



# ARALDO

ARTE DEL GUSTO

SINCE 2004

## MENU



Per informazioni e prenotazioni:

**Tel. 045 7080485**

# I NOSTRI PIATTI

I LIEVITATI



LE PIZZE



LA PLUMA



I PADELLINI



GLI HAMBURGER



I TOSTONI



LE INSALATE



GLI AFFETTATI





# I NOSTRI LIEVITATI



I nostri impasti sono realizzati con ingredienti 100% biologici.



Vegetariano



I consigli di Araldo



# I LIEVITATI

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

.....



## **CONFETTATO € 12,50** (V)

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte della Lessinia,  
emulsione di basilico fresco in olio EVO

## **MARINARA PICCANTE € 12,00**

Pomodoro San Marzano DOP, salame della strega piccante della Val di Fiemme tritato,  
Grana Padano di Montagna, origano selvatico

## **SPECK DI SAURIS € 13,00**

Pomodoro San Marzano DOP confettato, Gorgonzola e  
dopo cottura speck di Sauris e polvere di noci

## **IL VEGETARIANO € 12,50** (V)

Verdure fresche al forno, crema di mozzarella e  
dopo cottura pecorino romano stagionato

## **AMATRICIANA € 13,00**

Pomodoro San Marzano DOP confettato, cipolla rossa di Tropea,  
pancetta arrotolata di Sauris e dopo cottura scaglie di pecorino romano stagionato

## **PARMIGIANA € 12,50** (V)

Crema di Grana Padano della Lessinia, melanzane,  
pomodoro San Marzano DOP confettato, Grana Padano

## **SAN GIACOMO CON STRACCIATELLA ARTIGIANALE DELLA LESSINIA € 13,00** (V) (A)

Pomodori gialli e rossi su San Marzano DOP confit,  
stracciatella ed emulsione di basilico fresco in olio EVO

## **BLACK ANGUS € 13,00**

con fiordilatte della Lessinia, peperoni al forno, carpaccio di Black Angus e  
dopo cottura Monte Vecchio ed emulsione di rucola



# LE NOSTRE PIZZE



I nostri impasti sono realizzati con ingredienti 100% biologici.



Vegetariano



I consigli di Araldo



# LE ARALDO DOC

---



## **SAN MARZANO DOP € 9,80** (V) (A)

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

## **PARMIGIANA DOP € 10,60** (V)

Fiordilatte della Lessinia, melanzane alla griglia, pomodoro san Marzano DOP confit, Grana Padano della Lessinia

## **GAMBERI DELL'ARGENTINA € 13,40**

Fiordilatte della Lessinia, bacon artigianale della Val di Fiemme e gamberi, condita con emulsione di rucola fresca

## **AMATRICIANA € 11,50** (A)

Pomodoro San Marzano DOP confettato, Fiordilatte della Lessinia, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata di Sauris, pecorino romano e pepe

## **VERDURE CROCCANTI € 9,80** (V)

Fiordilatte della Lessinia, peperoni, zucchine, carote, ciuffi di pomodoro San Marzano DOP e Pecorino Romano stagionato grattugiato dopo cottura

## **POMODORINI SEMI-SECCHI € 10,90**

Fiordilatte della Lessinia, bacon della Val di Fiemme, Grana Padano della Lessinia, emulsione di basilico fresco

## **SPECK DI SAURIS E MIELE DI CASTAGNO € 10,90**

Fiordilatte della Lessinia, gorgonzola dolce e noci

## **BURRATA AI 3 POMODORI € 11,50** (V) (A)

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini gialli e rossi semi-secchi, stracciatella artigianale della Lessinia, Grana Padano, origano



# CON SALUMI SELEZIONATI

---



## **AFRODITE € 10,90** <sup>Ⓐ</sup>

Pomodoro, Fiordilatte della Lessinia, funghi di bosco spadellati, salamino piccante artigianale della Val di Fiemme, Grana Padano della Lessinia

## **ARALDO € 9,90**

Fiordilatte della Lessinia, prosciutto cotto da coscia, zucchine, Grana Padano della Lessinia

## **ERACLE € 10,40**

Pomodoro, formaggi misti della Lessinia, funghi misto bosco spadellati, Grana Padano della Lessinia e dopo cottura prosciutto cotto artigianale da coscia

## **RAFFAELLO € 10,40**

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa stufata, prosciutto crudo San Daniele, emulsione di rucola fresca

## **MICHELANGELO € 10,40**

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, Gorgonzola dolce, salsiccia dolce di produzione propria

## **GIOTTO € 10,90**

Pomodoro, formaggio Monte Veronese, peperoni al forno, ricotta fresca, salsiccia dolce di produzione propria

## **GIUNONE € 9,80**

Pomodoro, mozzarella, bacon artigianale della Val di Fiemme, porro al forno, Philadelphia

## **LEONARDO DA VINCI € 10,40**

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon spadellati, bacon artigianale della Val di Fiemme, Grana Padano della Lessinia

## **BOTTICELLI € 10,40** <sup>Ⓐ</sup>

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, funghi misto bosco, bacon artigianale della Val di Fiemme

## **CARAVAGGIO € 9,10**

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

## **MIRÒ € 10,40**

Pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata, funghi champignon, speck artigianale della Val di Fiemme

## **APOLLO € 10,60**

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

## **VAN GOGH € 11,10**

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata di Sauris



# LE INTRAMONTABILI

---



## **ZEUS DOP € 7,80**

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte della Lessinia, emulsione di basilico fresco

## **SIRIO € 9,10**

Pomodoro, mozzarella, porro stufato, pomodorini, Philadelphia

## **FORMAGGI DELLA LESSINIA € 8,90**

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, formaggi della Lessinia

## **GIARDINI PENSILI € 9,90**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, Grana Padano

## **COLOSSO DI RODI € 9,90**

Pomodoro, mozzarella, radicchio, pomodorini, cuore di carciofi, Grana Padano della Lessinia

## **VEGETARIANA € 9,50**

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione cucinate da noi





# LA NOSTRA PLUMIA



I nostri impasti sono realizzati con ingredienti 100% biologici.



