



**ARALDO**

.....  
*La porta della Lessinia*

**MENU**

# ANTIPASTI

PROPOSTE SFIZIOSE DA GUSTARE PRIMA DELLA PIZZA



Padellino patate Grana e pepe



**PATATE GRANA E PEPE <sup>1</sup> - NOVITÀ**

Con fonduta di Grana Padano di Lessinia e pepe nero | 5,2€

**PATATE MONTE E BACON <sup>1</sup>**

Con Monte Veronese fuso e bacon croccante | 5,2€

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

Prosciutto crudo di San Daniele con burrata fresca | 12,9€

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

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

# LE CARATTERISTICHE DEI NOSTRI IMPASTI:



## 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 HANNO I SEGUENTI ALLERGENI E TRACCE DI: 1-(6-10-11-13)  
IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE RIVOLGERSI SEMPRE AL PERSONALE.

# TIPOLOGIE DI IMPASTO:

**Tutti i nostri impasti sono 100% biologici, a base di lievito madre e farine semi-integrali macinate a pietra.**



## **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.



## **PIZZA CON AGGIUNTA DI MIX DI SEMI BIO <sup>11</sup> - NOVITÀ** **100% BIOLOGICO**

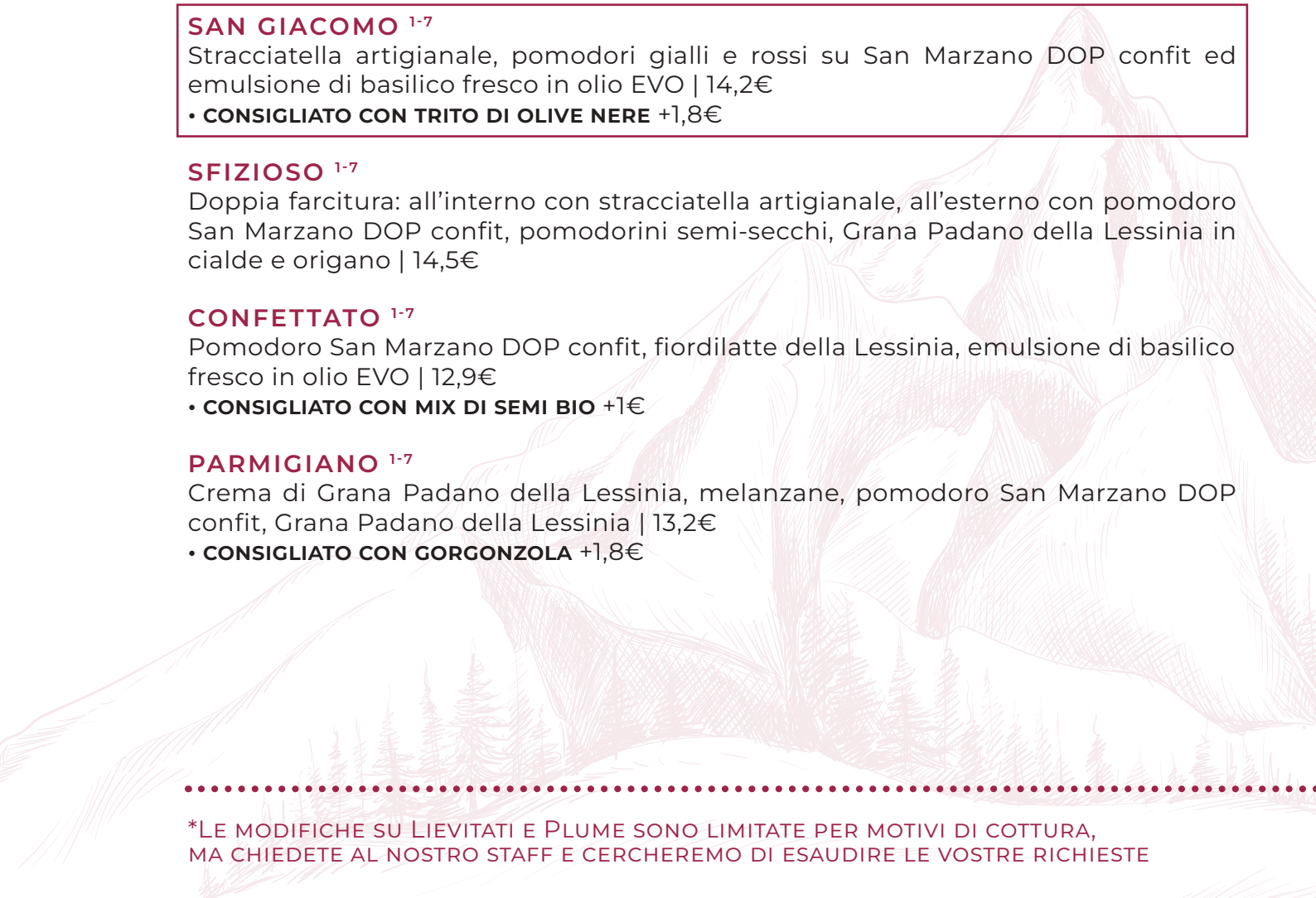
Potete arricchire la vostra pizza aggiungendo Semi di Sesamo BIO, ricchi di calcio e ferro, semi di lino scuro BIO, fonte di vitamina E e selenio, semi di girasole, che abbondano di antiossidanti.

