

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA

L'attesa, il dolente tasto da schiacciare con l'antipasto

Due spicchi di Marghefritta 4,50

con il pomodoro di Donna Oleria, la stracciatella di burrata e i profumi

Bufaline panate 5,00

e la nostra mayonese al basilico

Patatine fritte rustiche da agricoltura biologica 5,00

con il ketchup fatto in casa

Hummus e pinzimonio 4,00

crema saporita di ceci e un piccolo pinzimonio di verdure

Fritto mistico dell'orto 6,00

con le verdure dell'inverno

La Pizz'antica tonda

Preparata secondo la nostra ricetta da Anticamente, con pasta madre e lo storico frumento Piave macinato a pietra.

Funky Regina 9,00

Pomodoro Donna Oleria, bufala campana, origano, olio extravergine al basilico

Funky Regina e il prosciutto di Norcia 10,00

Pomodoro Donna Oleria, bufala campana, prosciutto crudo di Norcia, olio extravergine di oliva Majatica

Radici e fasoi 12,00

Crema di fagiolo Verdon, radicchio di Treviso alle due maniere: brasato e in tartare agrodolce, olive taggiasche, pangrattato Anticamente

Salmone Codanera 15,00

Crema di broccolo, cime di rapa, salmone Codanera e ricottina artigianale Gaion al rafano fresco

Amatriciana di Nero con cipolla 12,50

Pomodoro Donna Oleria, cipolla ramata ripassata, guanciale di razza Nero dei Nebrodi, pecorino romano DOP, pepe macinato fresco

Storico Ribelle 13,00

Zucca vellutata, topinambur, salsiccia razza Pietrain e Storico Ribelle 2015, un formaggio dalla storia e dal gusto fuori dalla righe, fatevelo raccontare!

Muset col cren 13,00

Crema di fagiolo Verdon, cime di rapa, patate saltate, musetto artigianale De Favari e ricottina artigianale Gaion al rafano fresco

Povera Patria 12,00

Zucca vellutata, radicchio di Treviso, pomodorini soleggiati, olive taggiasche, lamelle di mandorla tostate e pangrattato Anticamente

L'umile pizza 13,00

Fiordilatte e ricottina artigianale Gaion, pere scottate, gambuccio del prosciutto crudo sotto l'olio al tartufo, nocciole di Langa

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff.

Club Sandwich

con il Pan Sarita di Anticamente: acqua, grani antichi e vita...

L'insolito, grazie 11,50

Latteria artigianale Melere, prosciutto cotto triestino, radicchi misti di stagione in foglia, pomodorini soleggiati pugliesi, guanciale di razza Nero dei Nebrodi, ovetto da agricoltura biologica. Servito con la nostra salsa rosa

Baccalà d'inverno 12,50

Baccalà mantecato, cime di rapa, acciuga sott'olio, radicchi misti di stagione in foglia, zucca croccante. Servito con mayonese al limone e capperi

Shabby club 11,00

Sbrise, hummus di ceci, topinambur, cappuccio verde julienne, zucca croccante. Servito con mayonese vegan alla paprika

La Pizz'antica in teglia da degustazione

Preparata secondo la nostra ricetta da Anticamente, con pasta madre e farro Monococco - il cereale dalla storia più appassionante - macinato a pietra.

Degustazione prosciutti, 2 tranci per... 24,00

Funky Regina e il gambuccio al tartufo, Funky Regina e il prosciutto di Norcia, Funky Regina e il prosciutto di Parma, Funky Regina e il cotto triestino

Degustazione mista, 2 tranci per... 30,00

Radici e fasoi, Muset col cren, Storico Ribelle, Amatriciana di Nero con cipolla

Birre alla spina

HOPFEN • 5,1° • 0,20 € 3 • 0,40 € 5,50

La nostra bionda storica, numero uno del birrificio austriaco. Nobile Pils non filtrata dal retogusto amarognolo, invecchiata e fermentata lentamente. Da bere all'infinito.

RULLES MEILLEURE VOEX • 7,2° • 0,25 € 4 • 0,40 € 6

Lievito d'Orval e luppolo sono i suoi marchi. Una bruna asciutta, secca e ricca di note speziate, spicca per carattere e personalità. Sarà questa la magia dell'inverno?

DOGE STRONG ALE • 7,7° • 0,25 € 4 • 0,40 € 6

Si dice che Zero Branco sia terra d'acqua, per questo gli amici del Birrificio del Doge utilizzano per le loro birre solo acqua di fonte e con questa ambrata ci incantano regalandoci i profumi dell'estate con un'intensità tutta invernale.

Birre in bottiglia

LUPULUS ORGANICUS • 8,5° • 0,75 € 15

Dolce e rotonda, la sua marcia in più? Le materie prime tutte bio.

LUPULUS HIBERNATUS • 9° • 0,75 € 15

Nera e dolce, ma anche amara, caffè e cannella e di colpo siamo davanti al caminetto mentre fuori nevicata.

