

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**<sup>®</sup>

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 <sup>for</sup>FUTURE

*Il menù della transizione ecologica*

## Semaforo verde

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

### FABBRICA DEL MONDO 14,00

#### **Pizz'antica**

Crema di zucchine, pomodorini confit, asparagi, frittelline di ceci anticamente e burro di arachidi

### IL SELVAGGIO CARCIOFO 14,50

#### **Pizz'antica**

Crema di carciofi, erbe spontanee, capperi, mandorle, limone e zucchine fritte

### VERDURE E PURE 14,00

#### **Pizz'antica**

Pomodoro biodinamico Azienda Agr. San Michele, tutto l'orto di stagione, hummus di ceci Anticamente, semi di canapa

### SHABBY CLUB 14,00

#### **Club sandwich 3 strati pane Anticamente**

Crema di zucchine, asparagi, carote, pomodorini confit, hummus di ceci Anticamente e verdure fermentate

## Semaforo giallo

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

### ARTICIOCO SPRING EDITION 15,00

#### **Pizza classica**

Crema di carciofi, mozzarella fiordilatte, asparagi, briciole di uovo sodo, scaglie di granello del Caseificio il Giogo fuori cottura

### L'INVASORE BLU 16,00

#### **Pizza classica**

Mozzarella fior di latte, granchio blu (l'invasore) al rosmarino, pomodorini confit, battuta di olive taggiasche

## Semaforo arancione

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

### FATA TURKEY-FIT 15,50

#### **Pizza classica**

Pomodoro e ricotta bio Azienda Agr. San Michele, carciofi, petto di tacchino al forno e pesto di rucola e mandorle del "Procacciatore di cibo"

### PAPAVERI E PECORA 15,50

#### **Pizza classica**

Mozzarella fiordilatte, uovo, erbe spontanee, pancetta arrotolata piacentina e pecorino romano fuori cottura