# I LIEVITATI

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



Lievitato San Giacomo con trito di olive nere



---

## 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 | 14,2€

• **CONSIGLIATO CON TRITO DI OLIVE NERE** +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 | 14,5€

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

Pomodoro San Marzano DOP confit, fiordilatte della Lessinia, emulsione di basilico fresco in olio EVO | 12,9€

• **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 | 13,2€

• **CONSIGLIATO CON GORGONZOLA** +1,8€

---

\*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 | 14,2€

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

### **CARBONARA <sup>1-3</sup> - NOVITÀ**

Mozzarella fiordilatte, crema carbonara, pancetta arrotolata, Pecorino Romano stagionato e pepe nero | 14,5€

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

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

# LA PLUMA

100% BIOLOGICA E RICCA DEL SAPORE DEI GRANI ANTICHI



Pluma Rossa con salamino piccante



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

Pomodoro San Marzano DOP confit, fiordilatte della Lessinia, olive nere, Grana Padano della Lessinia, emulsione al basilico | 13,9€

• **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 | 13,9€

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

Fiordilatte della Lessinia, bacon artigianale “Tezza”, pomodorini rossi semi-secchi, Grana Padano della Lessinia, emulsione al basilico | 13,9€

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

**PERFETTA DA CONDIVIDERE ANCHE COME ANTIPASTO**

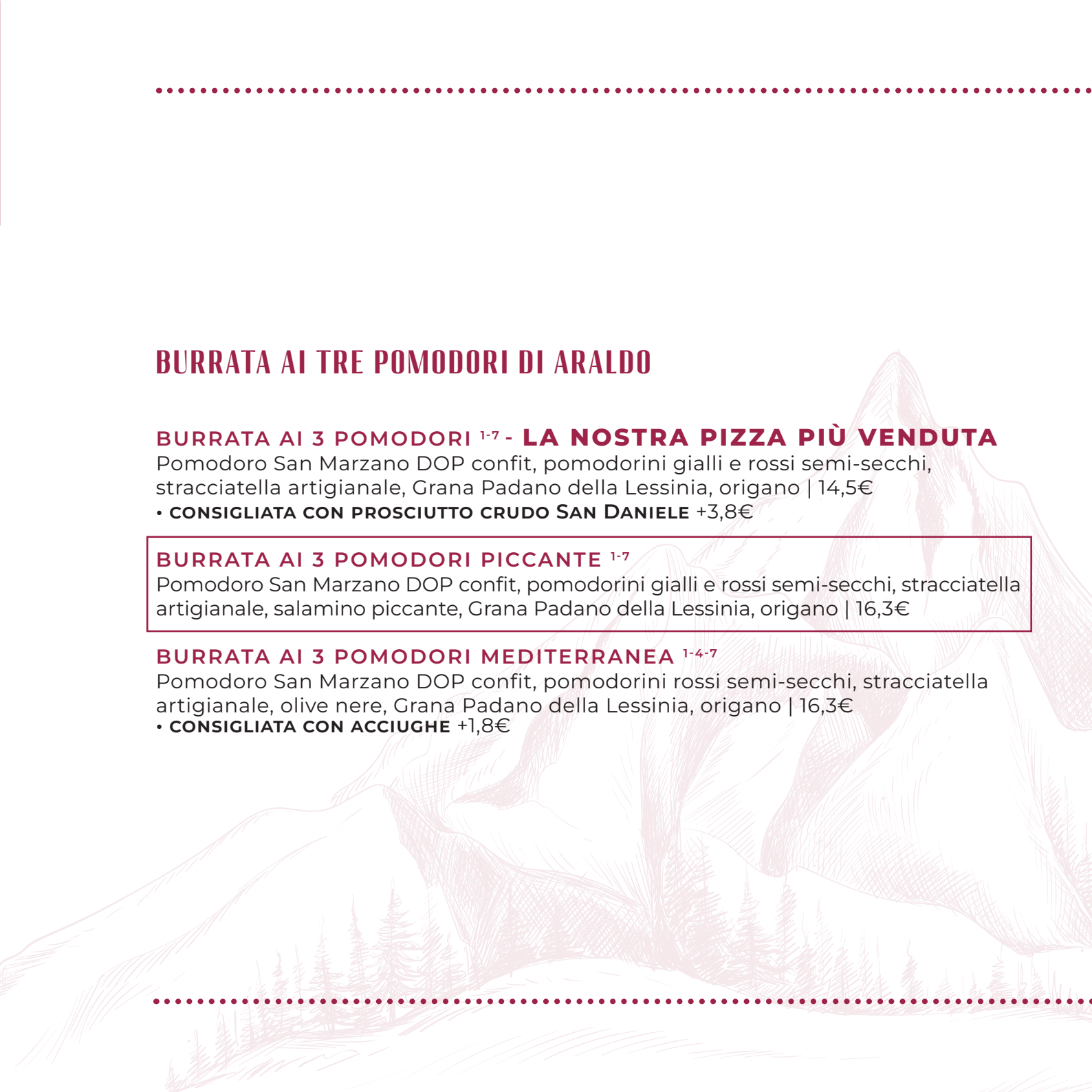
Burrata fresca e prosciutto crudo San Daniele DOP | 14,9€