BORG MY ANTONIA • 7,5° • 0,75 € 15

Note floreali e resinose, una dorata esplosione di profumi dal finale spigoloso, intrigante.

Continua sul retro...

Sana. Diversa. Pizza.

Capri

JESOLO LIDO · VENEZIA

La stagione e l'ispirazione

Merenda al molo audace 10,00

Bufala, tris di radicchi crudi di Treviso, Chioggia e Castelfranco, prosciutto cotto triestino scottato, rafano fresco grattugiato

Babeth, il pacchero di pizza 11,50

Pacchero alla casatella trevigiana cruda e cotta, cime di rapa, radicchio di Treviso, patate saltate, prosciutto di Norcia

Prima brosa 12,00

Pomodoro, fiordilatte, sbrise, radicchio tardivo e guanciale di Nero dei Nebrodi, parmigiano a scaglie

Le mani e gli artigiani 12,00

Pomodoro, fiordilatte, funghi freschi misti, cappucci marinati, musetto artigianale De Faveri, storico ribelle

Sandwich venessian 12,00

Tasca di pizza, baccalà mantecato, porri, capperi, pomodorino secco, olive taggiasche

Succa barucca (vegetariana) 10,00

Crema e croccante di zucca, sbrise, noci e gorgonzola dolce e cremoso

Verdon e cime, Hai presente? 11,00

Crema di fagiolo verdon, cime di rapa, porri, olive taggiasche e mandorle tostate

Las vegans 10,00

Tasca di pizza ripiena con patate saltate, sedano rapa arrosto al barbecue e capriccio di cappucci con mayonese vegan e anacardi tostiti

Le pizze classiche

Marinara 5,00

Pomodoro grezzo, olio extravergine d'oliva, aglio, origano

Margherita 6,00

Pomodoro grezzo, mozzarella fiordilatte nostrana

Hai presente Napoli? 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, pomodori soleggiati pugliesi, acciughe di Cetara

Capricciosa di papà Tony 11,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto naturale, funghi champignon, carciofini pugliesi croccanti, salamino artigianale "Edoardo Gamba", brie de Meaux originale parigino, origano

Verdure d'inverno 8,00

Pomodoro, fiordilatte e verdure di stagione coltivate nel nostro "Orto Risorto" o acquistate dai migliori produttori

Calzone 7,50

Mozzarella, prosciutto cotto naturale, ricotta artigianale nostrana caseificio Gaion, pomodoro tiepido

Carbonara 9,00

Pomodoro, fiordilatte, cipolla ripassata, pancetta piacentina, ovetto bio, parmigiano reggiano

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff.

Made in Capri

Regina 7,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine al basilico

Regina tartufata 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto di Parma 24 mesi, olio al tartufo

Calabra 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, 'nduja calabra, olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi

Maestro Nicola 10,00

Mozzarella di bufala, pancetta arrotolata piacentina, pecorino romano DOP, olio extravergine al basilico e pepe macinato fresco

La preferita 10,00

Pomodoro, burrata pugliese, pomodorini soleggiati pugliesi, prosciutto di Parma 24 mesi

Classico d'autore 9,50

Pomodoro, fiordilatte, cipolla ripassata, brie de Meaux originale parigino, salame piccante "Edoardo Gamba"

Sette re 9,50

Arrotolata con carciofini croccanti, pecorino romano DOP, porchetta trevigiana, casatella artigianale

Luna calante 9,50

Tasca di pizza con verdure di stagione e burrata pugliese

Pi(a)zza dei signori 9,50

Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, porchetta trevigiana, pomodorini soleggiati, pecorino romano

... continua dal fronte.

WINTER MESS • 8,5° • 0,75 € 15

Nasce rotonda e finisce secca, un viaggio dal caramello alle bacche nere passando dal mandarino... curiosi?

BOHEMIAN PILSENER CANEDIGUERRA • 5° • 0,33 € 6

Oro carico, corposa e maltata, cereali e crosta di pane: poteva non conquistarci?

DOUBLE IPA CANEDIGUERRA • 8,2° • 0,33 € 6,50

Ambrata intensamente amara, calda e balsamica. Benvenuto inverno!

RENTON TRINI • 4,7° • 0,33 € 6

Birra di grano a reinterpretare una classica blanche belga, scorza di arancio amaro calabrese e l'estate esplode nella memoria delle nostre papille.

GANTER EXPORT • 5,2° • 0,33 € 4,50

Dorata e corposa, finemente luppolata, prodotta ancora secondo l'antica ricetta.

OUD BRUIN • 6° • 0,33 € 8

Acida e furba dal bouchet molto easy, ha aroma da vendere: fieno, miele, erba, marasca e sottobosco, un vero e proprio viaggio.

DOGE WEIZEN • 5° • 0,50 € 7

Oro antico, banana vaniglia e nocciola sono solo alcuni dei profumi di questa birra sorprendentemente e deliziosamente secca.