

Sana. Diversa. Pizza.



## Antipasti

### **PATATINE FRITTE 5,00**

Se vuoi anche la salsa + 0,50

### **FRITTELLE DI CECI 6,00**

ALLA PAPRIKA

### **POLENTA FRITTA 6,00**

CON MAYO VEG

### **BRUSCHETTA DEL MOMENTO 6,00**

Pane al lievito madre, grani antichi e semi oleosi con verdure stagionali

### **LA MARGHEFRITTA 6,00**

Due spicchi di pizza fritta con pomodoro bio e mozzarella di bufala

## Margherita dolcevita

*Le cose semplici sono sempre le più buone*

### **MARGHERITA 7,50**

Pomodoro bio e mozzarella fiordilatte

### **REGINA 10,50**

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

### **MARGHERITA LOCAL 11,00**

Pomodoro biodynamico Agr. San Michele, fiordilatte e "Granello" Agr. Il Giogo, profumi di stagione

### **MARGHERITA E PROSCIUTTO 11,50 CRUDO**

Pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto crudo selezione del momento

### **REGINA CON LE ACCIUGHE 12,00**

Pomodoro bio, mozzarella di bufala, acciughe di Cetara

### **MARGHEFRITTA 13,00**

Pizza fritta con pomodoro bio, mozzarella di bufala e olio al basilico

### **HAI PRESENTE NAPOLI? 13,50**

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

### **REGINA TARTUFATA 14,50**

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

# Elogio della capricciosa

*Una passione di famiglia*

## **CAPRICCIOSA BLUES 12,00**

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

## **4 STAGIONI 13,00**

Pomodoro biodinamico Agr. San Michele, fiordilatte, funghi freschi, prosciutto cotto, carciofini e olive

## **CAPRICCIOSA DI PAPÀ TONY 15,00**

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

# Diavola e le storie tese

*Roba che scotta*

## **DIAVOLA 9,50**

Pomodoro bio, fiordilatte, salame piccante Edoardo Gamba

## **SPILINGA 14,50**

Mozzarella di bufala, 'nduja calabria, carciofini e verdura stagionale fritta

## **REGINA CON SALAMINO 12,50**

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

## **CALABRA 14,00**

Pomodoro bio, mozzarella di bufala, 'nduja calabria, olive taggiasche, pomodorini semi secchi

## **CLASSICO D'AUTORE 13,50**

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

## **DIAVOLA DE CASADA 12,00**

Pomodoro biodinamico Agr. San Michele, fiordilatte e "Granello" Agr. Il Giogo, sopressa locale e olio piccante

# La nostra mitica "verdure"

*Da sempre, solo di stagione, solo agricoltura pulita*

## **VERDURE DI STAGIONE 12,00**

Pomodoro bio, fiordilatte e tutto l'orto di stagione

## **VERDURE WELGAN 12,50**

Crema vegetale del momento, tutto l'orto di stagione, hummus di ceci ai pomodori secchi e semi tostati

## **VERDURE E CASATELLA 13,00**

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

## **LUNA CALANTE 12,50**

Tasca di pizza, tutto l'orto di stagione e la burrata pugliese (se vuoi il pomodoro, chiedicelo!)

## **VERDURE E CRUDO 14,50**

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

# Storiche

*Il tempo passa, loro no*

## VERA VIENNESE 10,00

Pomodoro bio, fiordilatte, wurstel Karl Bernardi

## CALZONE 10,50

Fiordilatte, prosciutto cotto, ricotta locale, pomodoro

## TONNO E CIPOLLA 11,50

Pomodoro bio, fiordilatte, tonno da pesca sostenibile, cipolla ripassata

## 4 FORMAGGI DELUXE 11,00

Pomodoro bio, fiordilatte, Parmigiano reggiano, gorgonzola, ricotta locale

## SETTE RE 14,00

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

## PI(A)ZZA DEI SIGNORI 14,00

Pomodoro bio, fiordilatte, olive taggiasche, porchetta nostrana, pomodorini semi secchi e Pecorino Romano

## CARBONARA BOOMER 14,00

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

## LA PREFERITA 15,00

Pomodoro bio e a fine cottura burrata pugliese, pomodorini semi secchi, prosciutto crudo

# Agri Snack

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

## PI-TOAST 7,50

Toast con formaggio Latte-Fieno, prosciutto cotto

## L'INSOLITO CLUB 14,50

Club sandwich con formaggio Latte-Fieno, prosciutto cotto selezione del momento, ovetto bio, pancetta, foglie di stagione e pomodorini soleggiati

