

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 frita con pomodoro bio e
mozzarella di bufala

Margherita dolcevita

Le cose semplici sono sempre le più buone

MARGHERITA 8,00

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 12,00 **CRUDO**

Pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto crudo selezione
del momento

REGINA CON LE ACCIUGHE 12,50

Pomodoro bio, mozzarella di bufala, acciughe di
Cetara

MARGHEFRITTA 13,00

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

HAI PRESENTE NAPOLI? 14,00

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

REGINA TARTUFATA 15,00

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 12,50

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 15,00

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

REGINA CON SALAMINO 13,00

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 13,00

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 13,50

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 13,50

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 14,50

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

CARBONARA BOOMER 14,50

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 calabrese



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 14,00

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 14,00

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 15,00

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

Semaforo verde

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

FABBRICA DEL MONDO 15,00

Pizz'antica

Crema di zucca, pomodorini semiseccchi, porri fritti, frittelle di ceci e burro d'arachidi.

SHABBY CLUB 14,00

Club sandwich 3 strati pane Anticamente

Hummus di ceci, carote arrostate, porri fritti, crema di zucca, ricotta di mandorle e olive fatta da noi.

TAKE "EAT" EASY 14,00

Pizz'antica

Pomodoro bio, ricotta di mandorle e olive fatta da noi, capperi fritti e rondelle di peperoncino fresco sott'olio "Rosso Pepperino", fuori cottura una grattugiata di buccia di limone.

Semaforo giallo

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

TI RICORDI L'ESTATE A PALERMO? 15,00

Pizza classica

Pomodoro biodinamico "San Michele", caciotta biodinamica "San Michele" e fuori cottura pomodori semiseccchi, alici, erbe aromatiche e profumo d'aglio.

CACIO & PEPE TUTTO UN FERMENTO 15,00

Pizza classica

Bianca con mozzarella jesolana del caseificio "il Giogo" e fuori cottura "Casatella del Giogo", scaglie di pecorino, verdure fermentate e pepe macinato fresco.

Semaforo arancione

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

L'INTACCHINABILE 15,50

Pizza classica

Pomodoro biodinamico "San Michele", fiordilatte, fesa di tacchino al forno e fuori cottura julienne di radicchio del momento e scaglie di Trentingrana.

MARGHE E LA CULATTA 15,00

Pizz'antica

Pomodoro biodinamico "San Michele", mozzarella jesolana Az. Agr. "Il Giogo" di Jesolo, culatta di maiale brado Az. Agr. "Zavoli"

UN TUFFO NEL PASSATO

CONTADINA 14,00

Pizza arrotolata

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, funghi freschi trifolati, casatella del "Caseificio Il Giogo".

TARTUFOLLIA 14,00

Pizza classica

Crema di zucca, funghi freschi trifolati, porri saltati e fuori cottura gherigli di noce tostati, julienne di radicchio del momento e olio al tartufo.

GRATINATA 14,00

Pizza classica

Bianca con mozzarella di bufala, gorgonzola, patate al forno, scaglie di Granello del "Caseificio Il Giogo".

AUTUNNO TOP TREND

SALSICCIA E SCINTILLA 15,00

Pizza classica

Pomodoro, fiordilatte, porri saltati, salsiccia, rondelle di peperoncino fresco sott'olio "Rosso Pepperino" e scaglie di pecorino fuori cottura

AL CONTADINO NON FAR SAPERE... 15,50

Pizza classica

Bianca con fiordilatte, cipolla rossa ripassata e fuori cottura, brie de meaux originale parigino, pere e mandorle tostate.

LAS VEGANS 15,00

Pizza arrotolata

Crema di zucca, funghi freschi trifolati, patate al forno, porri fritti.

L'ALTERNATIVA

(se sei sicuro che non hai voglia di pizza, prova questi piatti)

BRIE-VIDI D'AUTUNNO 16,50

Bastoncini di polenta frita, maionese veg, funghi freschi trifolati (secondo disponibilità), brie de meaux originale parigino, crema di zucca.

PERE, GRANA E BUONA COMPAGNIA 15,00

Verdure in foglia di stagione, fesa di tacchino al forno, noci, scaglie di Trentingrana, pere, dressing a base di senape e miele.