

Sana. Diversa. Pizza.  
**Capri**  
pizzeriacaprijesolo.com

  
**anticamente**<sup>®</sup>  
IL PANE CORAGGIOSO

# MENÙ ANTICAMENTE

*grani antichi & lievito madre*



# La Pizz'antica

*Soffice, leggera, integrale e povera di glutine, prodotta da Anticamente per Capri usando solo varietà antiche di grano locale macinato a pietra e lievito madre.*



**EN** Light and fluffy, wholemeal with very little gluten, produced by Anticamente for Capri using only ancient varieties of local, stone-ground grain and sourdough.

**DE** Weich, leicht, mit Vollkornmehl und glutenarm, von Anticamente für Capri hergestellt, indem nur steingemahlene Urgetreidesorten aus heimischem Anbau und Mutterhefe verwendet werden.

**RU** Мягкая, легкая, цельнозерновая, с малым содержанием глютена, производится пекарней Anticamente для Capri с использованием только старинных сортов местных злаков, смолотых на каменных жерновах и маточных дрожжей.

## Pizz'antica

### FUNKY REGINA E IL PROFUMO

€ 9,00

Funky Tomato (il pomodoro che abbiamo sposato), mozzarella di bufala, olio extravergine al basilico e origano

**EN** "Funky" tomato (our tomato of choice), buffalo mozzarella, extra-virgin olive oil flavoured with basil and oregano **DE** Funky Tomato (die von uns kreierte Tomate), Büffelmozzarella, extranatives Basilikumöl und Oregano **RU** Томат Funky (наш любимый сорт помидоров), буйволиная моцарелла, ароматизированное базиликом и орегано оливковое масло первого холодного отжима

### FUNKY REGINA E IL PARMA

€ 10,00

Funky Tomato, mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma 20 mesi

**EN** "Funky" tomato, buffalo mozzarella and 20-month aged Parma ham **DE** Funky Tomato, Büffelmozzarella und Parmaschinken (20 Monate gereift) **RU** Томат Funky, буйволиная моцарелла и пармская ветчина 20-месячной выдержки

### TONNO CRUDO E BURRATA

€ 15,00

Funky Tomato, burrata pugliese, misticanza di stagione, tonno crudo e senape

**EN** "Funky" tomato, Apulian burrata cheese, mixed leafs, raw tuna and mustard **DE** Funky Tomato, Burrata-Käse aus Apulien, gemischter Schnittsalat der Saison, roher Thunfisch und Senf **RU** Томат Funky, апульская буррата, салат из сезонных трав, сырой тунец и горчица

### SALMONE SUPERSTAR

€ 12,50

Funky Tomato, mozzarella di bufala, pomodori dell'orto a fette, salmone affumicato, scorza di limone e dadolata di peperoni e sedano crudi

**EN** "Funky" tomato, buffalo mozzarella, sliced tomatoes from the vegetable garden, smoked salmon, lemon rind and diced raw peppers and celery **DE** Funky Tomato, Büffelmozzarella, in Scheiben geschnittene Tomaten aus unserem Garten, geräucherter Lachs, Zitronenschale und rohe Paprika- und Selleriewürfel **RU** Томат Funky, буйволиная моцарелла, огородные помидоры ломтиками, копченый лосось, лимонная цебра и порезанные кубиками сырой сладкий перец и сельдерей

### ENJOY ESTATE - WELGAN

€ 11,50

Crema di zucchini, tutte le verdure di stagione del nostro orto sinergico, semi oleosi e pesto di anacardi

**EN** Courgette cream, all the seasonal vegetables from our vegetable garden, cashew nut and oily seed pesto **DE** Zucchini-Creme, sämtliches Gemüse der Saison aus unserem Garten, Ölsamen und Pesto aus Cashewnüssen **RU** Пюре из цуккини, все сезонные овощи с нашего огорода, масляные семена и песто из орехов кешью

### SEPPIA E GAZPACHO

€ 12,50

Gazpacho caldo (crema di pane antico, pomodori e cetrioli), seppia cruda, pomodoro cuor di bue e capperi di Pantelleria