Vegetariano



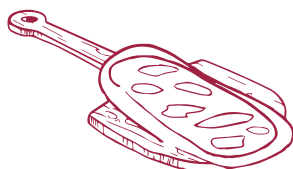
I consigli di Araldo



# LA PLUMA

DI GRANI ANTICHI BIOLOGICI AD ALTA IDRATAZIONE

---



## LA PIZZA IN PALA CROCCANTE

• PRODUZIONE LIMITATA •

**PLUMA CRUDO SAN DANIELE E BURRATA € 14,00**

**PLUMA ROSSA € 13,00**

Pomodoro San Marzano DOP confit, fiordilatte della Lessinia,  
olive nere taggiasche, grana di montagna ed emulsione al basilico

**PLUMA BIANCA € 13,00**

Fiordilatte della Lessinia, bacon artigianale,  
grana di montagna ed emulsione al basilico

**COPPA ARROSTO € 15,00**

con fiordilatte, radicchio al forno, taeggio e dopo cottura coppa,  
cipolla in salsa e croccante



**I NOSTRI  
PADELLINI**



# I PADELLINI

PICCOLI ANTIPASTI DA GUSTARE PRIMA DELLA PIZZA

---



**PATATE A SPICCHIO € 3,80**

**PATATE FARCITE € 4,50**

con Monte Veronese fuso e bacon croccante

**PATATAS BRAVAS € 4,00**

Patate a spicchio con salsa a base di pomodoro (piatto tipico spagnolo)

**GAMBERI E BACON € 6,80**

con verdure miste e salsa agrodolce

ALTERNATIVA ALLA PIZZA

---

**LASAGNA AL FORNO CON RAGÙ DI VACCA VECCHIA ⓐ € 8,50**

con carne genuina e sostenibile

**PARMIGIANA DI MELANZANE € 6,80**

**GAMBERI E BACON € 6,80**

con verdure miste e salsa agrodolce

**POLPETTE AL SUGO LEGGERMENTE PICCANTI ⓐ € 9,00**

**POLENTA GRATINATA € 6,00**

con funghi di bosco, salsiccia dolce e gorgonzola



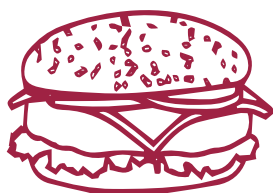
**I NOSTRI  
HAMBURGER**



# GLI HAMBURGER

CARNE DI MANZO ITALIANA,  
NEL NOSTRO PANE CON LIEVITO MADRE E FARINA BIO

.....



## PANINO NORMALE • 180 G

solo panino € 9,50

con patate € 11,90

## PANINO MEGA • 300 G

solo panino € 14,90

con patate € 16,90

.....

## IL CLASSICO

Formaggio Monte Veronese mezzano, cipolla rossa stufata, salse

**Aggiunta consigliata:** bacon artigianale della Val di Fiemme + € 0,50

## IL DIVERSO

Peperoni al forno, crema di ricotta affumicata, cipolla rossa stufata,  
salsa barbecue

## IL SAURIS <sup>Ⓐ</sup>

Monte Veronese mezzano, cipolla rossa stufata, pancetta arrotolata  
di Sauris e salsa al pepe nero

## IL CAPRESE

Fiordilatte della Lessinia, pomodoro San Marzano DOP confettato e  
salsa di basilico

## L'AFFUMICATO

Peperoni arrosto, scamorza, bacon croccante e salsa di cipolla arrosto



# I NOSTRI TOSTONI



# I TOSTONI

---



## **TOSTONE ARALDO € 9,00**

Il pane del nostro Mega Burger farcito con prosciutto cotto artigianale da coscia, funghi Champignon spadellati, Monte Veronese in scaglie e salsa mayonnaise

## **CLUB SANDWICH**

Farcito con pomodoro fresco, insalata, pollo, maionese, frittatina, bacon croccante e patate a spicchio

Intero **€ 14,50**

Mezzo **€ 8,00**





LE NOSTRE  
**INSALATE  
E AFFETTATI**



# LE INSALATE

---



**INSALATA MISTA € 8,90**

**LA NOSTRA CAESAR SALAD € 11,50**

Insalata, pollo, grana di montagna, bacon croccante, salsa yogurt



# GLI AFFETTATI

---



**AFFETTATI MISTI € 11,90**

**CRUDO E BURRATA € 10,90**

**CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON BOCCONCINI DI MOZZARELLA  
FIORDILATTE ARTIGIANALE € 11,90**

## LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.**

Alcuni alimenti possono essere congelati o aver subito abbattimento rapido di temperatura



**ARALDO**

ARTE DEL GUSTO

  
SINCE 2004

[araldoartedelgusto.it](http://araldoartedelgusto.it)

Per informazioni e prenotazioni:

**Tel. 045 7080485**