

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

PONTE DI PIAVE · TREVISO

MENÙ



**pizzeria
contadina**

COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO

*«Nell'ultime bolle / del bulbo lunare
quel che non vedo / ho da distillare.
Oggi il sole filtra-tra-trame di nebbia»*

Premessa alla pizza

BACCANÒ CON ALACCIA 4,00

Spicchio di pizza fritta con "baccanò"* di cefalo mantecato* al caprino e salsa di alacce di Lampedusa – Presidio Slow Food

La Pizz'antica

Grani antichi nostrani e lievito madre. Punto e basta.

MOLTITUDINE 12,00

Batata cremosa, radicchio, finferli trifolati e formaggio Rascard

FUGA 13,00

Mistrenta di cannellini e porcini, carne salada scottata di razza Grigio Alpina, maionese di mela

CUNICIO IN PEVARADA 13,00

Fiordilatte-fieno, sbrise, coniglio in porchetta, salsa pevarada

SOLOL'ORTO 12,00

Zucca in saor, cappuccio viola, broccoli, radicchio e burro salato di noci

Pizza in padellino

Scarpe grosse e cervello fino.

NON SIAMO MICA GLI AMERICANI #SEMOMEJO 16,00

Cheddar di fattoria, radicchio tardivo, tartare di Bianca Romagnola, pancetta croccante, pomodorino soleggiato e battuto di capperi

OTREGÀN 13,00

Crema di zucca, "baccanò"* di cefalo mantecato al caprino, terra di olive nere, chips di cavolo nero

* tipo un baccalà, sì – però no. Quindi è un bacca... no. Preparato con cefalo dorato di valle by Ittico Sostenibile, i nostri spacciatori di pesce preferiti  senza ingredienti di origine animale

Pizza classica

Con note ribelli.

PRIMA BROSA 12,00

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

PORRI E SALSICCIA 12,00

Pomodoro, fiordilatte, porri aglio, olio e peperoncino, salsiccia di Rustichello Romagnolo e Pecorino Romano

PARLEVÙ FRANSÉ 12,00

Pomodoro, fiordilatte, funghi del momento, rucola "Settecento Alberi", Brie de Meaux, prosciutto crudo di Rustichello Romagnolo

BROCCOLI IN SALSA 11,00

Bufala, broccoli, salsa di alacce di Lampedusa, pomodorini soleggiati e olive taggiasche

POVERA PATRIA 12,00 🌿

Batata cremosa, funghi Shiitake, radicchio, battuto di capperi, nocciole e olio al tartufo

VIULENZA! #PIZZADISTRADA 13,00

Tasca di pizza con Brie de Meaux, radicchio, porchetta di Puro Trentino e senape

Sandwich coraggiosi

Handycraft by Anticamente.

L'INSOLITO, GRAZIE 11,00

Dobbiaco "Latte Fieno", prosciutto di Rustichello, ovetto BIO, pomodorini soleggiati, bacon, foglie di stagione

PI TOAST 7,00

Formaggio "Latte Fieno" e prosciutto cotto di Rustichello Romagnolo

FUCK!ACCIA BACCANÒ 12,00

"Baccanò"* di cefalo mantecato al caprino, broccoli, salsa di alacce di Lampedusa, pomodorini soleggiati, radicchio in foglia

* tipo un baccalà, sì – però no. Quindi è un bacca... no. Preparato con cefalo dorato di valle by Ittico Sostenibile, i nostri spacciatori di pesce preferiti 🌿 senza ingredienti di origine animale

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

Dulcis in fundo

PATE À BOMBE 5,00

Semifreddo bianco con mandorlato, cioccolato fondente e panna

LA TORTA CLARA 6,00

Frolla al farro Monococco, marmellata di albicocche, mela Smeralda, ovetto Bio, mandorle, burro e vaniglia

TIRAMISU SECONDO NOI 5,00

Biscotti di grano antico, caffè d'orzo, zucchero di canna integrale, mascarpone artigianale, uova agricole

VEGAN FRANZ SACHER 6,00

Farina di farro Monococco, cacao, cioccolato, latte di soia, marmellata di albicocche Bio, zucchero di canna integrale e lievito vegano

Meditazione

DORAJ PASSITO 5,00

Verduzzo friulano, Grapariol, Sauvignon Blanc
Terre Grosse Bio – Zenson di Piave, TV

TRIESTE – AMARO D'ERBE 3,00

Luppolo, genziana, tarassaco, eucalipto, scorza d'arancio, assenzio e cannella
Piolo & Max – Trieste

HOLEUNDER 3,00

Liquore ai fiori di sambuco
Piolo & Max – Trieste

ZENZERO 3,00

Piolo & Max – Trieste

LIQUIRIZIA 3,00

Piolo & Max – Trieste

Sana. Diversa. Pizza.

