

Sana. Diversa. Pizza.

# Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA



MENÙ

# AUTUMN LEAVES

«Voria foje, foje, foje  
foje seche e foje moje  
strati su stragi de foje  
passi che scroca, che frize, che boje»

## Pizz'antica

Grani antichi nostrani e lievito madre. Punto e basta.

**DOLCEVITA**  
**MARGHERITA D'AUTUNNO 10,00**

Crema di mela Smeralda alla liquirizia,  
Camembert, ratatua di radicchio e noci

**SOLOL'ORTO 12,00**   
**Vegana**

Batata cremosa, sbrise fritte, cavolfiori arrostiti,  
radicchio brasato e chips di cavolo nero

**CUNICIO IN PEVARADA 13,00**

Fiordilatte, radicchio brasato, prosciutto di  
coniglio, salsa pevarada

## Pizza in padellino

Scarpe grosse e cervello fino.

**NON SIAMO MICA**  
**GLI AMERICANI #SEMOMEJO 16,00**

Cheddar di fattoria, cipolla caramellata, radicchi  
crudi, tartare di Mora Romagnola, bacon  
croccante, maionese al rafano

**PIERRE MOSCARDIN 14,00**

Mistrenta di porcini e "fasioi", ragù di moscardini  
Ittico Sostenibile e pecorino toscano

## Pizza classica

*Però a modo nostro*

### **PRIMA BROSÀ 12,00**

Pomodoro, fiordilatte, radicchio, sbrise, bacon, formaggio Stravecchio della montagna

### **PARLEVÙ FRANSÈ 12,00**

Pomodoro, fiordilatte, cipolla caramellata, rucola "Settecento Alberi", Brie de Meaux, prosciutto crudo di Rustichello Romagnolo

### **POVERA PATRIA 12,00**

**Vegana**

Batata dolce cremosa, cavolfiori arrostiti, porri, cappuccio di Monte, pomodorini soleggiati e taggiasche

## Scarsèa

*Pizza ripiena. Massi, mangia con le mani...*

### **LINA GALLINA 12,00**

Cheddar di fattoria, sbrise fritte, tartare di radicchio, polpette di gallina, maionese al rafano

### **VOGLIO UNA PELLE SPLENDIDA 10,00**

Mistrenta di porcini e "fasioi", fritto di porri e polenta, rucola "Settecento alberi" e senape

## Sandwich coraggiosi

*Handycraft by Anticamente.*

### **L'INSOLITO, GRAZIE 11,00**

Club con pane di grani antichi Anticamente, dobbiaco "Latte Fieno", prosciutto di Rustichello, ovetto BIO, pomodorini soleggiati, bacon, foglie di stagione

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

Toast con pane di grani antichi Anticamente, formaggio "Latte Fieno" e prosciutto cotto di Rustichello Romagnolo

# 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

## **POLENTA FRITTA 4,50**

Bastoncini di mais antico

## **LA MARGHEFRITTA 4,50**

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

## **PATATINE FRITTE BIO\* 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**

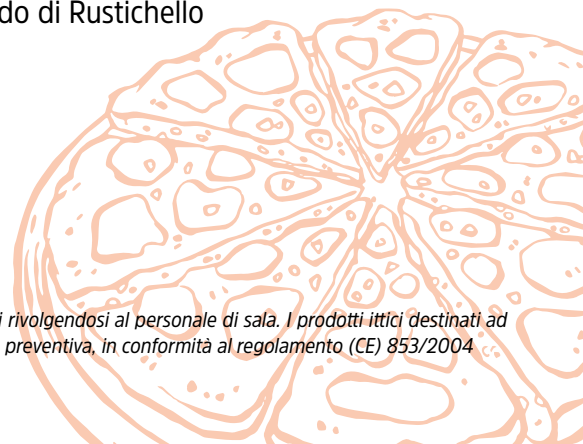
Pomodoro bio, bufala locale, prosciutto crudo di Rustichello, olio al tartufo

## **CALABRA 12,00**

Pomodoro bio, bufala locale, 'Nduja Calabria 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 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

# 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

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

**COPERTO 1,50**

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

*Giorgio Gaber*



*Sostenibilità sociale,  
culturale e ambientale.  
A questo pensiamo  
quando lavoriamo  
alla nostra semplice pizza.*