



**ARALDO**

*La porta della Lessinia*

**MENU**

# ANTIPASTI

PROPOSTE SFIZIOSE DA GUSTARE PRIMA DELLA PIZZA



Padellino patate farcite



## PADELLINI

### **PATATE FARCITE <sup>1</sup>**

Con Monte Veronese fuso e bacon croccante | 4,9€

**PATATE A SPICCHIO <sup>1-7</sup> | 4€**

### **GAMBERI AVVOLTI NEL BACON <sup>1</sup>**

Con verdure miste, patate e salsa agrodolce | 7,9€

### **PATATAS BRAVAS <sup>1-3-10-11</sup>**

Patate a spicchio con salsa tipica spagnola a base di pomodoro | 4,2€

**Ketchup, maionese e salse <sup>3-10-11</sup> | 0,5€**

# I NOSTRI IMPASTI



---

## TUTTI I NOSTRI IMPASTI SONO CARATTERIZZATI DA:

### FARINE 100% BIOLOGICHE

Scegliamo farine biologiche perché utilizzando farine integrali, è importante che la crusca, il germe di grano e le parti esterne del chicco di grano, non siano intaccati da agenti chimici.

### FARINE INTEGRALI

Tutti i nostri impasti sono a base di farine semi-integrali, perché la crusca e il germe di grano, non solo apportano sapore e fragranza alle pizze, ma sono anche le parti nutrizionalmente più qualitative in termini di vitamine, acidi grassi e minerali.

### MACINATURA A PIETRA

Selezioniamo solo farine macinate a pietra da molini selezionati per preservare le caratteristiche dei cereali integrali. La molitura a pietra infatti, a differenza della molitura a cilindri, conserva il germe di grano e la crusca, ovvero le parti nutrizionalmente più preziose del chicco.

---

# I NOSTRI IMPASTI



Zeus con mix di Semi Bio

---

## PIZZA TONDA - IMPASTO CLASSICO 100% BIOLOGICO

Tutte le nostre pizze tonde nascono da un impasto di farine semi-integrali 100% biologiche macinate a pietra e lievito madre. Il risultato è una pizza leggera e fragrante, che conserva tutte le proprietà nutrizionali del chicco grano.

## LIEVITATO - IMPASTO DELICATO 100% BIOLOGICO

Impasto 100% biologico, realizzato con farine semi-integrali macinate a pietra e lievito madre. Grazie alla lunga lievitazione controllata, il Lievitato è fragrante fuori e morbido dentro, si presenta alto e leggero e viene servito a spicchi.

## PLUMA - IMPASTO AI GRANI ANTICHI 100% BIOLOGICO

La nostra versione della pizza in pala che nasce da un impasto ad alta idratazione, 100% biologico, a base di grani antichi come orzo, segale, farro e semi di girasole, sesamo e lino. Il suo nome deriva da “pluuma”, una parola cimbra che significa “fiore” e che trasmette tutta la leggerezza di un impasto lievitato più di 36 ore, altamente digeribile e fragrante. Viene servita già tagliata.

## NOVITÀ PIZZA CON MIX DI SEMI BIO

Potete arricchire la vostra pizza aggiungendo **semi di sesamo BIO**, ricchi di calcio e ferro, **semi di lino scuro BIO**, fonte di vitamina E e selenio, **semi di girasole**, che abbondano di antiossidanti, per una SCELTA GUSTOSA e NUTRIENTE

## PROVATE I NOSTRI IMPASTI IN MODALITÀ “DEGUSTAZIONE”

Vi basterà scegliere le vostre farciture preferite per ciascun impasto e noi porteremo a tavola le proposte una alla volta, per assaporare ogni sapore e senza perdere la fragranza della pizza appena sfornata.

