



ARALDO

ARTE DEL GUSTO

SINCE 2004

MENU



Per informazioni e prenotazioni:
Tel. 045 7080485

I NOSTRI PIATTI

I LIEVITATI



LE PIZZE



LE PIZZE IN PALA



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 € 12,00 (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 € 12,00

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

IL VEGETARIANO € 12,00 (V)

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

AMATRICIANA € 12,00

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

PARMIGIANA € 12,00 (V)

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

SAN GIACOMO € 12,00 (V) (A)

con stracciatella artigianale della Lessinia



LE NOSTRE PIZZE



I nostri impasti sono realizzati con ingredienti 100% biologici.



Vegetariano



I consigli di Araldo



LE ARALDO DOC



SAN MARZANO DOP € 9,50 (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 € 10,30 (V)

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

GAMBERI DELL'ARGENTINA € 12,80

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

AMATRICIANA € 10,90 (A)

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

VERDURE CROCCANTI € 9,50 (V)

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

POMODORINI SEMI-SECCHI € 10,30

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

SPECK DI SAURIS E MIELE DI CASTAGNO € 10,30

Fiordilatte della Lessinia, gorgonzola dolce e noci

BURRATA AI 3 POMODORI € 10,90 (V) (A)

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



CON SALUMI SELEZIONATI



AFRODITE € 10,30 ^(A)

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

ARALDO € 9,20

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

ERACLE € 9,80

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

RAFFAELLO € 9,80

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

MICHELANGELO € 9,80

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

GIOTTO € 10,30

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

GIUNONE € 9,20

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

LEONARDO DA VINCI € 9,80

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

BOTTICELLI € 9,80 ^(A)

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

CARAVAGGIO € 8,50

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

MIRÒ € 9,80

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

APOLLO € 10,00

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

VAN GOGH € 10,50

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolla rossa stufata, pancetta nostrana di produzione propria



LE INTRAMONTABILI



ZEUS DOP € 7,50 (V)

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

SIRIO € 8,50 (V)

Pomodoro, mozzarella, porro stufato, pomodorini, Philadelphia

FORMAGGI DELLA LESSINIA € 8,20 (V)

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, formaggi della Lessinia

GIARDINI PENSILI € 9,20 (V)

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

COLOSSO DI RODI € 9,20 (V)

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

VEGETARIANA € 8,80 (V)

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione cucinate da noi



LE NOSTRE PIZZE IN PALA



I nostri impasti sono realizzati con ingredienti 100% biologici.



Vegetariano

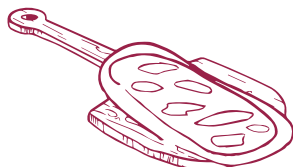


I consigli di Araldo



LA PIZZA IN PALA

DI GRANI ANTICHI BIOLOGICI AD ALTA FERMENTAZIONE



LA NUVOLA CROCCANTE

▪ PRODUZIONE LIMITATA ▪

NUVOLA CRUDO SAN DANIELE E BURRATA € 14,00

NUVOLA ROSSA € 13,00

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

NUVOLA BIANCA € 13,00

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



**I NOSTRI
PADELLINI**



I PADELLINI

PICCOLI ANTIPASTI DA GUSTARE PRIMA DELLA PIZZA



PATATE A SPICCHIO € 3,50

PATATE A SPICCHIO € 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 DELL'ARGENTINA € 6,50

con verdure miste e salsa agrodolce

POLPETTE AL SUGO LEGGERMENTE PICCANTI Ⓐ

Mezza porzione € 5,00

Porzione intera € 9,00

POLENTA GRATINATA € 5,00

con funghi di bosco, salsiccia dolce e gorgonzola

PARMIGIANA DI MELANZANE € 5,00



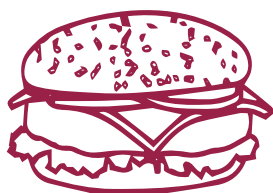
**I NOSTRI
HAMBURGER**



GLI HAMBURGER

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

.....



PANINO NORMALE ▪ 180 G

solo panino € 8,90

con patate € 10,90

PANINO MEGA ▪ 300 G

solo panino € 14,50

con patate € 16,50

.....

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 [Ⓐ]

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

TOSTONE 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



MORTADELLA CON BURRATA € 8,90

CRUDO E BURRATA € 10,90

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.



ARALDO

ARTE DEL GUSTO

SINCE 2004

araldoartedelgusto.it

Per informazioni e prenotazioni:

Tel. 045 7080485