

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA

AUTUNNO 2024

Antipasti

PATATINE FRITTE 5,00

PANE CALDO E PROSCIUTTI SANI 12,50

Selezione di pane Anticamente, con lievito madre e grani antichi, prosciutto crudo e prosciutto cotto selezione del momento

LA MARGHEFRITTA 5,00

Due spicchi di pizza frita con pomodoro e bufala

FRITTELLE DI CECI 6,00 ALLA PAPRIKA

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, profumi di stagione

MARGHERITA E PROSCIUTTO 11,00 CRUDO

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, bufala e olio al basilico

HAI PRESENTE NAPOLI? 13,00

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

REGINA TARTUFATA 14,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo selezione del momento, olio al tartufo

 senza ingredienti di origine animale

Elogio della capricciosa

Una passione di famiglia

CAPRICCIOSA BLUES 12,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto selezione del momento, funghi freschi, carciofi

CAPRICCIO COL RADICCHIO 15,50

Pomodoro biodinamico Agr. San Michele, casatella jesolana, radicchio brasato, prosciutto crudo selezione del momento e olive

CAPRICCIOSA DI PAPÀ TONY 15,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto selezione del momento, 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

SPILINGA 14,50

Bufala, 'nduja calabra, gorgonzola Panna Verde, cappuccio viola, batata dolce fritta

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 soleggiati

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 cavolo nero, tutto l'orto di stagione, hummus di ceci ai pomodorini soleggiati e semi tostati

VERDURE E BRIE 13,00

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

VERDURE E CASATELLA 13,00

Pomodoro, tutto l'orto di stagione, casatella jesolana e granella di arachidi friulane al peperoncino

VERDURE E CRUDO 14,50

Pomodoro, fiordilatte, tutto l'orto di stagione e prosciutto crudo selezione del momento

 senza ingredienti di origine animale

Storiche

Il tempo passa, loro no

VERA VIENNESE 10,00

Pomodoro, fiordilatte, wurstel Karl Bernardi

CALZONE 10,50

Fiordilatte, prosciutto cotto selezione del momento, 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

SETTE RE 14,00

Tasca di pizza con fiordilatte, carciofini, orino Romano DOP, porchetta nostrana e casatella jesolana

PI(A)ZZA DEI SIGNORI 14,00

Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, porchetta artigianale, pomodorini soleggiati e Pecorino Romano DOP

CARBONARA BOOMER 14,00

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

MAESTRO NICOLA 14,00

Pizza bianca con mozzarella di bufala, pancetta arrotolata, scaglie di orino Romano DOP, olio al basilico e pepe

Autunno top trend

Le più amate dell'autunno

LUNA CALANTE 12,50

Tasca di pizza con tutto l'orto di stagione, burro d'arachidi friulano e batata frita

MARINARA D'AUTUNNO 12,50

Pomodoro, broccoli, cipolla ripassata, acciughe e pangrattato ai profumi di stagione

NOTONNO E CIPOLLA 13,00

Pomodoro, cipolla ripassata, olive taggiasche, capperi, "Vuna" (tonno vegetale) e origano

AUTUNNO IN JESOLANGELES 13,00

Fiordilatte, misto funghi, zucca al rosmarino e gorgonzola Panna Verde

TARTUFOLLIA 13,50

Crema di zucca, shiitake, radicchio brasato, nocciole tostate e olio al tartufo

GIASSAI... CHE È BUONA 14,00

Pomodoro, fiordilatte, broccoli saltati, salsiccia di maiale brado e pecorino romano

PRIMA BROSA 14,50

Pomodoro, fiordilatte, radicchio brasato, misto funghi, pancetta arrotolata, Parmigiano Reggiano

CAVOLO CHE CUL...ATTA! 15,00

Crema di cavolo nero, fiordilatte, verdure fermentate e culatta di maiale brado

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, cavolo cappuccio fermentato, finocchio, olive taggiasche, semi oleosi, Hummus di ceci ai pomodorini soleggiati. Accompagnata da pane con lievito madre e grani antichi (Anticamente)