\*Le modifiche su Lievitati e Plume sono limitate per motivi di cottura, ma chiedete al nostro staff e cercheremo di esaudire le vostre richieste

---

# I LIEVITATI

ALTI, FRAGRANTI FUORI E MORBIDI DENTRO. SERVITI GIÀ A SPICCHI



Lievitato San Giacomo con trito di olive nere taggiasche

---

## VEGETARIANI

### **SAN GIACOMO** <sup>1-7</sup>

Stracciatella artigianale, pomodori gialli e rossi su San Marzano DOP confit ed emulsione di basilico fresco in olio EVO | 13,2€

• **CONSIGLIATO CON TRITO DI OLIVE NERE TAGGIASCHE** +1,8€

### **SFIZIOSO** <sup>1-7</sup>

Doppia farcitura: all'interno con stracciatella artigianale, all'esterno con pomodoro San Marzano DOP confit, pomodorini semi-secchi, Grana Padano della Lessinia in cialde e origano | 13€

• **CONSIGLIATO CON SALAMINO PICCANTE TRITATO** +1,8€

### **CONFETTATO** <sup>1-7</sup>

Pomodoro San Marzano DOP confit, fiordilatte della Lessinia, emulsione di basilico fresco in olio EVO | 12,5€

• **CONSIGLIATO CON SALAMINO PICCANTE TRITATO** +1,8€

### **VEGETARIANO** <sup>1</sup>

Verdure fresche al forno, crema di mozzarella e dopo cottura Pecorino Romano stagionato | 12,5€

• **CONSIGLIATO CON MIX DI SEMI BIO** +1€

### **PARMIGIANO** <sup>1-7</sup>

Crema di Grana Padano della Lessinia, melanzane, pomodoro San Marzano DOP confit, Grana Padano della Lessinia | 12,9€

---

\*LE MODIFICHE SU LIEVITATI E PLUME SONO LIMITATE PER MOTIVI DI COTTURA, MA CHIEDETE AL NOSTRO STAFF E CERCHEREMO DI ESAUDIRE LE VOSTRE RICHIESTE

# I LIEVITATI

ALTI, FRAGRANTI FUORI E MORBIDI DENTRO. SERVITI GIÀ A SPICCHI



Lievitato Amatriciana con burrata fresca

---

## CON SALUMI SELEZIONATI

### AMATRICIANA <sup>1</sup>

Pomodoro San Marzano DOP confit, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata di Sauris e dopo cottura Pecorino Romano stagionato | 13€

• **CONSIGLIATA CON BURRATA FRESCA** +2,5€

### SPECK DELLA VAL DI FEMME <sup>1-8</sup>

Pomodoro San Marzano DOP confit, Gorgonzola e dopo cottura speck della Val di Fiemme e polvere di noci | 13,5€

### MARINARA PICCANTE <sup>1</sup>

Pomodoro San Marzano DOP confit, salame della strega piccante della Val di Fiemme tritato, Grana Padano della Lessinia, origano selvatico | 11,9€

• **CONSIGLIATA CON BURRATA FRESCA** +2,5€

### BLACK ANGUS <sup>1-7-12</sup> - **NOVITÀ**

Fiordilatte della Lessinia, peperoni dolci al forno, carpaccio di Black Angus e dopo cottura riduzione all'Amarone e Monte Veronese Stravecchio | 13,5€

---

\*LE MODIFICHE SU LIEVITATI E PLUME SONO LIMITATE PER MOTIVI DI COTTURA,  
MA CHIEDETE AL NOSTRO STAFF E CERCHEREMO DI ESAUDIRE LE VOSTRE RICHIESTE

# LA PLUMA

100% BIOLOGICA E RICCA DEL SAPORE DEI GRANI ANTICHI



Pluma Rossa

.....

### **PLUMA ROSSA** <sup>1-7-11</sup>

Pomodoro San Marzano DOP confit, fiordilatte della Lessinia, olive nere taggiasche, Grana Padano della Lessinia, emulsione al basilico | 13,2€

• **CONSIGLIATA CON SALAMINO PICCANTE** +1,8€

### **PLUMA PROSCIUTTO E FONDUTA** <sup>1-7-11</sup>

Fiordilatte della Lessinia, funghi champignon, dopo cottura Prosciutto Cotto Artigianale "Tezza" e crema di Grana Padano della Lessinia | 13,2€

