

## La Pizz'antica

*Solo lievito madre e grani antichi della Filiera Anticamente macinati a pietra, coltivati localmente con metodo naturale.*

### **Pomodoro, mozzata e ciao 9,00** (vegetariana)

Pomodoro Donna Oleria, bufala di Battipaglia, olio extravergine DOP Terra d'Otranto e profumi

### **Storia di un prosciutto che si credeva un culatello 12,00**

Pomodoro Donna Oleria, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma "Antica Corte Pallavicina" 24 mesi di cui più di 10 nelle cantine dei culatelli

### **Tonno crudo, burrata e Acquapazza 15,00**

Pomodoro Donna Oleria, stracciatella di burrata pugliese, tonno crudo, colatura di alici di Cetara "Acquapazza Gourmet"

### **Il Duca e la Fassona piemontese 15,00**

Patè di champignon, spinaci, controfiletto di Fassona piemontese media cottura, salsa bernese, Parma croccante

### **Lo chiamavano Pata Negra 13,00**

Fiordilatte di Agerola, finferli di bosco, patate saltate, lonza di maiale 100% iberico "De Bellota" arrostita da noi, emulsione alla senape di Dijon

### **Muri de mainè 13,00**

Crema di fagiolo Borlotto, ragù di seppie, cozze sgusciate, gremolata fresca di prezzemolo e scorza di limone, formaggio "Storico Ribelle" 2015

### **La sviolinata del cavolo 12,00** (vegan)

Zucca violina vellutata, cavolo nero e riccio, formaggio-nonformaggio erborinato, finocchi e cappuccio viola, noci Lara e semi di girasole tostiti

### **Radici e fasioi 12,00** (vegan)

Crema di fagiolo Borlotto, olive taggiasche, tartàre di radicchio tardivo crudo al vinagro, radicchi cotti e pangrattato "Anticamente"



## Club Sandwich a dir poco

*Il Pan Sarita di Anticamente, con lievito madre e grani antichi nostrani macinati a pietra.*

### **L'insolito, grazie 11,50**

Formaggio di Malga Misurina, prosciutto cotto naturale, radicchi di stagione in foglia, pomodorini soleggiati pugliesi, guanciale di Nero dei Nebrodi, ovetto da agricoltura biologica

### **Baccalà e finferli 12,50**

Baccalà mantecato, cavolo nero e riccio, finferli di bosco, acciughe di Cetara sott'olio, radicchi di stagione in foglia

### **Shabby club 11,00** (vegan)

Patè di champignon al tartufo, farinata di ceci, spinaci, olive taggiasche, formaggio-nonformaggio erborinato fatto in casa, insalatina di finocchio e cappuccio

## Gli assoli 5,00

Piccoli, particolari, 100% veg, sono piatti preparati usando solo i prodotti dell'orto.

Provane 1 come antipasto prima della pizza, scegliane 3 o più per una cena completa.

- Bastoncini di polenta di mais Sponcio con fonduta ai funghi porcini
- Tempura di radicchio tardivo con sesamo nero e salsa ponzu all'arancio
- Chips di cavolo nero, cavolo riccio e verza, farinata di ceci e mayonese al tartufo
- Arancini di zucca e porcini con vellutata al rosmarino
- Barbabietole arrostate alle erbe, cavolo nero, cremoso di anacardo e semi di zucca tostati
- Cavolfiori diversi e grigliati in salsa barbeque, sesamo bianco e nero tostato, prezzemolo fresco
- Casarecce al farro Monococco "Filiara Anticamente" con radicchi di stagione, gratinate al forno
- Lenticchie di Castelluccio IGP al curry dolce, riso basmati, coriandolo fresco in foglia
- Insalatina di finocchio e cappuccio viola, carote colorate, arancia, ceci croccanti, olive taggiasche, semi di lino e girasole, mandorle tostate (versione insalatona 11,00)
- Insalatina ai 3 radicchi, mela Fuji, polpettine di rapa rossa e noci, amaranto-pop, melograno, dressing all'aceto di mele (versione insalatona 11,00)

## I fritti

- Due spicchi di Marghefritta 4,50**  
con il pomodoro di Donna Oleria, la stracciatella di burrata e i profumi
- Bufaline panate fatte in casa 5,00**  
e la nostra mayonese al tartufo
- Patatine fritte da agricoltura biologica 5,00**  
con il ketchup fatto in casa