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

# LE PIZZE



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 | 14,5€

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

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

Pomodoro San Marzano DOP confit, pomodorini gialli e rossi semi-secchi, stracciatella artigianale, salamino piccante, Grana Padano della Lessinia, origano | 16,3€

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

Pomodoro San Marzano DOP confit, pomodorini rossi semi-secchi, stracciatella artigianale, olive nere, Grana Padano della Lessinia, origano | 16,3€

• **CONSIGLIATA CON ACCIUGHE** +1,8€

# LE PIZZE



San Marzano D.O.P di bufala con salamino piccante



---

## LE MARGHERITE DI ARALDO

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

Pomodoro San Marzano DOP confit, olive, un po' di Grana Padano della Lessinia grattugiato, dopo cottura: mozzarella di bufala e emulsione di basilico fresco | 13,4€

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

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

Fiordilatte della Lessinia, pomodoro San Marzano DOP confit, olive nere, un po' di Grana Padano della Lessinia grattugiato, emulsione di basilico fresco | 11,9€

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

### **ZEUS DOP CON BACON** <sup>1-7</sup> - **NOVITÀ**

Pomodoro San Marzano DOP confit, Fiordilatte della Lessinia, bacon artigianale "Tezza", emulsione di basilico fresco e Grana Padano di Lessinia | 12,5€

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

Pomodoro San Marzano DOP confit, Fiordilatte della Lessinia, emulsione di basilico fresco | 9,5€

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

---

# LE PIZZE



Araldo con salamino piccante



---

## LE PIÙ AMATE DI SEMPRE

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

Fiordilatte della Lessinia, prosciutto cotto artigianale “Tezza”, zucchine, Grana Padano della Lessinia | 12,5€

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

### **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 | 12,9€

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

Pomodoro San Marzano DOP confit, Fiordilatte della Lessinia, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata di Sauris, Pecorino Romano e pepe | 13,9€

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

Fiordilatte della Lessinia, melanzane alla griglia, pomodoro san Marzano DOP confit, Grana Padano della Lessinia | 12,5€

---

# LE PIZZE



## ECCELLENZE DEL TERRITORIO

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

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, funghi di bosco spadellati, speck artigianale della Val di Fiemme in cottura | 12,4€

• **CONSIGLIATA CON GORGONZOLA** +1,8€

### 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" | 13,2€

• **CONSIGLIATA CON GORGONZOLA** +1,8€

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

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

Pomodoro, Monte Veronese in 3 stagionature, peperoni al forno, ricotta fresca, salsiccia dolce di produzione propria | 12,4€