### **PLUMA BIANCA** <sup>1-7-11</sup>

Fiordilatte della Lessinia, bacon artigianale "Tezza", pomodorini rossi semi-secchi, Grana Padano della Lessinia, emulsione al basilico | 13,2€

### **PLUMA COPPA ARROSTO** <sup>1-3-7-10-11</sup>

Fiordilatte della Lessinia, radicchio al forno, taleggio e dopo cottura: coppa arrosto, cipolla in salsa e croccante | 15€

### **PLUMA CRUDO E BURRATA** <sup>1-7-11</sup>

**PERFETTA DA CONDIVIDERE ANCHE COME ANTIPASTO**

Burrata fresca e prosciutto crudo San Daniele DOP | 14,5€

.....

\*LE MODIFICHE SU LIEVITATI E PLUME SONO LIMITATE PER MOTIVI DI COTTURA, MA CHIEDETE AL NOSTRO STAFF E CERCHEREMO DI ESAUDIRE LE VOSTRE RICHIESTE

# LE PIZZE



Tonda Burrata ai 3 pomodori piccante

---

## BURRATA AI TRE POMODORI DI ARALDO

### BURRATA AI 3 POMODORI <sup>1-7</sup> - LA NOSTRA PIZZA PIÙ VENDUTA

Pomodoro San Marzano DOP confit, pomodorini gialli e rossi semi-secchi, stracciatella artigianale, Grana Padano della Lessinia, origano | 13,5€

• **CONSIGLIATA CON PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE** +3,8€

### BURRATA AI 3 POMODORI PICCANTE <sup>1-7</sup> - NOVITÀ

Pomodoro San Marzano DOP confit, pomodorini gialli e rossi semi-secchi, stracciatella artigianale, salamino piccante, Grana Padano della Lessinia, origano | 15,3€

### BURRATA AI 3 POMODORI MEDITERRANEA <sup>1-4-7</sup>

Pomodoro San Marzano DOP confit, pomodorini rossi semi-secchi, stracciatella artigianale, olive taggiasche, Grana Padano della Lessinia, origano | 15,3€

• **CONSIGLIATA CON ACCIUGHE** +1,8€

---

# LE PIZZE



Tonda San Marzano DOP di Bufala con salamino piccante

---

## LE MARGHERITE DI ARALDO

### **SAN MARZANO DOP** <sup>1-7</sup>

Fiordilatte della Lessinia, pomodoro San Marzano DOP confit, olive nere taggiasche, un po' di Grana Padano della Lessinia grattugiato, emulsione di basilico fresco | 11€

• **CONSIGLIATA CON PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE "TEZZA"** +2,5€

### **SAN MARZANO DOP DI BUFALA** <sup>1-7</sup> - **NOVITÀ**

Pomodoro San Marzano DOP confit, olive taggiasche, un po' di Grana Padano della Lessinia grattugiato, dopo cottura: mozzarella di bufala e emulsione di basilico fresco | 12,5€

• **CONSIGLIATA CON SALAMINO PICCANTE** +1,8€

### **ZEUS DOP** <sup>1-7</sup>

Pomodoro San Marzano DOP confit, Fiordilatte della Lessinia, emulsione di basilico fresco | 9€

• **CONSIGLIATA CON MIX DI SEMI BIO** +1€

### **POMODORINI SEMI-SECCHI** <sup>1-7</sup>

Fiordilatte della Lessinia, bacon artigianale "Tezza", pomodorini rossi semi-secchi, Grana Padano della Lessinia, emulsione di basilico fresco | 11,9€

---

# LE PIZZE



Araldo con salamino piccante

---

## PRIVATE COLLECTION

### **ARALDO** <sup>1-7</sup>

Fiordilatte della Lessinia, prosciutto cotto artigianale “Tezza”, zucchine, Grana Padano della Lessinia | 11,5€

• **CONSIGLIATA CON SALAMINO PICCANTE** +1,8€

### **SPECK DELLA VAL DI FIEMME E MIELE DI CASTAGNO** <sup>1-7-8</sup>

Fiordilatte della Lessinia, gorgonzola dolce e noci | 11,5€

• **CONSIGLIATA CON MIX DI SEMI BIO** +1€

### **AFRODITE** <sup>1-7</sup>

Pomodoro San Marzano DOP confit, Fiordilatte della Lessinia, funghi di bosco spadellati, salamino piccante artigianale della Val di Fiemme, Grana Padano della Lessinia | 11,9€

