

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA

DEUTCH

Vorspeisen

FRENCH FRIES 6,00

Wenn Sie auch die Soße möchten + 0,50

KICHERERBSEN-KRAPFEN 6,00 MIT PAPRIKA

GEBRATEN POLENTA 6,00 MIT MAYO VEG

LA MARGHEFRITTA 6,00

Zwei Stück frittierte Pizza mit Tomaten und Büffelmozzarella

BRUSCHETTA 6,00

Sauerteigbrot, Urgetreide und Ölsaaten (Sesam, Kürbis, Sonnenblume, Flachs, Mohn), Saisonales Gemüse

Margherita dolcevita

Die einfachen Dinge sind immer die besten

MARGHERITA 8,00

Tomaten und Mozzarella

REGINA 10,50

Tomaten, Büffelmozzarella, extranatives Basilikum-Olivenöl

MARGHERITA LOCAL 11,00

Biodynamische Tomaten vom Landwirtschaftsbetrieb San Michele, heimischer Mozzarella „Granello“ vom Landwirtschaftsbetrieb Il Giogo, Aromen der Saison

MARGHERITA E PROSCIUTTO 12,00 CRUDO

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken nach einer Auswahl des Moments

REGINA CON LE ACCIUGHE 12,50

Tomaten, Büffelmozzarella, Cetara-Sardellen

MARGHEFRITTA 13,00

Frittierte Pizza mit Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumöl

HAI PRESENTE NAPOLI? 14,00

Tomaten, Büffelmozzarella, sardinische Kapern, Taggiasca-Oliven, halbgetrocknete Cocktailtomaten, Cetara-Sardellen

REGINA TARTUFATA 15,00

Tomaten, Büffelmozzarella, Norcia-Rohschinken, Trüffelöl

 ohne Zutaten tierischen Ursprungs

Hommage an die Capricciosa

Eine Leidenschaft von Haus aus

CAPRICCIOSA BLUES 12,50

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Artischocken

4 STAGIONI 13,00

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Artischocken, Taggiasco-Oliven

CAPRICCIOSA DI PAPÀ TONY 15,00

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, kleine Artischocken, scharfe Edoardo Gamba-Salami, originaler Brie de Meaux, Oregano

Diavola und spannende Geschichten

Scharfe Sachen

DIAVOLA 9,50

Tomaten, Mozzarella, scharfe Edoardo Gamba-Salami

DIAVOLA THE CASADA 13,00

Biodynamische Tomaten vom Landwirtschaftsbetrieb San Michele, heimischer Mozzarella, Bauernsalami mit Knoblauch, scharfes Öl

CALABRA 14,00

Tomaten, Büffelmozzarella, kalabrische Wurstspezialität, Taggiasco-Oliven, halbgetrocknete Cocktailtomaten

REGINA CON SALAMINO 13,00

Tomaten, Büffelmozzarella, scharfe Edoardo Gamba-Salami, Knoblauchöl und Oregano

CLASSICO D'AUTORE 13,50

Tomaten, Mozzarella, geschwenkte Zwiebel, originaler Brie de Meaux, scharfe Edoardo Gamba-Salami

SPILINGA 15,00

Büffelmozzarella, kalabrische Wurstspezialität, Artischocken, Gebraten saisonalen Garten

Unsere legendäre „Gemüsepizza“

Seit jeher, nur in der richtigen Saison, nur saubere Landwirtschaft

VERDURE DI STAGIONE 11,00

Tomaten, Mozzarella und der ganze Gemüsegarten der Saison

VERDURE WELGAN 13,50

Kürbiscreme, der ganze Gemüsegarten der Saison, Hummus aus heimischen Kichererbsen, geröstete Samen, Basilikumöl

VERDURE E CASATELLA 13,00


Tomaten, Mozzarella, der ganze Gemüsegarten der Saison und Casatella-Käse aus Jesolo

LUNA CALANTE 13,50

Eine Tasche Pizza aus dem saisonalen Garten und apulische Burrata

VERDURE E CRUDO 14,50

Tomaten, Mozzarella, der ganze Gemüsegarten der Saison und Norcia-Rohschinken

 ohne Zutaten tierischen Ursprungs



Die Historischen

Die Zeit vergeht, sie bleiben

VERA VIENNESE 10,00

Tomaten, Mozzarella, Karl Bernardi-Würstchen

CALZONE 10,50

Mozzarella, Schinken, heimischer Ricotta-Käse, Tomaten

TONNO E CIPOLLA 11,00

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei, geschwenkte Zwiebel

PI(A)ZZA DEI SIGNORI 14,50

Tomaten, Mozzarella, Taggiasca-Oliven, Spanferkel aus Eigenproduktion, halbgetrocknete Cocktailtomaten und Pecorino Romano-Käse

4 FORMAGGI DELUXE 11,00

Tomaten, Mozzarella, originaler Brie de Meaux, „Panna Verde“-Gorgonzola, heimischer Ricotta-Käse

CARBONARA BOOMER 14,50

Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, BIO-Ei, Bauchspeck, Parmigiano Reggiano-Käse

SETTE RE 14,00

Pizzatasche mit Mozzarella, kleine Artischocken, Pecorino Romano-Käse, heimisches Spanferkel und Casatella-Käse aus Jesolo

LA PREFERITA 15,00

Tomaten und am Ende des Garvorgangs apulische Burrata, gebackene Kirschtomaten, Rohschinken nach einer Auswahl des Moments

Agri Snack

Anticamente-Sandwichbrot mit Sauerteig und alten lokalen Getreidesorten

PI-TOAST 7,50

Anticamente-Sandwichbrot, Heumilchkäse, Bernardi-Schinken

L'INSOLITO CLUB 14,50

Anticamente-Sandwichbrot, Heumilchkäse, Schinken, biodynamisches Ei, Bauchspeck, Salat der Saison und halbgetrocknete Cocktailtomaten

