

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA

Antipasti

PATATINE FRITTE 5,00

LA MARGHEFRITTA 5,00

Due spicchi di pizza frita con pomodoro e burrata pugliese

FRITTELLE DI CECI 6,00 

Con i ceci locali di Anticamente

INSALATINA DI INIZIO PASTO 5,50 

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

BRUSCHETTA 6,00 

Pane al lievito madre, grani antichi e semi oleosi (sesamo, zucca, girasole, lino, papavero), pomodorini biodiversi, aglio e basilico

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 e "Granello" Agr. Il Giogo, basilico fresco

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 frita con pomodoro salsa e fresco, stracciatella di burrata, pesto al basilico

HAI PRESENTE NAPOLI? 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, capperi sardi, olive taggiasche, pomodorini semi secchi fatti da noi, 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

SERVO PASTORE 14,50

Crema di pomodori arrostiti, ricotta di pecora, falde di peperone, prosciutto cotto di maiale brado, olio extravergine e origano

CAPRICCIOSA DI PAPÀ TONY 15,00

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

Diavola e le storie tese

Roba che scotta

DIAVOLA 9,50

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante Edoardo Gamba

DIAVOLA THE CASADA 12,00

Pomodoro, fiordilatte, sopressa nostrana, formaggio "Granello", 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 fatti da noi

CLASSICO D'AUTORE 13,50

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

SOLE DEL SUD 13,50

Tasca di pizza con pomodori dell'orto, rucola, burrata pugliese, 'nduja calabra e olive taggiasche

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 melanzane, 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 BURRATA 13,00

Pomodoro, tutto l'orto di stagione e 125 g di burrata pugliese

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

PI(A)ZZA DEI SIGNORI 14,00

Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, porchetta artigianale, pomodorini semi secchi fatti da noi 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

Summer top trend

Le più amate dell'estate

PRIMO FIOR 13,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Karl Bernardi, zucchine e casatella jesolana

SI TOMATO? 12,50

Tutti i pomodori dell'orto, burrata pugliese, salsa al basilico

LUNA CALANTE 12,50

Tasca di pizza, tutto l'orto di stagione e la burrata pugliese

PAR PARMIGIANA 13,00

Pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano e salsa al basilico

MIZZICA 13,50

Fiordilatte, caponata di melanzane, ricotta di pecora, olio agli agrumi e granella di mandorle

ESTATE 13,00

Pomodoro e, a fine cottura, rucola, bufala, pomodorini, Parmigiano Reggiano, olio al basilico

SUMMER TECÌN 13,50

Crema di melanzane, falde di peperoni, cipolla ripassata, ricotta di mandorle alle olive verdi e carpaccio di zucchine marinate

LA PREFERITA 14,00

Pomodoro e a fine cottura burrata pugliese, pomodorini semi secchi fatti da noi, prosciutto crudo di Norcia

BRIE E NORCIA 14,00

Pomodoro, fiordilatte, rucola, Brie de Meaux originale, prosciutto crudo di Norcia, olio d'oliva taggiasca

Piatti

FOCACCIA CON PORCHETTA **10,00**

Focaccia di pizza aglio e rosmarino con porchetta nostrana

INSALATONA VEG **12,00**

Insalatona con verdure in foglia, carote, pomodori biodiversi, carpaccio di zucchine, olive taggiasche, semi oleosi, hummus di ceci alle erbe estive. Accompagnata da pane con lievito madre e grani antichi

MOZZATA TUFFATA NELL'INSALATA **13,00**

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

PIATTO CRUDO, BURRATA E POMODORINI DELLA CASA **15,00**

Piatto con pomodorini semi secchi fatti da noi, 125g di burrata pugliese e prosciutto crudo di Norcia

 senza ingredienti 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 2,00

PIZZA ^{for}FUTURE

Il menù della transizione ecologica secondo Damiano

Semaforo verde

Solo materie prime di origine vegetale per una pizza ad altissima sostenibilità.