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

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, funghi misto bosco, bacon artigianale "Tezza" | 12,4€

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

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata di Sauris | 13,4€

### MIRÒ <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, speck artigianale della Val di Fiemme, ricotta affumicata | 12,4€

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

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon spadellati, bacon artigianale "Tezza", Grana Padano della Lessinia | 12,4€

### SPECK DELLA VAL DI FIEMME E MIELE DI CASTAGNO

Fiordilatte della Lessinia, gorgonzola dolce e noci | 12,9€

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

# LE PIZZE



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 | 12,2€

- **CONSIGLIATO CON CIPOLLA ROSSA STUFATA** +1€
- **CONSIGLIATO CON SALAMINO PICCANTE** +1,8€

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

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa stufata, prosciutto crudo San Daniele, emulsione di rucola fresca | 11,9€

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

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

Pomodoro, mozzarella, bacon artigianale “Tezza”, porro al forno, Philadelphia | 11,9€

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

Fiordilatte della Lessinia, bacon artigianale “Tezza” e gamberi, condita con emulsione di rucola fresca | 14,5€

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

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, speck artigianale della Val di Fiemme a cubetti in cottura | 11,9€

## VEGETARIANE

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

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione cucinate da noi | 11,9€

- **CONSIGLIATA CON AGGIUNTA DI PECORINO** +1€

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

Pomodoro, mozzarella, radicchio, pomodorini, cuore di carciofi, Grana Padano della Lessinia | 12,9€

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

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, Grana Padano della Lessinia | 11,9€

### FORMAGGI DELLA LESSINIA

Pomodoro, mozzarella, Monte Veronese in 3 stagionature e gorgonzola dolce | 11,9€

# L'HAMBURGER

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



Classico con bacon

.....

**IL BACON** <sup>1-3-7-10</sup> | NORMALE 180 gr. 13,2€ • MEGA 300 gr. 17,9€  
Formaggio Monte Veronese mezzano, bacon artigianale “Tezza”, cipolla rossa  
stufata, salse

**IL CLASSICO** <sup>1-3-7-10</sup> | NORMALE 180 gr. 12,2€ • MEGA 300 gr. 16,9€  
Formaggio Monte Veronese mezzano, cipolla rossa stufata, salse

**IL SAURIS** <sup>1-3-10</sup> | NORMALE 180 gr. 13,9€ • MEGA 300 gr. 17,9€  
Monte Veronese mezzano, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata di Sauris e  
salsa al pepe nero  
• **CONSIGLIATO CON INSALATA FRESCA** +1€

**L’AFFUMICATO** <sup>1-3-7-10</sup> | NORMALE 180 gr. 13,9€ • MEGA 300 gr. 17,9€  
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 | 11,9€  
• **CONSIGLIATO CON SALSA LEGGERMENTE PICCANTE** +0,5€

**CLUB SANDWICH** <sup>1-3-10</sup> | INTERO 16,9€ • MEZZO 10,5€  
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) | 10,5€

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

Di melanzane al forno | 9,5€

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

Leggermente piccanti | 9,9€

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

Con funghi di bosco, salsiccia dolce e gorgonzola | 11,9€

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

Con verdure miste, patate e salsa agrodolce | 9,5€

# ALTERNATIVE ALLA PIZZA

PIATTI FREDDI



Caesar salad



---

## INSALATE

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

Insalata, pollo, scaglie di Grana Padano della Lessinia, bacon croccante e salsa yogurt | 13,2€

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

Insalata, pomodorini, olive nere, mozzarelline della Lessinia ed edamame | 11,9€

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

## AFFETTATI

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

Prosciutto crudo di San Daniele con burrata fresca | 12,9€

**AFFETTATI ITALIANI MISTI** | 11,9€

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

# MENU BAMBINO



Wüstel alla griglia con patate a spicchio



.....

**WÜRSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATE A SPICCHIO | 10,5€**

**TOAST CON PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE "TEZZA" E  
MONTE VERONESE GIOVANE CON PATATE A SPICCHIO | 7,2€**

**LASAGNA | 10,5€**

**PIATTO DI PROSCIUTTO COTTO CON MOZZARELLINE FIORDILATTE  
DELLA LESSINIA | 7,2€**

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

.....

Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di avvisare il personale di sala.