VEGE-TOAST 8,50

Anticamente-Sandwichbrot, Hummus aus unseren Kichererbsen, alle Gemüsesorten der Saison und hausgemachte Gemüsemayonnaise

DOPPIO CARPIATO CON 12,50 AVVITAMENTO FINALE

Anticamente-Sandwichbrot, Originaler Cheddar-Käse, gerollter Bauchspeck, Salat, Bio-Ei, Paprika und kalabrischer Wurstspezialität



anticamente®

PANE CORAGGIOSO E FARINE COMBATTENTI

 ohne Zutaten tierischen Ursprungs

Gerichte

FOCACCIA CON PORCHETTA 10,00

Knoblauch-Rosmarin-Pizza-Focaccia mit Spanferkel aus Eigenproduktion

MOZZATA TUFFATA NELL'INSALATA 14,00

Salat mit Blattgemüse, Karotten, getrocknete Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei, Parmigiano Reggiano-Käse und Basilikumöl. Mit Brot mit Mutterhefe und Urgetreide

INSALATONA VEG 🌱 14,00

Salat mit Blattgemüse, Karotten, getrocknete Tomaten, Kraut, Radicchio, Taggiasca-Oliven, Ölsamen, Kichererbsen-Philadelphia mit Sommerkräutern. Mit Brot mit Mutterhefe und Urgetreide

TECIN VEGANO 15,00 🌱

Teller mit Kichererbsenpuffern mit Paprika, gekochtem Gartengemüse der Saison und fermentiertem Gemüse. Alles dazu Sauerteigbrot und alte Getreidesorten (Anticamante)

PANE CALDO E PROSCIUTTI SANI 13,00

Auswahl an Anticamante-Brot mit Sauerteig und alten Getreidesorten, Culatta di Rustichello Romagnolo und gekochtem Triester Schinken „Antonio“

CRUDO & BURRATA 15,00

Teller mit ausgewähltem Rohschinken des Augenblicks, Burrata aus Apulien und halbtrockneten Kirschtomaten, dazu Brot mit Sauerteig und alten Getreidesorten (Anticamante)

🌱 vegan dish

- ✓ Alle Gemüsesorten werden unter Berücksichtigung von Boden, Luft und Wasser angebaut.
- ✓ Die Erdnüsse stammen aus Friaul, Sorte „La Piccoletta“.
- ✓ Die Blaukrabbe stammt von Ittico Sostenibile, einem Fischgeschäft in Favaro Veneto.
- ✓ Tomatensauce, Ricotta und Casatella werden von Agricola S. Michele in Cortellazzo hergestellt.
- ✓ Mozzarella und Granello stammen vom Bauernhof Il Giogo in Jesolo.
- ✓ Die alten Getreidesorten, Pizza, Brot und Kichererbsen werden von Damiano (Anticamante) in Roncade hergestellt

Informationen hinsichtlich vorhandener Substanzen oder Produkte, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten verursachen, können beim bedienenden Personal verlangt werden. Fischereierzeugnisse, die roh, mariniert oder geräuchert verzehrt werden, sind in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 853/2004 zum Gesundheitsschutz einem Tiefkühlverfahren zu unterziehen..

GEDECK 2,00

PIZZA ^{for} FUTURE

Das Menü der ökologischen Übergangsphase

Grünes Licht

Nur Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs für eine Pizza mit höchster Nachhaltigkeit.

FABBRICA DEL MONDO 14,00

Pizz'antica

Zucchinicreme, halbgetrocknete Kirschtomaten, Paprika, Kichererbsenpuffer und Erdnussbutter

MARINARA E LA BIODIVERSTÀ 13,00

Pizz'antica con tutti i pomodori in tre modi

Tomaten in drei Variationen Geröstete Tomatensauce, halbgetrocknete Kirschtomaten aus biologischem Anbau, Oregano, Knoblauch und Basilikum- und Walnusspesto

STRADE PARALLELE 14,50

Pizz'antica

Geröstete Tomatensauce, Auberginen-Caponata, hausgemachter Mandel-Oliven-Ricotta und Oregano

SHABBY CLUB 14,00

Club sandwich 3 strati pane Anticamente

Kichererbsen-Hummus nach, Paprika, geröstete Tomatensauce, gebratene Aubergine und hausgemachter Mandel-Oliven-Ricotta

Gelbes Licht

Fisch und Käse, ja, aber aus fang- und produktionstechnisch respektvollen Quellen für den Planeten.

ESTATE 15,00

Pizza classica

Biodynamische "San-Michele-Tomaten", Mozzarella aus Jesolo vom "Il Giogo" Farm Jesolo, Rucola, Kirschtomaten, Granello-flocken und extra natives Olivenöl mit Basilikum

PAR PARMIGIANA 15,00

Pizza classica

Biodynamische "San Michele-Tomaten", Jesolo-Mozzarella von "Il Giogo di Jesolo", gebratene Auberginen. Granello-Flocken und mit Basilikum- und Walnusspesto

Oranges Licht

Fleisch? Seltener und vorzugsweise weißes oder aus Freilandhaltung.

L'INTACCHINABILE 15,50

Pizza classica

Biodynamische San Michele-Tomate, Fiordilatte, gebackene Putenbrust, Rucola und gehobelter Pecorino Romano

MARGHE E LA CULATTA 15,00

Pizz'antica

Biodynamische San Michele-Tomate, Jesolo-Mozzarella von "Il Giogo di Jesolo", Wildkorn-Culatta