



ASPORTO

Ritira il tuo ordine presso la tua pizzeria

• ORARI •

Dalle 18.00 alle 22.00

Estate: tutti i giorni

Inverno: tutti i giorni, escluso il martedì

• PAGAMENTO •

In contanti o carte

Supplemento asporto: € 0,60 per scatola

• COME ORDINARE •

Tutti i giorni dalle 18.00 al telefono

045 70 80 485

ANTIPASTI

PROPOSTE SFIZIOSE DA GUSTARE PRIMA DELLA PIZZA



Padellino patate Grana e pepe

PATATE GRANA E PEPE ¹ - NOVITÀ

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

PATATE MONTE E BACON ¹

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

SAN DANIELE E BURRATA ⁷

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

Ketchup, maionese e salse ³⁻¹⁰⁻¹¹ | 0,5€

Porzione del nostro pane BIO ¹ | 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

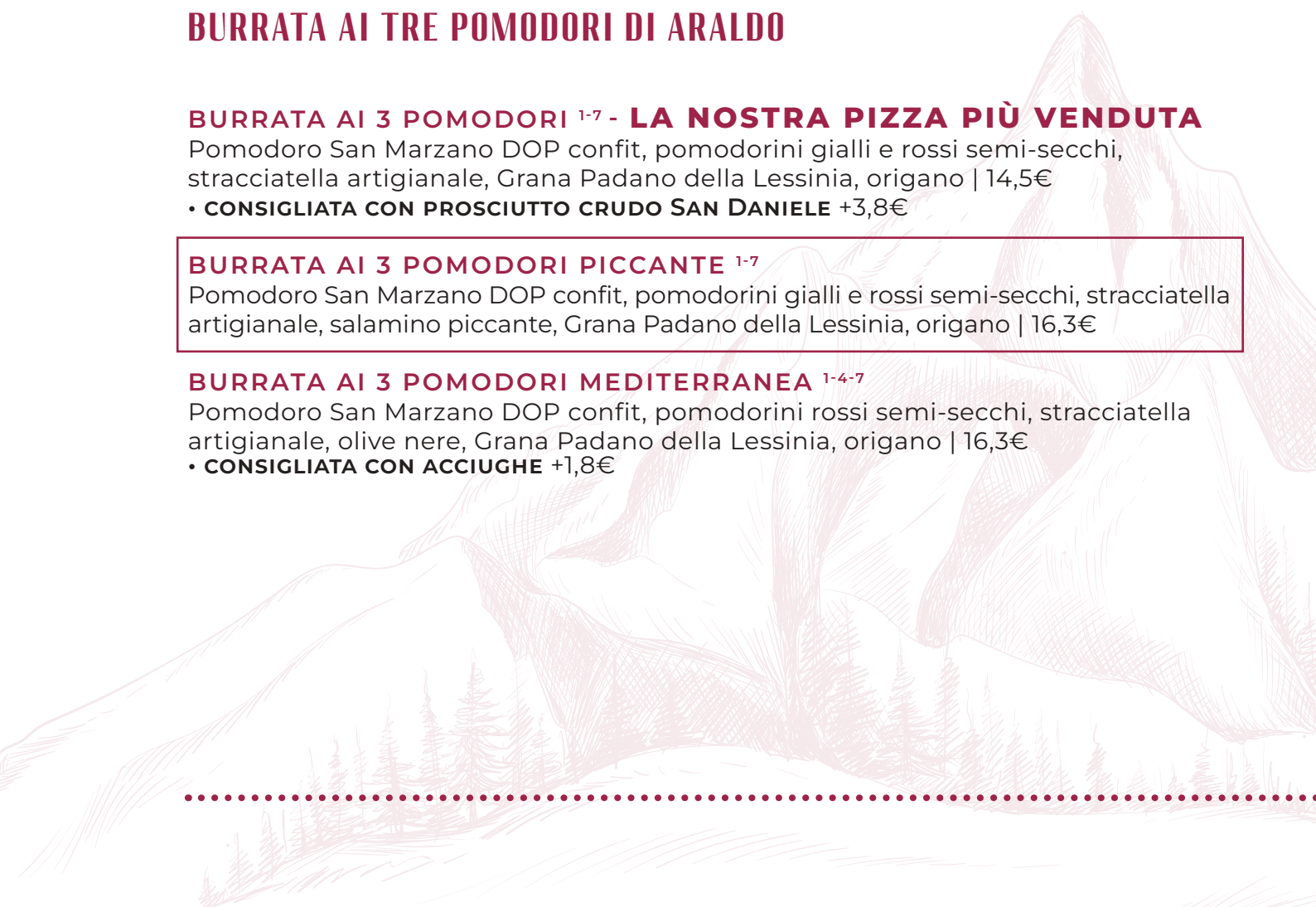
Selezioniamo solo farine macinate a pietra da molini selezionati per preservare le caratteristiche dei cereali integrali. La molitura a pietra infatti, a differenza della molitura a cilindri, conserva il germe di grano e la crusca, ovvero le parti nutrizionalmente più preziose del chicco.