MOZZATA TUFFATA NELL'INSALATA 13,00

Insalatona con verdure in foglia, carote, pomodorini soleggiati, mozzarella di bufala, tonno da pesca sostenibile, Parmigiano Reggiano e olio al basilico. Accompagnata da pane con lievito madre e grani antichi (Anticamente)

TECIN VEGANO 🌱 14,00

Piatto con hummus di ceci ai pomodorini soleggiati con semi oleosi, verdure fermentate, batata dolce fritta il tutto accompagnato da pane con lievito madre e grani antichi (Anticamente)

Piatti baby

BABY WÜRSTEL 7,00

Würstel artigianale Karl Bernardi con patatine fritte

IL PIATTINO 10,00

Casatella artigianale jesolana, verdurina di stagione , 50 gr di prosciutto cotto selezione del momento e pane ai grani antichi

BABY TOAST 6,50

Pane ai grani antichi con prosciutto cotto selezione del momento, formaggio Latte-Fieno chips di batata e mayo veg home made

🌱 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

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA



anticamente®

PANE CORAGGIOSO E FARINE COMBATTENTI

AGRI SNACK

Il Toast

Pane in cassetta Anticamente, con lievito madre e grani antichi locali

PI-TOAST 7,50

Formaggio Latte-Fieno, prosciutto cotto selezione del momento

TOAST CAPRESE 2.0 8,00

Bufala campana, pomodorini soleggiati, origano e olio al basilico

VEGE-TOAST 8,50

Hummus di ceci alla paprika, tutto l'orto di stagione e mayo veg home made

DOPPIO CARPIATO CON 12,50 AVVITAMENTO FINALE

Doppio formaggio Latte-Fieno, pancetta arrotolata, insalatina, ovetto bio, radicchio brasato e 'Nduja calabra

Il Club sandwich

Pane in cassetta Anticamente, con lievito madre e grani antichi locali

SHABBY CLUB 13,50

Crema di cavolo nero, radicchio brasato, zucca arrosto, Hummus ai pomodorini soleggiati, shiitake e verdure fermentate

L'INSOLITO CLUB 14,50

Formaggio Latte-Fieno, prosciutto cotto selezione del momento, ovetto bio, pancetta, foglie di stagione e pomodorini soleggiati

Il Panino LGTB (con patatine)

Panino prodotto con filosofia LGTB - Lievitiamo Grani Trattati Bene

FRITOLA 13,50

Crema di radicchio e noci, julienne di verdure fermentate, chiodini e frittelle di ceci alla paprika

SANCHO PANZA 15,00

Culatta di maiale brado, doppio formaggio Latte-Fieno, radicchio brasato e batata fritta

PROSCIUTTO E CARCIOFINI 14,50

Prosciutto cotto selezione del momento, crema di cavolo nero, carciofini e fonduta di gorgonzola

 senza ingredienti di origine animale

PIZZA ^{for}FUTURE

Il menù della transizione ecologica secondo Damiano

Semaforo verde

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

LA FABBRICA DEL MONDO 13,00

Pizz'antica con crema di cavolo nero, funghi shiitake, cappuccio viola saltato, frittelle di ceci alla paprika e mostarda di pere

VERDURE E PURE 13,50

Pizz'antica con hummus ai pomodorini soleggiati, orto di stagione e burro salato di arachidi friulane

Semaforo giallo

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

BACIO ALLA FRANCESE 13,00

Pizz'antica pomodoro biodinamico, fiordilatte Agr. Il Giogo, radicchio brasato, Brie de Meaux originale e granella di arachidi friulane al peperoncino

GRANCHIO IN FERMENTO 18,00

Pizz'antica con crema di zucca al rosmarino, ricotta jesolana, insalata saporita di granchio blu con verdure fermentate

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

FUNGHI, GALLINA E RADICCHIO 15,00

Pizz'antica con fiordilatte Agr. Il Giogo, funghi misti, gallina in saor e tartare di radicchio

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.