

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

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



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

EIN SPRUNG IN DIE VERGANGENHEIT

CONTADINA 14,00

Gerollte Pizza

Fiordilatte-Mozzarella, Salsiccia (italienische Bratwurst), gedünstete frische Pilze, „Casatella“-Frischkäse aus der Käserei „Il Giogo“.

GRATINATA 14,00

Klassische Pizza

Weißer Pizzateig mit Büffelmozzarella, Gorgonzola, Ofenkartoffeln und „Granello“-Käseflocken aus der Käserei „Il Giogo“.

TARTUFOLLIA 14,00

Klassische Pizza

Kürbiscreme, gedünstete frische Pilze, gedünsteter Lauch; nach dem Backen belegt mit gerösteten Walnusskernen, feinen Streifen von saisonalem Radicchio und Trüffelöl.

TOP-TREND IM HERBST

SALSICCIA E SCINTILLA 15,00

Klassische Pizza

Tomatensauce, Fiordilatte-Mozzarella, gedünsteter Lauch, Salsiccia, frische Chilischeiben in Öl („Rosso Pepperino“); nach dem Backen mit Pecorino-Flocken

AL CONTADINO NON FAR SAPERE... 15,50

Klassische Pizza

Weißer Pizzateig mit Fiordilatte-Mozzarella, geschmorten roten Zwiebeln; nach dem Backen belegt mit original Pariser Brie de Meaux, Birnen und gerösteten Mandeln.

LAS VEGANS 15,00

Gerollte Pizza

Kürbiscreme, gedünstete frische Pilze, Ofenkartoffeln, frittierte Lauchstreifen.

DIE ALTERNATIVE

(Wenn du sicher bist, dass du keine Lust auf Pizza hast, probier diese Gerichte)

BRIE-VIDI D'AUTUNNO 16,50

Keine Pizza

Frittierte Polenta-Stäbchen, vegane Mayonnaise, gedünstete frische Pilze (nach Verfügbarkeit), original Pariser Brie de Meaux, Kürbiscreme.

PERE, GRANA E BUONA COMPAGNIA 15,00

Keine Pizza

Saisonaler Blattsalat, gebackene Putenbrust, Walnüsse, Trentingrana-Käseflocken, Birnen, Honig-Senf-Dressing.