## Le pizze classiche

- Marinara 5,00 (vegetariana)**  
Pomodoro Cooperativa Campo bio, olio extravergine di oliva, aglio, origano
- Margherita dolcevita 6,00 (vegetariana)**  
Pomodoro Cooperativa Campo bio, mozzarella fiordilatte di Agerola
- Hai presente Napoli? 10,00**  
Pomodoro, bufala di Battipaglia, capperi, olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi, acciughe di Cetara
- Capricciosa di papà Tony 11,00**  
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto naturale, funghi prataioli, carciofini, salame piccante "Edoardo Gamba", brie de Meaux originale parigino, origano
- Orto risorto 8,00 (vegetariana)**  
Pomodoro, fiordilatte e verdure di stagione secondo disponibilità, coltivate nel nostro orto sinergico o acquistate dai migliori produttori
- Calzone 7,50**  
Fiordilatte, prosciutto cotto naturale, ricottina artigianale "Roberto Gaion", pomodoro tiepido
- Carbonara 9,00**  
Pomodoro, fiordilatte, cipolla ripassata, Pancetta Piacentina DOP, ovetto bio, Parmigiano Reggiano "Gennari" 28 mesi

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

## La stagione e l'ispirazione

- Mortadella di Mangalica 12,50**  
Pomodoro San Marzano bio, fiordilatte di Agerola, cavolfiori arrostiti in salsa barbeque, mortadella di razza Mangalica
  - Bosco, malga e casada 12,50**  
Zucca violina vellutata, finferli di bosco, salame fresco "De casada" (Agr. De Faveri, Eraclea), formaggio di Malga Misurina
  - Nera parmigiana 13,00**  
Fiordilatte di Agerola, patate saltate, radicchi di stagione cotti, lardo alto del Po razza Nera parmigiana, Parmigiano Reggiano "Vacche brune"
  - Panna verde 10,00**  
Bufala di Battipaglia, barbabietole arrostate, cavolo nero e riccio, fuori cottura gorgonzola "Panna verde" al cucchiaino e mandorle tostate
  - Sì, salsiccia e guanciale! 13,00**  
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, cipolla rossa di Chioggia, salsiccia razza Pietrain, guanciale razza Nero dei Nebrodi, Pecorino Romano "Crosta nera" e salvia
  - Borlotto, orto e nonformaggio 11,00 (vegan)**  
Crema di fagiolo Borlotto, l'orto di stagione, formaggio-nonformaggio erborinato fatto in casa
  - Un indovino mi disse 11,00 (vegan)**  
Fonduta ai funghi porcini, spinaci, radicchi di stagione, noci Lara, capperi
  - Povera patria 11,00 (vegan)**  
Zucca violina vellutata, cavolo nero e riccio, pomodorini soleggiati pugliesi, olive taggiasche, pangrattato "Anticamente"
- 
- ## Made in Capri
- Regina 7,50 (vegetariana)**  
Pomodoro, bufala di Battipaglia, olio extravergine di oliva al basilico
  - Regina tartufata 9,50**  
Pomodoro, bufala di Battipaglia, prosciutto crudo di collina "Molinaro" (Ragogna UD)
  - Calabra 9,50**  
Pomodoro, bufala di Battipaglia, 'nduja Calabra "Luigi Caccamo", olive taggiasche, pomodorini soleggiati pugliesi
  - Maestro Nicola 10,00**  
Bufala di Battipaglia, Pancetta Piacentina DOP, Pecorino Romano "Crosta Nera", olio extravergine al basilico e pepe macinato fresco
  - La preferita 10,00**  
Pomodoro, burrata pugliese, pomodorini soleggiati pugliesi, prosciutto crudo di collina "Molinaro" (Ragogna UD)
  - 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, Pecorino Romano "Crosta Nera", porchetta trevigiana, Casatella "Roberto Gaion"
  - Luna calante 9,50 (vegetariana)**  
Tasca di pizza con verdure dell'orto e burrata pugliese
  - Pi(a)zza dei signori 9,50**  
Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, porchetta trevigiana, pomodorini soleggiati pugliesi e Pecorino Romano "Crosta Nera"