**EN** Hot gazpacho (cream of rustic bread, tomatoes and cucumber), raw cuttlefish, beef tomatoes and Pantelleria capers **DE** Warme Gazpacho (traditionelle Cremesuppe aus Brot, Tomaten und Gurken), roher Tintenfisch, Ochsenherztomate und Kapern aus Pantelleria **RU** Горячий гаспачо (крем-суп из старинного сорта хлеба, помидоров и огурцов), сырая каракатица, помидоры «бычье сердце» и каперсы с Пантеллерии

# Il Pan Sarita

*Da Anticamente, il Pan Sarita: pane in cassetta rivoluzionario, prodotto usando solo grani antichi da filiera locale e lievito madre, senza grassi né conservanti.*



**EN** "Pan Sarita" by Anticamente: revolutionary sliced bread, made using only locally sourced ancient grains and sourdough, fat free and with no preservatives.

**DE** Von Anticamente das Pan Sarita: revolutionäres Kastenbrot, unter der ausschließlichen Verwendung von Urgetreide aus heimischer Produktionskette hergestellt, ohne Fette und Konservierungsstoffe.

**RU** Хлеб Pan Sarita от Anticamente: революционный хлеб для сэндвичей, произведенный исключительно из местных старинных злаков и маточных дрожжей без использования жиров и консервантов.

## MAGNAR E MORIR

€ 11,50

Crema di zucchini, burrata pugliese, olive taggiasche, antico salame rosa bolognese e granella di pistacchi

**EN** Courgette cream, Apulian burrata cheese, taggiasca olives, Bologna pink salami and crushed pistachios **DE** Zucchini-Creme, Burrata-Käse aus Apulien, Taggiasca-Oliven, traditionelle salame rosa (Wurstspezialität aus Bologna) und Pistazienstreusel

**RU** Пюре из цуккини, апульская буррата, оливки «таджаске», старинная розовая болонская колбаса и фисташковая крошка

## Club Sandwich

### L'INSOLITO, GRAZIE

€ 11,00

Formaggio Asiago, prosciutto cotto naturale, ovetto bio, bacon, pomodorini soleggiati pugliesi, lattuga

**EN** Asiago cheese, natural cooked ham, organic egg, bacon, Apulian sun blushed cherry tomatoes, lettuce **DE** Asiago-Käse, Naturschinken, BIO-Ei, Bauchspeck, sonnengereifte Cocktailtomaten aus Apulien, Salat **RU** Сыр «азиаго», натуральная вареная ветчина, органическое яйцо, бекон, апульские вяленые помидорки, салат-латук

## BACCALÀ & FRIENDS

€ 12,50

Baccalà mantecato, peperoni, acciughe di Cetara, pomodorini soleggiati pugliesi, prezzemolo

**EN** Creamed salt cod, peppers, Cetara anchovies, Apulian sun blushed cherry tomatoes, parsley **DE** Stockfischmus, Paprika, Sardellen aus Cetara, sonnengereifte Cocktailtomaten aus Apulien, Petersilie **RU** Пюре из вяленой трески, сладкий перец, четарские анчоусы, апульские вяленые помидорки «черри», петрушка

## SANDWICH DA MAR

€ 12,50

Burrata pugliese, rucola, pomodori dell'orto a fette, cetrioli e salmone affumicato

**EN** Apulian burrata cheese, rocket, sliced tomatoes from the vegetable garden, cucumber and smoked salmon **DE** Burrata-Käse aus Apulien, Rauke, in Scheiben geschnittene Tomaten aus unserem Garten, Gurken und geräucherter Lachs **RU** Апульская буррата, руккола, огородные помидоры ломтиками, огурцы и копченый лосось

## SHABBY CLUB - WELGAN

€ 10,00

Mayonese veg fatta in casa, pesto di anacardi, peperoni, zucchine, melanzane, olive taggiasche, rucola

