

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA

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 biodinamico 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 semiseccchi, acciughe di
Cetara

REGINA TARTUFATA 14,50

Pomodoro bio, 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 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 calabra, 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 calabra, 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

 senza ingredienti di origine animale



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 calabra



anticamente®

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 Piccoletta"
- ✓ 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 E PASTIN 14,50

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, peschiera 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.