

Sana. Diversa. Pizza.

# Capri

PONTE DI PIAVE · TREVISO

## MENÙ



**pizzeria  
contadina**

# ANCORA TU, ESTATE MIA...

ZAN! ZZANN! ZZZANNN!

*Svirgola lama di fama tagliente  
il grano svenuto si accascia è ferito  
le mani lo accolgono moglie e marito.*

*Figlio ti uccido tu servi alla gente  
sei molto più lieve dell'alta tua altezza  
sei chicco di vita che muore in purezza.*

*(ti tocco, risorgi, diventi una pizza)*

## La Pizz'antica

*Lievito madre e cereali Anticamente. Un altro mondo.  
Sicuramente migliore.*

### ORTO RICCO MI CI FICCO 12,00

Pomodoro, tutto l'orto di stagione, ricotta Mustia, semi oleosi tostati

🍷 Verdiso colfondo - Crodi, Combai TV

### MARGHERITA E IL PROSCIUTTO CHE SI CREDE UN CULATELLO 13,00

Pomodoro, mozzarella Latte Fieno, prosciutto crudo Antica Corte Pallavicina

🍷 Bizona, Primitivo - Tenuta Macchiarola, Puglia

### REGINA ANTONIETTA 10,00

Pomodorini spadellati, burrata di bufala libera, olio buono e basilico fresco

🍷 Tivitti, Inzolia Menfi - Cantine Barbera, Sicilia

### GOMBINA IN LOVE 12,50

Melanzane in due modi, falde di peperoni rossi conditi, hummus di ceci

🍷 Raina, Trebbiano - La Peschiera di Pacino, Umbria

## Padellino

*L'alt(r)a idratazione e l'alt(r)a filosofia agricola.*

### POMODORO E PROSCIUTTO 12,00

Pomodori a fette, ricottina fresca, pesto genovese e prosciutto cotto di Rustichello Romagnolo

🍷 Lupulus Dry Hop - Tripel - Belgio - 0,33 cl

### MELANZANE, POMODORI E PISTACCHIO 13,00

Crema di melanzane, pomodori biodiversi e pistacchio

🍷 Zoe - Keller Pils - Birrificio dell'Eremo, Umbria - 0,33 cl

## Pizza classica secondo noi

*Biodiversità, stagionalità, sostenibilità*

### **PRIMO FIOR 9,50**

Pomodoro, fiordilatte, zucchine trifolate, casatella artigianale e speck Riserva Roen

 La Verguenza - Double IPA - Menaresta, Monza - 0,33 cl

### **BRIE ET JAMBON 12,00**

Pomodori e pomodorini, fiordilatte, rucoletta, Brie de Meaux e prosciutto crudo di Rustichello Romagnolo

 Pacific IPA - Canediguerra - 0,33 cl

### **PAR PARMIGIANA 13,00**

Pomodori, fiordilatte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano e pesto al basilico

 Grapariol colfondo - Terre Grosse, Zenson di Piave VE

### **LAS VEGANS 9,50**

Tutto l'orto di stagione, olive taggiasche e pomodorini confit fatti in casa

 Weisse - Jacob - 0,50 cl

### **VIULENZA! #PIZZADISTRADA 13,00**

Tasca di pizza con Brie de Meaux, peperoni, rucola e porchetta di Puro Trentino

 La Verguenza - Double IPA - Menaresta, Monza - 0,33 cl

## Sandwich extra-ordinari

*Il pane di Anticamente: acqua, grani antichi e vita.*

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

Dobbiaco Latte Fieno, prosciutto di Rustichello, ovetto BIO, pomodorini confit fatti in casa, pancetta, foglie di stagione

### **PI TOAST 6,00**

Dobbiaco Latte Fieno, prosciutto di Rustichello

### **FUCK!ACCIA PER L'ESTATE 12,00**

Hummus di ceci, pomodorini confit, cipolla ripassata, falde di peperoni conditi, foglie di stagione e maionese di riso

 Sunshine Blanche - Rebel's - 0,40 cl

# Ri-cominciamo?

*Qualche sfizio prima della pizza.*

## **LA BRUSCHETTA 4,00**

Il Pane coraggioso di Anticamente (grani antichi e lievito madre) con i pomodori dell'Orto Sapiens, il nostro giardino sinergico

## **PAN & OJO 4,00**

Selezione di Pane coraggioso "Anticamente" e olio del momento

## **LA MARGHEFRITTA 4,50**

2 spicchi di pizza frita con pomodoro a fette e burrata pugliese

## **PATATINE FRITTE 5,00**

# 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 Calabra di Nero Calabrese, olive taggiasche, pomodori secchi

## **LA PREFERITA 12,00**

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



# 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 alici di Cetara

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

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

# 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**

Pomodoro, 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

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

**(S)COPERTO 1,50**

"SE POTESSEI MANGIARE  
UN'IDEA AVREI FATTO  
LA MIA RIVOLUZIONE"

*Giorgio Gaber*



anticamente®

IL PANE CORAGGIOSO

Per i nostri impasti usiamo solo **farine macinate a pietra** da filiere agricole virtuose, tra cui quelle di **grani antichi** prodotte da Anticamente, realtà locale di cui facciamo orgogliosamente parte e con la quale stiamo sperimentando anche la **coltivazione naturale** di un cereale moderno, l'**Ajace**. Per la **Pizz'antica** – la nostra punta di diamante – usiamo solo varietà antiche di grano tenero e **lievito madre**.

[www.anticamente.com](http://www.anticamente.com)

**COS'È LO (S)COPERTO?**

Il coperto è da sempre una questione al centro dei dibattiti. Noi **vogliamo essere trasparenti** e darti la possibilità di scoprirlo, appunto, descrivendoti quali sono i servizi che si "nascondono" dietro questo piccolo compenso:

- **tovagliette e portaposate compostabili**
- sanificazione e pulizia con **detergenti eco-compatibili**
- chips fatte in casa con il **Pane coraggioso**, il pane di grani antichi prodotto da Anticamente