### **AMATRICIANA** <sup>1-7</sup>

Pomodoro San Marzano DOP confit, Fiordilatte della Lessinia, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata di Sauris, Pecorino Romano e pepe | 12,5€

### **PARMIGIANA DOP** <sup>1-7</sup>

Fiordilatte della Lessinia, melanzane alla griglia, pomodoro san Marzano DOP confit, Grana Padano della Lessinia | 11,5€

---

# LE PIZZE



---

## ECCELLENZE DEL TERRITORIO

### **ERACLE** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, Monte Veronese in 3 stagionature, funghi misto bosco spadellati, Grana Padano della Lessinia e dopo cottura prosciutto cotto artigianale "Tezza" | 11,5€

- **CONSIGLIATA CON GORGONZOLA** +1,8€
- **CONSIGLIATA CON SALAMINO PICCANTE** +1,8€

### **FORMAGGI DELLA LESSINIA**

Pomodoro, mozzarella, Monte Veronese in 3 stagionature e gorgonzola dolce | 11,5€

### **GIOTTO** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, Monte Veronese in 3 stagionature, peperoni al forno, ricotta fresca, salsiccia dolce di produzione propria | 11,9€

### **BOTTICELLI** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, funghi misto bosco, bacon artigianale "Tezza" | 11,9€

### **VAN GOGH** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata di Sauris | 12,9€

### **MIRÒ** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, speck artigianale della Val di Fiemme, ricotta affumicata | 11,9€

### **LEONARDO DA VINCI** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon spadellati, bacon artigianale "Tezza", Grana Padano della Lessinia | 11,9€

### **APOLLO** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, funghi di bosco spadellati, speck artigianale della Val di Fiemme in cottura | 11,9€

---

# LE PIZZE



Tonda Michelangelo con cipolla rossa stufata

## CLASSICHE MA SPECIALI

### **MICHELANGELO** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, gorgonzola dolce, salsiccia dolce di produzione propria | 11,5€

• **CONSIGLIATO CON CIPOLLA ROSSA STUFATA** +1€

### **VEGETARIANA** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione cucinate da noi | 10,5€

### **VERDURE CROCCANTI** <sup>1-7</sup>

Fiordilatte della Lessinia, peperoni, zucchine, carote, ciuffi di pomodoro San Marzano DOP confit e pecorino | 11,5€

### **RAFFAELLO** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa stufata, prosciutto crudo San Daniele, emulsione di rucola fresca | 11,5€

• **CONSIGLIATO CON BUFALA FRESCA** +2,5€

### **GIUNONE** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, bacon artigianale artigianale "Tezza", porro al forno, Philadelphia | 11,2€

### **GIARDINI PENSILI** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, Grana Padano della Lessinia | 11,2€

### **GAMBERI DELL'ARGENTINA** <sup>1-2-7</sup>

Fiordilatte della Lessinia, bacon artigianale artigianale "Tezza" e gamberi, condita con emulsione di rucola fresca | 13,9€

### **CARAVAGGIO** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, speck artigianale della Val di Fiemme a cubetti in cottura | 11,2€

### **COLOSSO DI RODI** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, radicchio, pomodorini, cuore di carciofi, Grana Padano della Lessinia | 11,2€

### **SIRIO** <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, porro stufato, pomodorini, Philadelphia | 10,5€

# L'HAMBURGER

CARNE ITALIANA, IL NOSTRO PANE: LIEVITO MADRE E FARINA BIO



Classico con bacon

**IL CLASSICO** <sup>1-3-7-10</sup> | NORMALE 180 gr. 11,5€ • MEGA 300 gr. 15,9€  
Formaggio Monte Veronese mezzano, cipolla rossa stufata, salse  
• **CONSIGLIATO CON BACON ARTIGIANALE "TEZZA"** +1€