MARINARA E BIODIVERSITÀ 11,00

Pizz'antica con pomodori biodiversi in tre modi, origano, aglio e olio al basilico

PARMIGIANA PAR MI MEJO 13,50

Pizz'antica pomodoro biodinamico locale, melanzane fritte, hummus di ceci locali e salsa al basilico

STRADE PARALLELE 13,00 (ARIA SICILIANA)

Pizz'antica con salsa di pomodori arrostiti, caponata di melanzane, ricotta di mandorle alle olive verdi e origano

Semaforo giallo

Pesce e formaggio, sì, ma da pesca e produzioni rispettose del pianeta.

VERDURE E PURE 13,50

Pizz'antica con crema di melanzane, tutto l'orto di stagione e casatella biodinamica jesolana

GRANCHIO E CIPOLLINE 18,00

Pizz'antica con crema di melanzane, cipolla ripassata, polpa di granchio blu mantecata in mayo home made e oliva di Ferrandina - Presidio Slow Food

Semaforo arancione

Carne? Meno spesso e preferibilmente bianca o da allevamento brado.

MARGHE E CULATTA 14,00

Pizz'antica con pomodoro biodinamico Agr. San Michele, fiordilatte Agr. Il Giogo e culatta di prosciutto crudo brado

POLLO E PEPERONI 15,00

Pizz'antica con pomodoro biodinamico, peperoni a falde, gallina in saor e misticanza di stagione

LA CARTA D'IDENTITÀ DEL MENÙ DELLA TRANSIZIONE

Tutte le **verdure** sono coltivate rispettando terra, aria e acqua. • I semi dei **pomodori antichi** sono stati selezionati da Damiano, fatti nascere da Tiziano e cresciuti da Manuel. • Le **noci** sono venete, varietà Lara. • Il **granchio blu** è fornito da Ittico Sostenibile, pescheria di Favaro Veneto. • Il **pomodoro salsa** è prodotto dall'Agricola San Michele di Cortellazzo. • La **ricotta** e il **grana** sono prodotti dall'Agricola Il Giogo di Jesolo. • I **grani antichi** e i **ceci** sono prodotti da Anticamente a Quarto d'Altino • La **Pizz'antica** è prodotta da Damiano a Roncade.

Sana. Diversa. Pizza.

Capri
JESOLO LIDO · VENEZIA



anticamente[®]
PANE CORAGGIOSO E FARINE COMBATTENTI

AGRI SNACK

Il Toast

Pane in cassetta con lievito madre e grani antichi locali

PI-TOAST 7,50

Formaggio Latte-Fieno, prosciutto cotto Bernardi

TOAST CAPRESE 2.0 8,00

Bufala campana, pomodori biodiversi, origano e salsa al basilico

VEGE-TOAST 9,00

Hummus dei nostri ceci, tutto l'orto di stagione e mayo veg home made

DOPPIO CARPIATO CON AVVITAMENTO FINALE 12,50

Doppio formaggio Latte-Fieno, pancetta arrotolata, insalatina, ovetto bio, peperoni a falde e 'Nduja calabra

Il Club sandwich

Pane in cassetta con lievito madre e grani antichi locali

SHABBY CLUB 14,50

Crema pomodori arrostiti, falde di peperone, hummus dei nostri ceci, melanzane fritte, carpaccio di zucchine marinate e salsa al basilico

L'INSOLITO CLUB 14,50

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

Il Panino LGTB

Panino prodotto con filosofia LGTB - Lievitiamo Grani Trattati Bene

LA FABBRICA DEL MONDO 13,50

Crema di pomodori arrostiti, melanzane fritte, carpaccio di zucchine marinate, Hummus dei nostri ceci e salsa al basilico

CCCP - FEDELI ALLA LINEA 13,50

Crema di melanzane, frittelle di ceci, caponata di melanzane, pomodorini secchi fatti da noi e misticanza di stagione condita con olio agli agrumi

PORCI CON LE ALI 14,50

Prosciutto cotto "Savigni", falde di peperoni, Pecorino Romano e crema di melanzane

PARIGIN CHE BON 15,00

Brie francese, pomodorini semi secchi fatti da noi, cipolla ripassata e culatta di prosciutto crudo brado

 senza ingredienti di origine animale