## VEGE-TOAST 8,50

Toast con hummus di ceci, tutto l'orto di stagione e mayo veg home made

## DOPPIO CARPIATO CON 12,50 AVVITAMENTO FINALE

Toast con doppio formaggio Latte-Fieno, pancetta arrotolata, insalatina, ovetto bio, carciofini e 'nduja calabria



PANE CORAGGIOSO E FARINE COMBATTENTI

 senza ingredienti di origine animale

# Piatti

## FOCACCIA CON PORCHETTA 10,00

Focaccia di pizza aglio e rosmarino con porchetta nostrana

## MOZZATA TUFFATA NELL'INSALATA 13,00

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 (Anticamente)

## INSALATONA VEG 13,00

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

## TECIN VEGANO 14,00

Piatto con frittelle di ceci alla paprika, orto cotto di stagione, verdure fermentate il tutto accompagnato da pane con lievito madre e grani antichi (Anticamente)

## PANE CALDO E PROSCIUTTI SANI 13,00

Selezione di pane Anticamente, con lievito madre e grani antichi, Culatta di Rustichello Romagnolo e prosciutto cotto triestino "Antonio"

## CRUDO & BURRATA 15,00

Piatto con prosciutto crudo selezione del momento, burrata pugliese e pomodorini semi secchi, il tutto accompagnato da pane con lievito madre e grani antichi (Anticamente)

senza ingredienti di origine animale

- ✓ Tutte le verdure sono coltivate rispettando terra, aria e acqua
- ✓ Le arachidi sono friulane, varietà "La Piccolella"
- ✓ Il granchio blu è fornito da Ittico Sostenibile, pescheria di Favaro Veneto
- ✓ Il pomodoro salsa, ricotta e casatella sono prodotti dall'Agricola S.Michele di Cortellazzo
- ✓ La mozzarella e il granello sono prodotti dall'Az. agricola Il Giogo di Jesolo
- ✓ I grani antichi, la pizza, il pane e i ceci sono prodotti da Damiano (Anticamente) a Roncade

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.*

### LA FABBRICA DEL MONDO 13,50

**Pizz'antica** con crema di cavolo nero, pomodori confit, funghi shiitake, farinata e burro d'arachidi

### VERDURE E PURE 13,50

**Pizz'antica** con pomodoro biodinamico, porro rosolato, cavolfiore arrostito, radicchio marinato all'arancio, hummus di ceci e semi di canapa

### GREEN SAGRA 13,50

**Pizz'antica** con pomodoro biodinamico, radicchio brasato, zucca al forno, cotoletta di sbrise, mayo veg e paprika affumicata

### SHABBY CLUB 13,50

**Club sandwich 3 strati con pane Anticamente.**  
Crema di cavolo nero, radicchio brasato, zucca al forno, hummus di ceci, shiitake e verdure fermentate

## Semaforo giallo

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

### BRIE E GAMBERETTI 15,50

**Pizza classica** con pomodoro biodinamico, fiordilatte, gamberi rosa, porro rosolato, Brie originale, "Chela": mix aromatico by Ittico Sostenibile

### GRATINATA 14,50

**Pizza classica** con pomodoro biodinamico, fiordilatte, batata dolce, gorgonzola, noci e granello

## Semaforo arancione

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

### FORMAJO COT, FUNGHI 14,50 E PASTIN

**Pizza classica** con pomodoro biodinamico, formaggio latte fieno in stanga, funghi misti e pastin

### MARGHE E CULATTA 14,50

**Pizz'antica** con pomodoro biodinamico, fiordilatte e culatta di prosciutto crudo brado

### LA CARTA D'IDENTITÀ DEL MENÙ DELLA TRANSIZIONE

Tutte le **verdure** sono coltivate rispettando terra, aria e acqua. • Il **pesce** lo acquistiamo da Ittico Sostenibile, pescheria di Favaro Veneto. • Il **pomodoro biodinamico** è prodotto dall'Az. Agr. San Michele di Cortellazzo. • **Fiordilatte** e **Grana** sono prodotti dall'Agricola Il Giogo di Jesolo. • La **carne** è da allevamento sostenibile e ce la manda Zavoli • I **grani antichi**, la **Pizz'antica**, il **pane** e i **ceci** sono prodotti da Damiano (Anticamente) a Roncade.