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.

LE PIZZE



Burrata ai 3 pomodori piccante



BURRATA AI TRE POMODORI DI ARALDO

BURRATA AI 3 POMODORI ¹⁻⁷ - 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 ¹⁻⁷

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 ¹⁻⁴⁻⁷

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 ¹⁻⁷

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 ¹⁻⁷

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 ¹⁻⁷ - **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 ¹⁻⁷

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 ¹⁻⁷

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

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

AFRODITE ¹⁻⁷

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 ¹⁻⁷

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

PARMIGIANA DOP ¹⁻⁷

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

LE PIZZE



ECCELLENZE DEL TERRITORIO

APOLLO ¹⁻⁷

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 ¹⁻⁷

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 ¹⁻⁷

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

BOTTICELLI ¹⁻⁷

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

VAN GOGH ¹⁻⁷

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

MIRÒ ¹⁻⁷

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

LEONARDO DA VINCI ¹⁻⁷

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 ¹⁻⁷

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 ¹⁻⁷

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

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

GIUNONE ¹⁻⁷

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

GAMBERI DELL'ARGENTINA ¹⁻²⁻⁷

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

CARAVAGGIO ¹⁻⁷

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

VEGETARIANE

VEGETARIANA ¹⁻⁷

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

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

COLOSSO DI RODI ¹⁻⁷

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

GIARDINI PENSILI ¹⁻⁷

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 ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ | NORMALE 180 gr. 13,2€ • MEGA 300 gr. 17,9€
Formaggio Monte Veronese mezzano, bacon artigianale “Tezza”, cipolla rossa
stufata, salse

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

IL SAURIS ¹⁻³⁻¹⁰ | 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 ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ | 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 ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰
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 ¹⁻³⁻¹⁰ | 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 ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Con ragù di vacca vecchia (carne genuina e sostenibile) | 10,5€

PARMIGIANA ⁷

Di melanzane al forno | 9,5€

POLPETTE AL SUGO ¹⁻³⁻⁷

Leggermente piccanti | 9,9€

POLENTA GRATINATA ⁷

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

GAMBERI AVVOLTI NEL BACON ¹

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

ALTERNATIVE ALLA PIZZA

PIATTI FREDDI



Caesar salad



INSALATE

CAESAR SALAD ³⁻⁷⁻⁹

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

LA PRIMAVERA ⁷

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

Porzione del nostro pane BIO ¹ | 1€

AFFETTATI

SAN DANIELE E BURRATA ⁷

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

AFFETTATI ITALIANI MISTI | 11,9€

Porzione del nostro pane BIO ¹ | 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 ³⁻⁷⁻⁸

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

COPPA TIRAMISÙ ARALDO ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Con gelato alla crema Araldo | 5,5€

• CONSIGLIATO CON LA NOSTRA SALSA AL PISTACCHIO ³⁻¹² +0,5€

MILLEFOGLIE DI FRAGOLE ¹⁻³⁻⁷

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

SORBETTO AL LIMONE - GLUTEN FREE

Con panna montata fresca ⁷ | 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 ³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ - GLUTEN FREE | 5,5€

MINI-CHEESECAKE ³⁻⁷ - GLUTEN FREE

Con salsa ai frutti di bosco | 4,9€

TORTINO DI MELE ³⁻⁷⁻⁸ - GLUTEN FREE | 4,9€

BROWNIES ¹⁻³⁻⁷

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

TORTINO AL CIOCCOLATO ³⁻⁶⁻⁷⁻⁸

GLUTEN FREE

Con cuore morbido | 5,5€

FINE PASTO SPECIALI

NUVOLA DI CAFFÉ ⁷⁻⁸

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

AFFOGATO GRAND MARNIER ³⁻⁶⁻⁷⁻¹²

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€