



Antico Caffè delle Mura



Anticocaffedellemura

MENU

Pizze

La cultura e il gusto guidano la selezione delle materie prime che vengono accuratamente selezionate da aziende della nostra penisola. Il nostro è un impasto indiretto con una percentuale di biga; un pre-impasto che conferisce al prodotto finale friabilità, fragranza e digeribilità. La lievitazione-manutenzione avviene tra le 24 e le 48 ore.

Margherita 8,00€
Pomodoro S. Marzano, Fior di latte dei Monti Lattari, Basilico, olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, EVO Oil

Marinara 7,00€
Pomodoro S. Marzano, Aglio, Origano, Olio EVO
Tomato Sauce, Garlic, Oregano, EVO Oil

Bufala 11,00€
Pomodoro S. Marzano, Bufala D.O.P. Barlotti (Premio Gambero Rosso), Basilico, Olio EVO
Tomato Sauce, Bufala Mozzarella, Basil, EVO Oil

Diavola 9,00€
Pomodoro S. Marzano, Fior di latte dei Monti Lattari, Salame Piccante, Basilico, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Hot Pepperoni, Basil, EVO Oil

Prosciutto 10,00€
Fior di latte dei Monti Lattari, Crudo di Parma D.O.P, Parmigiano Reggiano D.O.P, Rucola, Pomodorini freschi, Olio EVO
Mozzarella, Raw Ham, Rocket, Cherry Tomatoes, EVO Oil

Tonno e Cipolla 10,00€
Pomodoro S.Marzano, Fior di latte dei Monti Lattari, Tonno di Cetara, Cipolla rossa, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna from Cetara, Red Onion, EVO Oil

Capricciosa 10,00€
Pomodoro S. Marzano, Fior di latte dei Monti Lattari, Prosciutto Cotto fuori cottura, Funghi, Carciofini, Olive taggiasche, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Taggiasche Olives, EVO Oil

La Cetara 11,00€
Salsa di pomodoro giallo, Origano, Acciughe di Cetara, Burrata e Olive taggiasche
Yellow tomato sauce, Burrata chees, Taggiasche Olives, Anchovies from Cetara, Oregano

Ortolana 10,00€
Pomodoro S. Marzano, Fior di latte dei Monti Lattari, Melanzane, Zucchini, Peperoni
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, courgettes, peppers

Napoli 8,50€
Pomodoro S. Marzano, Fior di latte dei Monti Lattari, Capperi, Acciughe di Cetara, Basilico, Origano, Olio EVO
Tomato sauce, Mozzarella, Pantelleria's Cappers, Anchovies, Basil, Oregano, EVO Oil

Wurstel 9,50€
Pomodoro S. Marzano, Fior di latte dei Monti Lattari, Wurstel Artigianale, Olio EVO
San Marzano Tomato D.O.P, Mozzarella, Wurstel, EVO Oil

Parma 11,50€
Pomodoro S.Marzano, Burrata, Crudo di Parma D.O.P, Zest di limone, Olio EVO
Tomato sauce, Burrata cheese, Raw Ham, Lemon Zest, EVO Oil

4 Formaggi 9,00€
Gorgonzola D.O.P, Provola affumicata dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano
Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Provola Cheese, Parmigiano Cheese, EVO Oil

Salsiccia e Patate 10,50€
Pomodoro S.Marzano, Fior di Latte dei Monti Lattari, Salsiccia della Garfagnana, Patate al forno, Olio EVO
Mozzarella, Tuscan Sausage, Potatoes, EVO Oil

Calabra 11,50€
Pomodoro S.Marzano, Fior di Latte dei Monti Lattari, N'duja, Blu di Bufala
Tomato Sauce, Mozzarella, N'duja, Bufala's Blue Cheese

Norma 11,00€
Pomodoro S.Marzano, Fior di Latte dei Monti Lattari, Melanzane fritte a funghetto, Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio EVO
Tomato sauce, Mozzarella, Eggplant, Parmesan Cheese, Basil, EVO Oil

A Pizz 13,00€
Pomodoro S.Marzano, Acciughe di Cetara, Stracciatella Pugliese, Olio EVO
Tomato sauce, Anchovies from Cetara, Stracciatella Cheese, EVO Oil

Napoletana Sbagliata 12,50€
Pomodoro del Piennolo, Bufala , Olive taggiasche, Acciughe di Cetara, Origano, Basilico fresco, Capperi, Olio EVO
Piennolo Tomato, Bufala, Taggiasche Olives, Anchovies from Cetara, Oregano, Basil, Cappers,,EVO Oil

Mortazza 12,50€
Fior di Latte dei Monti Lattari, Mortadella di Bologna, Stracciatella Pugliese, Granella di Pistacchio, Olio EVO
Mozzarella, Mortadella, Stracciatella Cheese, Pistachois, EVO Oil

Pomodorina 11,00€
Pomodorino Giallo, Fior di Latte, Provola affumicata dei Monti Lattari, Acciughe di Cetara, Origano
Yellow Tomato, Mozzarella, Provola cheese, Anchovies from Cetara, Oregano

