

Sana. Diversa. Pizza.

Capri
JESOLO LIDO · VENEZIA



anticamente[®]
PANE CORAGGIOSO E FARINE COMBATTENTI

AUT/INV 2023

AGRI-SANDWICH

Pane vero e cose buone

Toast & Club

Grano duro Khorasan e lievito madre

VEGE-TOAST 7,50

Formaggio Latte-Fieno, zucca al forno, radicchio brasato, porri fritti e mayo veg

PI-TOAST 7,50

Formaggio Latte-Fieno, prosciutto cotto Karl Bernardi

L'INSOLITO CLUB 14,50

Formaggio Latte-Fieno, prosciutto cotto, ovetto BIO, pancetta, foglie di stagione e pomodorini semi secchi

SHABBY CLUB 14,50

Hummus di ceci, zucca al forno, radicchio brasato, sbrise, pomodori secchi e burro d'arachidi friulane

Piada artigianiana

Grano Piave e strutto di Mora Romagnola

PIADA CRUDO E MOZZARELLA 8,00

Prosciutto crudo di Norcia, fiordilatte local

PIADA SALSICCIA E CASATELLA 10,00

Salsiccia di Rustichello Romagnolo, ragù di funghi al tartufo e casatella biodinamica jesolana

Pala nostrana imbottita

Grano Piave e grano Lucullus

LA FABBRICA DEL MONDO 15,00

Crema di cavolo nero con pomodori secchi e noci, zucca al forno, frittelle di ceci, foglie di stagione alla senape

SCULACCIA 20,00

Fonduta di cipolla e Parmigiano, 100gr culatta di prosciutto crudo Rustichello Romagnolo, ragù di funghi al tartufo

KREN IL GUERRIERO 18,00

4 formaggi, 100 gr prosciutto cotto di maiale brado Sambucano, insalata di Kren il Guerriero con mayo al rafano

 senza ingredienti di origine animale

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA

Antipasti

PATATINE FRITTE 5,00

LA MARGHEFRITTA 5,00

Due spicchi di pizza fritta con pomodoro e bufala

FRITTELLE DI CECI 6,00  

made in Anticamente

INSALATINA DI INIZIO PASTO 5,50  

Insalata mista con foglie di stagione, cavolo cappuccio, carote e semi oleosi

PANE CALDO E PROSCIUTTI SANI 12,50 

Selezione di pane Anticamente (lievito madre e grani antichi), prosciutto crudo di Rustichello Romagnolo e prosciutto cotto di Sambucano

Margherita dolcevita

Le cose semplici sono sempre le più buone

MARGHERITA 7,00

Pomodoro e mozzarella fiordilatte

REGINA 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva al basilico

MARGHERITA LOCAL 11,00 

Pomodoro biodinamico Agr. San Michele, fiordilatte locale "Granello" Agr. Il Giogo, profumi di stagione

MARGHERITA E PROSCIUTTO CRUDO 11,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo selezione del momento

REGINA CON LE ACCIUGHE 12,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe di Cetara

MARGHEFRITTA 12,00

Pizza fritta con pomodoro, bufala, olio al basilico

HAI PRESENTE NAPOLI? 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, capperi sardi, olive taggiasche, pomodorini semi secchi, acciughe di Cetara

REGINA TARTUFATA 14,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Norcia, olio al tartufo

Elogio della capricciosa

Una passione di famiglia

CAPRICCIOSA BLUES 12,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Karl Bernardi, funghi freschi, carciofi

CAPRICCIOSA DI PAPÀ TONY 15,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Karl Bernardi, funghi freschi, carciofini, salame piccante Edoardo Gamba, Brie de Meaux originale, origano

CAPRICCIOSA AL TARTUFO 15,00

Fiordilatte, uova, ragù di funghi, prosciutto crudo, olio al tartufo

CAPRI LOVERS 17,50 🌍

Pomodoro biodinamico Agr. San Michele, fiordilatte local, prosciutto cotto Savigni, funghi shiitake, carciofino violetto

Diavola e le storie tese

Roba che scotta

DIAVOLA 9,50

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante Edoardo Gamba

DIAVOLA THE CASADA 12,00 🌍

Pomodoro biodinamico Agr. San Michele, fiordilatte local, salame con l'aglio dei contadini, ojo che beca

REGINA CON SALAMINO 12,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, salamino piccante Edoardo Gamba, olio all'aglio e origano

CALABRA 14,00

Pomodoro, bufala, 'nduja calabra, olive taggiasche, pomodorini semi secchi

CLASSICO D'AUTORE 13,50

Pomodoro, fiordilatte, cipolla ripassata, Brie de Meaux originale, salame piccante Edoardo Gamba

La nostra mitica "verdure"

Da sempre, solo di stagione, solo agricoltura pulita

VERDURE DI STAGIONE 11,00

Pomodoro, fiordilatte e tutto l'orto di stagione

VERDURE WELGAN 12,50 🌿 🌍

Crema di zucca, tutto l'orto di stagione, hummus di ceci locali, semi tostati, olio al basilico