**EN** Home-made veg mayonnaise, cashew nut pesto, peppers, courgettes, aubergines, taggiasca olives, rocket **DE** Hausgemachte vegane Mayonnaise, Pesto aus Cashewnüssen, Paprika, Zucchini, Auberginen, Taggiasca-Oliven, Rauke **RU** Домашний веганский майонез, песто из орехов кешью, сладкий перец, цуккини, баклажаны, оливки «таджаске», руккола

Anticamente è un laboratorio di panificazione artigianale nato dalla volontà ostinata e contraria di riportare sui nostri campi cereali scalzati nel tempo da varietà modificate col solo scopo di andare incontro alle esigenze dell'industria alimentare, proponendo prodotti dalle grandi caratteristiche nutrizionali, indicati anche per chi è sensibile al glutine o segue diete particolari.

Per le nostre pagnotte, il nostro pane in cassetta, la nostra pizza usiamo soltanto lievito madre e farine biologiche macinate a pietra ottenute da varietà antiche di grano. Varietà che abbiamo recuperato e messo nelle mani di agricoltori locali, giovani e consapevoli (Azienda Agricola De Faveri di Eraclea e Latifondo63 di Meolo) intenzionati a rilanciare il proprio ruolo puntando sulla biodiversità, la sostenibilità e sul recupero della nostra tradizione agricola e gastronomica.

*Damiano & Mirko*

## ANCIENT GRAINS AND SOURDOUGH

"Anticamente" is a laboratory dedicated to craft baking, created from our determination to go against the tide and bring outdated cereals back to our fields - cereals that, over time, have been replaced by other varieties, modified for the sole purpose of meeting the needs of the food industry. We offer highly nutritional products that can also be enjoyed by people suffering from gluten intolerances or who follow particular diets.

For our loaves, sliced bread and pizzas, we only use sourdough and organic, stone-ground flour made from ancient varieties of grain. These are varieties that we have recovered and passed on to local farmers who are young and know the score (the De Faveri farm in Eraclea and Latifondo63 in Meolo) and who want to relaunch their roles, focusing on biodiversity, sustainability and on reviving our farming and gastronomic traditions

## URGETREIDE UND MUTTERHEFE

Anticamente ist eine Handwerksbackstube, die aus dem beharrlichen und konträren Wunsch heraus gegründet wurde, auf unseren Feldern wieder Getreide anzupflanzen, das im Laufe der Zeit von modifizierten Getreidevarianten verdrängt wurde, mit dem alleinigen Ziel, den Bedürfnissen der Lebensmittelindustrie entgegenzukommen. Sie bietet Produkte mit hohem Nährwert, die auch für Menschen mit Glutenunverträglichkeit oder besonderen Nahrungsbedürfnissen geeignet sind.

Für unsere Brotlaibe, unser Kastenbrot, unsere Pizza verwenden wir nur Mutterhefe und steingemahlene Bio-Mehl von Urgetreidesorten. Die Sorten wurden von uns wieder übernommen und in die Hände von heimischen, jungen und verantwortungsbewussten Bauern gelegt (Landwirtschaftsbetrieb De Faveri in Eraclea und Latifondo63 in Meolo), die ihre Rolle neu festlegen möchten und Biodiversität, Nachhaltigkeit sowie das Wiedererlangen unserer Landwirtschafts- und Gastronomietradition anstreben.

## СТАРИННЫЕ ЗЛАКИ И МАТОЧНЫЕ ДРОЖЖИ

Anticamente — это домашняя лаборатория-пекарня, созданная благодаря упорному и идущему наперекор общей тенденции желанию вернуть на наши поля злаки, которые в ходе лет были замещены модифицированными сортами в ответ на потребности пищевой промышленности. Пекарня предлагает изделия с великолепными питательными свойствами, которые подходят тем, кто не переносит глютен или соблюдает особую диету.

Для наших булок, хлеба для сэндвичей и нашей пиццы мы используем только маточные дрожжи и разновидности органической муки, смолотой на каменных жерновах и полученных из старинных сортов злаков. Эти сорта были восстановлены нами и выращиваются теперь местными молодыми сознательными фермерами (фермерским хозяйством De Faveri в Эраклеа и Latifondo63 в Меоло).