Rossa e Gialla 11,00€
Pomodoro del Piennolo rosso e giallo, Provola, Fior di Latte, Origano, Olive taggiasche, Acciughe di Cetara
Red and yellow tomato, Provola cheese, Mozzarella, Olives, Anchovies from Cetara, Oregano

Da Umberto 11,50€
Pancetta, Fior di Latte dei Monti Lattari, Patate arrosto, Stracchino fresco, Olio EVO
Bacon, Mozzarella, Potatoes, Stracchino Cheese, EVO Oil

L'Antico Caffè 12,00€
Salsa di pomodoro pelato, Pomodoro giallo del Piennolo, Bufala, Parmigiano Reggiano, Pesto di basilico
Tomato Sauce, Parmesan, Bufala, Basil pesto

Impasto Senza Glutine 2,00€
Mozzarella Senza Lattosio 2,00€

Padellino

a doppia cottura ai tre fermenti

L'Arabo 9,00€
Insalata croccante, Crudo di Parma, Pomodoro fresco, olio EVO
Lattuge, Raw Ham, Tomatoes, EVO Oil

Cotto e Mozzarella 9,00€
Prosciutto cotto e Fior di Latte dei Monti Lattari
Ham, Mozzarella cheese

La Sebastiano 10,00€
Salsa di pomodoro pelato, Burrata, Origano, Olio EVO
Tomato sauce, Burrata, Oregano, EVO Oil

Pizza frita e fatta al forno

Margherita 9,00€
Salsa di pomodoro pelato, Fior di Latte dei Monti Lattari, Basilico, Olio EVO
Tomato sauce, Mozzarella, Basil, EVO Oil

Marinara 8,50€
Salsa di pomodoro pelato, Aglio, Origano
Tomatoes sauce, Garlic, Oregano

Antipasti

Tagliere Misto 18,00€
Prosciutto Crudo di Parma, Mortadella di Bologna, Salame Toscano, Pecorino, Crostino con salsiccia della Garfagnana a crudo e Pecorino grattugiato, Confettura di Cipolle Rosse
Platter of Italian's mixed cold cuts and cheeses

Tartare di Manzo 14,00€
Tartare di Manzo, Stracciatella, Salsa alla Cipriani
Beef Tartare, Stracciatella cheese, Mayo-based sauce

Tris di Montanare doppia cottura 8,00€
Bocconcini di pasta frita con Burrata, Mortadella di Bologna, Granella di pistacchio - Sugo di pomodoro e Parmigiano Reggiano grattugiato - Burrata, Prosciutto Crudo di Parma e Zest di limone
Trio of fried pasta with Burrata cheese, Mortadella, Pistachois - Tomato sauce, Parmesan - Burrata cheese, Raw Ham, Lemon zest

Padellino al vapore 1 14,00€
Tartare di Manzo, Maionese all'arancia, Erba cipollina
Beef Tartare, Orange mayonnaise, Chives

Padellino al vapore 2 12,00€
Salsiccia della Garfagnana a crudo, Fonduta di pecorino Toscano DOP, Pepe selezionati
Raw Garfagnana sausage, Tuscan pecorino DOP fondue, selected peppers

Padellino al vapore 3 13,00€
Stracciatella pugliese, Alici di Cetara, Pomodorino confit, Polvere di capperi di Pantelleria
Stracciatella pugliese, Anchovies of Cetara, Tomato confit, Caper powder of Pantelleria

Primi

Tordelli Lucchesi 14,00€
Ravioli Burro e Salvia 13,00€

Secondi

Roastbeef 18,00€
Il nostro Hamburger 13,50€

Carne di Scottona 100% italiana, Buns di nostra produzione con lievito madre, Pomodoro, Pancetta croccante, Cheddar e Lattuga servito con Patatine fritte e Salse
100% Italian Scottona meat, Buns of our production, Tomato, Crispy bacon, Cheddar and Lettuce served with French fries and sauces

Contorni

Patate arrosto 6,00€
Patate fritte 6,00€
Verdure arrosto 6,00€

Insalate

Quella di Tonno 10,00€
Lattuga, Pomodorino confit, Tonno di Cetara, Olive taggiasche, Mozzarella di Bufala
Lattuce, Tomato confit, Tuna from Cetara, Taggiasche Olives, Bufala Mozzarella

Vegetariana 8,00€
Rucola, Radicchio, Pomodorini, Carota, Bufala D.O.P.
Rocket, Red Lattuce, Tomatoes, Carrot, Bufala Mozzarella

Mozzarella Caprese 7,00€
Bufala D.O.P, Pomodorini Pachino, Origano
Bufala Mozzarella, Cherry Tomatoes, Oregano

Dolci

Tiramisù 6,50€
Cheesecake all'incovercio 6,50€
Pizza alla Nutella 8,00€

Bevande

Acqua 75lc	2,70€
CocaCola 33lc	3,00€
Fanta 33lc	3,00€
Birra Artigianale	7,00€
Birra alla spina	6,00€
Vino al calice	6,00€
Prosecco al calice	6,00€
Caffè	1,50€
Caffè corretto	2,00€
Amari	4,00€
Grappa	4,00€

Coperto 2,00€

Per le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgendosi al personale in servizio.



What do youthink of us?