**IL PICCANTE** <sup>1-7</sup> | NORMALE 180 gr. 11,9€ • MEGA 300 gr. 16,9€  
Formaggio Monte Veronese mezzano, peperoni dolci al forno, cipolla rossa stufata, salsa piccante

**IL SAURIS** <sup>1-3-10</sup> | NORMALE 180 gr. 12,50€ • MEGA 300 gr. 16,90€  
Monte Veronese mezzano, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata di Sauris e salsa al pepe nero  
• **CONSIGLIATO CON INSALATA FRESCA** +1€

**IL CAPRESE** <sup>1-7</sup> | NORMALE 180 gr. 11,9€ • MEGA 300 gr. 16,9€  
Fiordilatte della Lessinia, pomodoro San Marzano DOP confit e salsa di basilico  
• **CONSIGLIATO CON AVOCADO** +2,5€

**L'AFFUMICATO** <sup>1-3-7-10</sup> | NORMALE 180 gr. 12,5€ • MEGA 300 gr. 16,9€  
Peperoni dolci al forno, scamorza, bacon croccante e salsa di cipolla arrosto  
• **CONSIGLIATO CON MIX DI SEMI BIO** +1€

## I TOSTONI

**TOSTONE ARALDO** <sup>1-3-7-10</sup>  
Il pane del nostro Mega Burger farcito con prosciutto cotto artigianale "Tezza", funghi champignon spadellati, Monte Veronese in scaglie e salsa maionese | 10,9€  
• **CONSIGLIATO CON SALSA LEGGERMENTE PICCANTE** +0,5€

**CLUB SANDWICH** <sup>1-3-10</sup> | INTERO 15,9€ • MEZZO 9,5€  
Farcito con pomodoro fresco, insalata, pollo, maionese, frittatina, bacon croccante e patate a spicchio

# ALTERNATIVE ALLA PIZZA

PIATTI CALDI



Lasagna al forno

---

## PIATTI CALDI

### LASAGNA AL FORNO <sup>1-3-7-9-12</sup>

Con ragù di vacca vecchia (carne genuina e sostenibile) | 9,5€

### PARMIGIANA <sup>7</sup>

Di melanzane al forno | 8,9€

### POLPETTE AL SUGO <sup>1-3-7</sup>

Leggermente piccanti | 9€

### POLENTA GRATINATA <sup>7</sup>

Con funghi di bosco, salsiccia dolce e gorgonzola | 7,5€

---



# ALTERNATIVE ALLA PIZZA

PIATTI FREDDI



---

## INSALATE

### LA PRIMAVERA <sup>7</sup>

Insalata, pomodorini, olive nere taggiasche, mozzarelline della Lessinia ed edamame | 10,9€

• **CONSIGLIATA CON AVOCADO** +2,50€

### CAESAR SALAD <sup>3-7-9</sup>

Insalata, pollo, scaglie di Grana Padano della Lessinia, bacon croccante e salsa yogurt | 12,9€

**Porzione del nostro pane BIO <sup>1</sup> | 1€**

## AFFETTATI

### BLACK ANGUS <sup>7</sup>

Carpaccio e mozzarelline della Lessinia | 12,5€

### SAN DANIELE E BURRATA <sup>7</sup>

Prosciutto crudo di San Daniele con burrata fresca | 12,5€

**AFFETTATI ITALIANI MISTI | 11,9€**

**Porzione del nostro pane BIO <sup>1</sup> | 1€**

---

# MENU BAMBINO



Toast con prosciutto cotto artigianale "Tezza" e formaggio

---

**TOAST CON PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE "TEZZA" E  
MONTE VERONESE GIOVANE | 6€**

**LASAGNA | 9,5€**

**WÜRSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE A SPICCHI | 9,5€**

**PIATTO DI PROSCIUTTO COTTO CON MOZZARELLINE FIORDILATTE  
DELLA LESSINIA | 6,9€**

**HAMBURGER DI CARNE (SENZA PANE) CON PATATE A SPICCHI | 9,5€**

---

• ALLERGENI •



SERVIZIO 1,9€



@araldoverona  
araldoverona.it