VERDURE E BRIE 13,00

Pomodoro, fiordilatte, tutto l'orto di stagione e il Brie originale francese

VERDURE E CASATELLA 13,00 🌍 **BIODINAMICA**

Pomodoro e casatella biodinamici Agr. San Michele, tutto l'orto di stagione, arachidi friulane

VERDURE E CRUDO 14,50

Pomodoro, fiordilatte, tutto l'orto di stagione e prosciutto crudo di Norcia



Storiche

Il tempo passa, loro no

VERA VIENNESE 10,00

Pomodoro, fiordilatte, wurstel Karl Bernardi

CALZONE 10,50

Fiordilatte, prosciutto cotto Karl Bernardi, ricotta locale, pomodoro

TONNO E CIPOLLA 11,00

Pomodoro, fiordilatte, tonno da pesca sostenibile, cipolla ripassata

4 FORMAGGI DELUXE 11,00

Pomodoro, fiordilatte, Brie de Meaux originale, gorgonzola "Panna Verde", ricotta locale

MAESTRO NICOLA 11,00

Bufala, pancetta arrotolata, pecorino romano DOP, pepe fresco e olio al basilico

PI(A)ZZA DEI SIGNORI 14,00

Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, porchetta artigianale, pomodorini semiseccchi e Pecorino Romano

CARBONARA BOOMER 14,00

Pomodoro, fiordilatte, cipolla, ovetto BIO, pancetta, Parmigiano Reggiano

SETTE RE 14,00

Tasca di pizza con fiordilatte, carciofini, pecorino romano DOP, porchetta nostrana e casatella jesolana

RE TARTUFO 14,50

Pomodoro, fiordilatte, funghi misti, salame con l'aglio, Parmigiano, olio al tartufo

Autunno/Inverno top trend

CICCIA E CHEDDAR 15,00 🌍

Pomodoro biodinamico, fiordilatte local, porri fritti, salsiccia e Cheddar artigianale del Somerset - Presidio Slow Food

CAPOTARSE 16,00 🌍

Fonduta di cipolla e Parmigiano, prosciutto cotto di maiale Sambucano, patate viola smashed e salsa al prezzemolo

PRIMA BROSIA 13,50

Pomodoro bio, fiordilatte, radicchio, sbrise, pancetta arrotolata, Parmigiano Reggiano

PERE, BAGIGI E "CULATELLO" 14,50

Fiordilatte local, pere, "culatello" di Rustichello Romagnolo, Formadi Frant, arachidi friulane

PERIFERIA 15,00

Pomodoro, fiordilatte, zucca arrostita, radicchio, Brie de Meaux originale, porchetta

LUNA CALANTE 13,50 🌿 🌍

Tasca di pizza con l'orto di stagione, crema di cavolo nero, frittelle di ceci local e mayo veg fatta in casa

La Pizz'antica

Lievito madre e i grani antichi di Anticamente

VERDURE E PURE 14,00 🌿 🌍

Crema di zucca, le verdure del contadino, i semi oleosi tostatati

CECI E GRANCHIO BLU 18,00 🌍

Crema di ceci, cappuccio viola, granchio blu in maionese, pomodorini semi-secchi e olive taggiasche

POVERA PATRIA 14,50 🌿 🌍

Compote di mela e shoyu, radicchio, sbrise e shiitake trifolati, burro di arachidi e olive taggiasche

MARGHE E "CULATELLO" 15,00 🌍

Pomodoro biodinamico, fiordilatte local, "Culatello" di Rustichello Romagnolo

Piatti

MOZZATA TUFFATA 13,00 NELL'INSALATA

Insalatona con verdure in foglia, carote, pomodori secchi, mozzarella di bufala, tonno da pesca sostenibile, Parmigiano Reggiano e olio al basilico. Accompagnata da pane con lievito madre e grani antichi

INSALATONA VEG 12,00 🌿

Insalatona con verdure in foglia, carote, pomodori secchi, cavolo cappuccio, radicchio, olive taggiasche, semi oleosi, Philadelphia di ceci alle erbe estive. Accompagnata da pane con lievito madre e grani antichi

🍷 IMPASTI

Per i nostri impasti usiamo **farine da filiere agricole virtuose**, tra cui quelle di **Anticamente**, realtà locale di cui facciamo orgogliosamente parte. Per la **Pizz'antica** usiamo solo **varietà antiche e lievito madre**.

🌍 TRANSIZIONE ECOLOGICA

I piatti contrassegnati dal bollino 🌍 rispettano il disciplinare del **Menù della Transizione Eco-Logica**: ogni ingrediente è selezionato sulla base del **km sensato** ed è prodotto da artigiani che **rispettano la terra, l'aria, l'acqua** e - nel caso di prodotti animali - i dettami di un **allevamento virtuoso**.

🌿 WELGAN! - VEGAN WELCOME

I piatti contrassegnati dal bollino 🌿 non contengono alimenti di origine animale.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala. I prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi, marinati o affumicati, vengono sottoposti a trattamento di congelamento per la bonifica preventiva, in conformità al regolamento (CE) 853/2004

(S)COPERTO 1,50