

# PIZZA <sup>for</sup>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**<sup>®</sup>  
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

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

**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**