

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA

PRIMAVERA '25

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



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

PRIMAVERA TOP TREND

NOTONNO E CIPOLLA 13,00

Pomodoro, cipolla ripassata, Vuna - tonno vegetale, pangrattato olio e capperi

LUNA CALANTE 13,00

Tasca di pizza con tutto l'orto di stagione e mozzarella di bufala

CREUZA DE MA 15,00

Crema di carciofi, mozzarella, zucchine marinate, pomodorini secchi, bottarga

PRIMO FIOR 14,50

Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, casatella e speck trentino

CAPRICCIONA 14,00

Mozzarella, prosciutto cotto "Antonio" e insalata russa home made

VEGETABLE-ROCK 14,00

Hummus di ceci, carciofi, shiitake, olive taggiasche, pomodorini secchi

PARTIGIAN*PEOPLE 13,50

Pomodoro, ricotta locale, erbe spontanee, salsiccia da maiale brado e olio piccante

CARBONARA COI SPARASI 15,00

Mozzarella, uovo, asparagi saltati, guanciale e pecorino

TARTUFOLLIA AL BACCALÀ 15,50

Pomodoro, baccalà mantecato, funghi misti, rucola, pepe e olio al tartufo



PIZZA ^{for}FUTURE

Il menù della transizione ecologica secondo Damiano

LA FABBRICA DEL MONDO 14,00

Pizz'antica

Crema di carciofi, erbe spontanee, shiitake, burro d'arachidi e verdure fermentate

ZUCCHINE E BRIE 14,00

Pizz'antica

Pomodoro biodinamico, mozzarella locale, zucchine, Brie originale francese, noci

KRABBY PATTY 17,50

Pizza in Padellino

Pomodoro biodinamico, formaggio latteria, insalata russa al granchio blu

AMATRICIANA 15,00

Padellino

Sugo all'amatriciana, mozzarella locale e pecorino romano

VERDURE E PURE 13,50

Pizz'antica

Hummus di ceci, orto di primavera, semi oleosi

BACCALÀ 16,50

Pizza in Padellino

Crema di carciofi, erbe di campo, baccalà mantecato e battuta di pomodori secchi

MARGHE E CULATTA 15,00

Pizz'antica

Pomodoro biodinamico Agr. San Michele, fiordilatte Agr. Il Giogo e culatta di prosciutto crudo brado

AGRI SNACK

in collaborazione con Anticamente - Il Pane Coraggioso

Club Sandwich

3 strati con pane Anticamente

L'INSOLITO 14,50

1° strato Formaggio, prosciutto cotto, ovetto.
2° strato: Formaggio, pancetta, insalata, pomodorini soleggiati

SHABBY CLUB 13,50

1° strato: Crema di carciofi, erbe di stagione, nduja veg.
2° strato: Hummus di ceci, zucchine marinate e carote arrosto.

IL PANINO LGTB (con patatine)


Panino prodotto con filosofia LGTB - Lievitiamo Grani Trattati Bene

TONY DA LUGUGNANAA 14,50

Prosciutto cotto "Antonio", mozzarella, insalata russa e lattuga

GUARDA CHE VUNA 13,50

Hummus di ceci, verdure di primavera, mayo e Vuna - tonno vegetale

 senza ingredienti di origine animale