna, funghi Shiitake, prosciutto cotto di Rustichello e salsa al prezzemolo

## **MARE DI MEZZO 14,00**

Pomodoro bio, bufala locale, pomodori secchi, olive taggiasche, capperi di Selargius e filetti di Alacce di Lampedusa – Presidio Slow Food

# Sarita Sandwich

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

## **L'INSOLITO, GRAZIE 12,00**

Club sandwich con formaggio "Latte Fieno", prosciutto cotto di Rustichello, pomodori secondo stagione, frittatina, bacon e foglie di stagione

## **PI-TOAST 7,00**

Toast con formaggio "Latte Fieno" e prosciutto cotto di Rustichello

Ricerchiamo sempre prodotti freschi e di prima qualità. Gli ingredienti indicati con \* possono essere surgelati o congelati all'origine.

**COPERTO 1,50**

# La pizza contadina

*L'impasto storico e i frutti delle nostre terre\**

## **MAN DE PUÌNA 12,00**

Crema di pere, spinaci, ricotta vaccina, noci Lara, scaglie di Granello

## **SAEAME COT 12,00**

Caciotta al tartufo, salame cotto, tartare di radicchio crudo

## **BEA DE CIOSA E SPEZZATIN 14,00**

Pomodoro conserva, patata Bea de Ciosa, funghi freschi, spezzatino di manzo e Ojo che beca

## **PANZETA E ARTICIOCHI 15,00**

Fiordilatte, pancetta arrotolata, carciofo violetto di Sant'Erasmus

*\* Impasto a base di grano tenero antico varietà Piave, latte, strutto e miele.  
Ingredienti selezionati da aziende agricole rigorosamente locali.*

# La classica di stagione

*4 grani antichi e 1 moderno. Maturazioni lente. Di necessità virtù.*

## **PARLEVÙ FRANSÈ? 10,50**

Pomodoro bio, fiordilatte di montagna, funghi freschi misti, radicchio di Treviso, Brie de Meaux

## **ZUCCA, SHIITAKE E TALEGGIO 11,00**

Crema di zucca, fiordilatte di montagna, Shiitake, Taleggio DOP tradizionale della Valsassina

## **SALSICCIA FRESCA E LIBERA 11,50**

Pomodoro bio, fiordilatte, porri, salsiccia fresca di Rustichello Romagnolo, Pecorino Romano "Crosta Nera" e salvia

## **VENTRICINA E CANESTRATO 12,50**

Pomodoro bio, fiordilatte, patate, Pecorino Canestrato di Castel del Monte e Ventricina Teramana, tradizionale salume morbido abruzzese

## **LA MORA, PROSCIUTTO PREZIOSO 16,00**

Bufala locale, foglie di stagione condite con salsa al "Figo Moro" e prosciutto crudo di Mora Romagnola

# Solol'Orto

*Meraviglie del ghiaccio figlie*

## LA PIZZ'ANTICA

### **GINGER 12,00**

Pomodoro "conserva", orto di stagione, crema di ceci, salsa di sesamo e zenzero

### **BIG MAMA (A SARA G.) 12,00**

Crema di pere, broccoli, spinaci, pomodori secchi, semi oleosi e salsa di soia

## LA CLASSICA

### **ACCENTO INDIANO 11,00**

Pomodoro bio, topinambur, patate, funghi freschi, olive taggiasche e Curry Madras

### **MARINARA DI CAMPAGNA 10,00**

Pomodoro bio, cipolla ripassata, lenticchie, capperi e pangrattato

### **LAS VEGANS 11,00**

Crema di zucca, tutto l'orto di stagione e semi oleosi

## IL PANE CORAGGIOSO

### **SHABBY CLUB 12,00**

Club sandwich con Pan Sarita "Anticamente", maionese di riso, spinaci, radicchio, topinambur, lenticchie, capperi e foglie di stagione

### **BRUSCHETTONA 9,50**

Pane "Anticamente", crema di ceci, funghi freschi, cappuccio viola, nocciole e tartufo nero