I nostri prodotti potrebbero contenere tracce di:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: FRUMENTO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O VARIETÀ IBRIDE DI QUESTI E I LORO DERIVATI.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
5. ARACHIDI E I LORO DERIVATI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI LATTIERI (INCLUSO LATTOSIO).
8. FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO DERIVATI.
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI DAL SEDANO.
10. MOSTARDA E PRODOTTI DERIVATI DALLA SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG.
13. GRANI DI LUPINO E PRODOTTI A BASE DI GRANI DI LUPINO.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero essere congelati o sottoposti a un processo di abbattimento termico controllato per preservarne la freschezza e la qualità.



**2 SPICCHI**  
**GAMBERO ROSSO®**



---

**SERVIZIO 2€**



**ARALDO**

.....  
*La porta della Lessinia*

# **MENU DOLCI**

# CLASSICI IN COPPA



.....

### **COPPA BUDDY'S** <sup>3-7-8</sup>

Gelato alla crema Araldo, gelato fiordilatte, panna montata, meringhette, topping al cioccolato e ciliegina | 5,9€

### **COPPA TIRAMISÙ ARALDO** <sup>1-3-7-8</sup>

Con gelato alla crema Araldo | 5,5€

• CONSIGLIATO CON LA NOSTRA SALSA AL PISTACCHIO <sup>3-12</sup> +0,5€

### **MILLEFOGLIE DI FRAGOLE** <sup>1-3-7</sup>

Fragole fresche, crema al mascarpone, millefoglie e gelato di vaniglia | 7,9€

### **SORBETTO AL LIMONE - GLUTEN FREE**

Con panna montata fresca <sup>7</sup> | 4€

.....



# CUOR DI MONTAGNA

ABBIAMO MESSO IN BARATTOLO TUTTO IL BUONO DELLA LESSINIA:  
SEMIFREDDO AL LATTE DI MONTAGNA E VANIGLIA, ARRICCHITO  
CON FRUTTA FRESCA, PISTACCHI, NOCCIOLE, MANDORLE,  
CIOCCOLATO, AMARENE E PANNA MONTATA.

TI BASTERÀ SOLO SCEGLIERE IL TUO GUSTO PREFERITO!



# NOVITÀ

## **PRATO VERDE** 1-3-5-6-7-8

Crema semifreddo chantilly, salsa al caramello salato, crumble al pistacchio e panna montata fresca | 5€

## **CIMA NOCCIOLA** 3-7-8

Crema semifreddo chantilly, salsa al cioccolato 65%, granella di nocciole, nocciole intere e panna montata fresca | 5€

## **ALBA ROSA** 3-7-8

Crema semifreddo chantilly, frutti di bosco sciroppati, meringhette e panna montata | 5€



## **LIMONE E MERINGA** 3-7-8

Crema semifreddo chantilly, meringhette, salsa al limone e panna montata | 5€

# TORTE E FINE PASTO



Affogato Grand Marnier

## TORTE

Le torte sono tutte abbinate al gelato alla crema araldo

**SACHER** <sup>3-6-7-8</sup> - GLUTEN FREE | 5,5€

**MINI-CHEESECAKE** <sup>3-7</sup> - GLUTEN FREE

Con salsa ai frutti di bosco | 4,9€

**TORTINO DI MELE** <sup>3-7-8</sup> - GLUTEN FREE | 4,9€

**BROWNIES** <sup>1-3-7</sup>

Con gelato alla crema Araldo e salsa al caramello salato | 5,2€

**TORTINO AL CIOCCOLATO** <sup>3-6-7-8</sup>

GLUTEN FREE

Con cuore morbido | 5,5€

## FINE PASTO SPECIALI

**NUVOLA DI CAFFÉ** <sup>7-8</sup>

Caffè espresso, gelato di fiordilatte, granella di nocciola, panna montata | 5,6€

**AFFOGATO GRAND MARNIER** <sup>3-6-7-12</sup>

Grand Marnier, gelato di crema Araldo, pepite di cioccolato, cacao e panna montata | 5,6€

## CAFFETTERIA

Caffè espresso | 1,3€

Caffè decaffeinato | 1,4€

Espresso d'orzo / ginseng | 1,5€

Caffè corretto | 1,8€

Tè caldo, tisana, infuso | 3,5€

Amari e grappe bianche | 3€

Grappa barricata di Amarone | 4€