

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.

POLENTA FRITTA 4,50

Bastoncini di mais antico

PATATINE FRITTE BIO* 5,00

LA MARGHEFRITTA 4,50

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

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 11,00

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

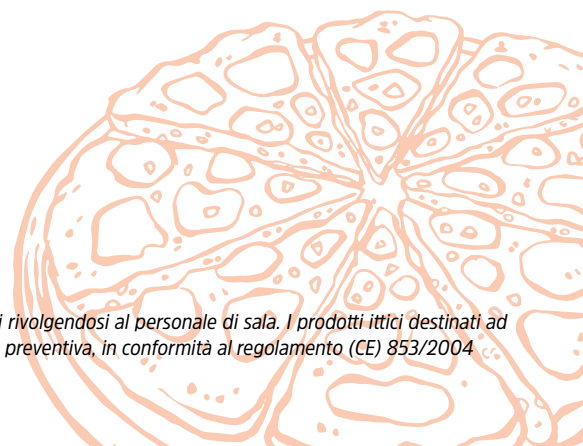
Pomodoro bio, bufala locale, prosciutto crudo di Rustichello, olio al tartufo

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 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

Attaccatevi alla spina

A volte non resta altro da fare ;-)



HOPFEN BIO • Pils • Eggenberg, Austria • 4.9°

La nostra storica "bionda alla spina"

0,2 L 3,00 0,4 L 5,50



VIENNA LAGER • Vienna lager • Birreria del Doge, Italia • 5.4°

Rossa stilosa e localissima

0,2 L 3,00 0,4 L 5,50



SERIAL TRIPLE • Rebel's Brewery, Lazio • 8°

Fresca come una blanche, intensa come una triple

0,20 L 3,50 0,4 L 6,00

Artigiani in bottiglia*

Chiudi gli occhi, punta il dito. Trovi sempre qualità.

JACOB HELL • Familienbrauerei Jacob, Germania • 4,9° • 0,5L 6,00

Bassa fermentazione a produzione limitata.

JACOB WEISSE • Fam. Jacob, Germania • 5,3° • 0,5L 6,00

Pluridecorata.

BICERADA • Lager • Birreria Menaresta, Monza • 5,3° • 0,33L 6,00

Lager tutta tutta tutta italiana, una divertente sfida alla banalità.

LA SAGGIA • Blanche • Birra dell'Eremo, Assisi • 5,0° • 0,33L 6,00

Bergamotto e coriandolo per una blanche fresca e delicata.

FIERA • IPA • Birra dell'Eremo, Assisi • 6,5° • 0,33L 6,00

Luppoli americani, sentori agrumati e note erbacee: da manuale.

HOP INVADERS • Double IPA • Birreria Renton, Fano • 7,6° • 0,33L 6,00

70 IBU per questa birra intensa e dal potente profilo aromatico.

IL MONTANTE • Dopplebock • Brewfist, Codogno • 7,3° • 0,33L 6,00

Note tostate e maltate per una rossa rotonda e mai stucchevole.

NEW ORDER • Belgian Strong Ale • Birreria Renton, Fano • 7,0° • 0,33L 6,00

Pluripremiata da SlowFood, birra mielosa e dal profumo avvolgente.

HIBERNATUS • Belgian Strong Ale • Bresserie Lupulus, Belgio • 9,5° • 0,33L 6,00

Ci sono certezze nella vita: l'inverno e' freddo e la Lupulus lo riscalda. Orzo tostato, caffè e liquirizia.

* Oltre alle birre indicate in carta serviamo, su richiesta, birra analcolica e senza glutine.

L'uomo e la vigna

Contadini, vignaioli e amici sotto il segno della natura

FRIZZANTI

Grapariol Colfondo 🍷 3,50 ¼ 8,00 ½ 15,00 🍷 20,00

Rifermentato in bottiglia, un vino fresco e sincero, esaltato da un perlage fine e persistente.

Agr. Terre Grosse BIO, Zenson di Piave TV

San Vittore, Prosecco Brut DOC • Riferm. in bott. 🍷 3,50 ¼ 7,00 ½ 13,00 🍷 17,00

Una personalità diversa per un prosecco impreziosito da Bianchetta, Perera e Verdiso.

Agricola Crodi, Combai di Miane TV

BIANCHI

Due Albe • Bianco Veneto IGT Biologico 🍷 3,00 ¼ 6,50 ½ 12,00 🍷 16,00

Si incontrano l'aromaticità del Sauvignon e la raffinatezza dello Chardonnay.

Agr. Terre Grosse BIO, Zenson di Piave TV

Distinto • Blend da vitigni resistenti 🍷 3,50 ¼ 8,00 ½ 15,00 🍷 20,00

Una breve macerazione sulle bucce per un gusto ed un profumo floreale che vi avvolgerà.

Agr. Terre Grosse BIO, Zenson di Piave TV

ROSÈ

Redentor • Raboso Rosato 🍷 4,00 ¼ 10,00 ½ 18,50 🍷 24,00

Spumante sur lie che addomestica e rende incredibilmente elegante un'uva "rabiosa".

Tessere Winery, Noventa di Piave, TV

Bramato • L'innominabile grigio IGT Biologico 🍷 3,50 ¼ 8,00 ½ 15,00 🍷 20,00

Una fermentazione spontanea per questo sorprendente Pinot Grigio.

Agr. Terre Grosse BIO, Zenson di Piave TV

ROSSI

500 • Merlot e Cabernet Franc 🍷 3,50 ¼ 7,50 ½ 14,00 🍷 18,00

Un grandissimo equilibrio olfattivo e gustativo ed una lunga persistenza.

Agr. Crodi, Combai di Miane TV

Cabernet Franc Veneto IGT Biologico 🍷 3,00 ¼ 6,50 ½ 12,00 🍷 16,00

Da un antico vigneto un vino schietto e armonioso.

Agr. Terre Grosse BIO, Zenson di Piave TV

Bibite sane

Acqua di risorgiva, frutta biologica. Un lavoretto facile e pulito...

**COCA, ARANCIATA, GINGER,
THE ALLA PESCA O AL LIMONE, LIMONATA, CHINOTTO 3,50**

Acqua

Nel nostro locale serviamo acqua potabile affinata, corrispondente ai requisiti stabiliti dalla legge italiana (DL 31/01, DL 174/2004 e DM 25/12).

**"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.*