Capri
PONTE DI PIAVE - TREVISO

Piccola mescita naturale

S. VITTORE – PROSECCO BRUT DOC

Calice 3,00 ¼ 7,00 ½ 13,00

Agricola Crodi, Miane TV

FRIULANO

Calice 4,00 ¼ 10,00 ½ 17,00

Agricola Ferlat Silvano, Cormons GO

GRAPARIOL COLFONDO

Calice 3,00 ¼ 7,00 ½ 12,50

Agricola Terre Grosse, Zenson di Piave TV

PETITE SELVE – Grenache, Cinsault, Syrah

Calice 4,00 ¼ 10,00 ½ 17,00

Château de la Selve – Grospierres, Francia

Birra alla spina artigianale

HOPFEN NATURTRUB BIO

Eggenberg – Austria – 5,0%

Non una "bionda" qualsiasi

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

PACIFIC IPA

Canediguerra – Alessandria, AL – 5,5%

Dal malto inglese alla birra italiana

0,2L 3,50 0,4L 6,00

VIENNA LAGER

Birrificio del Doge – Zero Branco, TV – 5,0%

Grande "rossa" di casa nostra

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

Uomini, vigneti e vini

BOLLE, MICA BALLE

ME PARE 12,00

Verdiso colfondo IGT

Agricola Crodi – Miane TV

GRAPARIOL COLFONDO 14,00

Agricola Terre Grosse – Zenson di Piave TV

BIONDINO CON IL FONDO 15,00

Glera colfondo

Agricola Biondo Jeo – Monfumo TV

SAN VITTORE 15,00

Prosecco Brut DOC

Agricola Crodi – Miane TV

ANCESTRALE BLANC DE BLANCS 35,00

Metodo classico brut

Castello di Stefanago – Fortunago PV

BIANCHI

MALVASIA ISTRIANA 14,00

Bastianello – Quinto di Treviso TV

CLAP BLANC 22,00

Luca Fedele – Corno di Rosazzo UD

GELSOMORO BIANCO 22,00

Verdicchio 2019

Agricola Gelsomoro – Morro d'Alba AN

KRITT 25,00

Pinot Blanc

Marc Kreydenweiss – Alsazia, Francia

RAÍNA BIANCO 18,00

Trebbiano

Agricola Raína – Umbria

TIVITTI BIANCO 19,00

Inzolia

Cantine Barbera – Sicilia

ROSSI

BIZONA 21,00

Primitivo

Domenico Mangione – Tenuta Macchiarola, Puglia

500 16,50

Merlot e Cabernet Franc

Agricola Crodi – Miane TV

ROSSO CALBIN 19,00

Tai Rosso 2019

Pialli Alessandro – Barbarano Mossano VI

PETITE SELVE 25,00

Grenache, Cinsault, Syrah

Château de la Selve – Grospierres, Francia

Birra: bottiglie e lattine artigianali

ZOE

KELLER PILS, Birrificio dell'Eremo – Assisi, IT – 5,2%
Fiore all'occhiello

0,33L 6,00

SECRET VIEW – (Gluten Free)

PALE ALE, Birrificio Rebel's Brewery – Roma, IT – 5%
Leggerezza agrumata

0,33L 5,50

KYRA

DDH IPA, Birrificio dell'Eremo – Assisi, IT – 7,8%
Seta morbida (cit. Zohan)

0,33L 6,00

TRINI

BLANCHE – Birrificio Renton – Fano, PU – 4,70%
Voci bianche

0,33L 6,00

LA VERGUENZA

DOUBLE IPA – Birrificio Menaresta – Carate Brianza,
MB – 7,5%

Tutto fuorché “verguenza”

0,33L 6,00

IL MONTANTE

DOPPELBOCK – Birrificio Brewfist – Codogno, LO
– 7,3%

Caramel Punch

0,33L 6,00

SPACEMAN

WEST COAST IPA – Birrificio Brewfist – Codogno,
LO – 7%

L'estrema che piace

0,33L 6,00

Bere soft

Se hai qualcosa da nascondere.

BIO PLOSE – Tutto il buono della frutta

Cola – Aranciata – Limonata

0,27L 3,50

COCA COLA

0,33L 3,50

COCA COLA ZERO

0,33L 3,50

TEA COLLECTION

Limone – Pesca – Verde – Zenzero e Sambuco

0,25L 2,50

SUCCO ALLA PESCA

0,20L 3,00

"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

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:

- **tovaglette 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