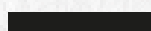


PIZZA & CUCINA



ARIA

A UN PASSO DAL CIELO



MENU

PIZZA

Per le nostre pizze utilizziamo diverse tipologie di farina:



Farina di grano tenero tipo "0"
caratterizzata dalla miscela di
varietà di frumenti teneri

Farina integrale
macinata a pietra e ricca di
fibre e germe di grano



Farina al carbone vegetale
ad alta digeribilità



I nostri impasti hanno tempi di maturazione variabili dalle 48 alle 72 ore

PIZZA

ARIA DI NOVITÀ BIANCHE

- MONTANA** mozzarella, porcini, pancetta al pepe e fuori cottura scaglie di Monte Veronese € 12
- BONDOLA** mozzarella e fuori cottura mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,5
- CRUDAIOLA** pizza pane condita fuori cottura con pomodorini gialli e rossi, mozzarella di bufala, crema di basilico e scaglie di Grana 16 mesi. € 11,5
- GORGONZOLA E PERE** mozzarella, gorgonzola, pere e fuori cottura noci € 11
- SALMONE** mozzarella e fuori cottura carpaccio di salmone, valeriana e olio al lime € 13
- CONTADINA** crema di zucchine, mozzarella, patate, pancetta al pepe e fuori cottura scaglie di Monte Veronese € 10,5
- ESTATE** mozzarella e poi condita fuori cottura con rucola, pomodorini e scaglie di Grana 16 mesi € 8
- 5 FORMAGGI** mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, scamorza affumicata e formaggio a sorpresa € 9

ARIA DI TRADIZIONE

- CICCIO** pizza pane con olio extra vergine d'oliva, sale e origano € 4
- MARINARA** pomodoro, aglio, olio e origano € 6
- MARGHERITA** pomodoro, mozzarella, Grana e basilico € 6,5
- ROMANA** pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi € 7,5
- WURSTEL** pomodoro, mozzarella e wurstel € 7,5
- QUATTRO STAGIONI** pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, prosciutto cotto alla brace, carciofini e funghi champignon freschi € 9,5
- CALABRESE** pomodoro, mozzarella, salamino piccante e 'nduja calabrese € 9
- VEGETARIANA** pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, patate, peperoni, funghi e radicchio € 8,5
- PROSCIUTTO E FUNGHI** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alla brace e funghi champignon freschi € 8,5
- BUFALINA** pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico € 10
- CALZONE** pomodoro, mozzarella, Grana e basilico € 7
- CAPRICCIOSA 2.0** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salamino piccante, olive, carciofi e uovo sodo € 10

ARIA DI NOVITÀ ROSSE

- SPECIAL** salsa al datterino giallo, mozzarella e fuori cottura stracciatella, briciole di tarallo pugliese piccante e fili di peperoncino € 14
- PUGLIESE** pomodoro, mozzarella, pomodorini gialli e rossi, capperi, olive e burrata € 12
- COTTO E BURRATA** pomodoro, mozzarella, pomodorini gialli, prosciutto cotto alla brace e fuori cottura burrata € 13
- CRUDO E BUFALA** pomodoro, mozzarella e fuori cottura mozzarella di bufala, crudo 20 mesi e crema di basilico € 14
- PARMIGIANA** pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano e basilico € 10
- TONNO E CIPOLLA SPECIALE** pomodoro, mozzarella, filetti di tonno sott'olio, cipolla rossa in agrodolce e olive taggiasche € 11
- TIROLESE** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio e fuori cottura speck € 11,5
- LEGGERA** pomodoro, mozzarella e fuori cottura bresaola, pomodorini confit, rucola e scaglie di Grana 16 mesi € 12
- TASTASAL** pomodoro, mozzarella, tastasal, scamorza affumicata e patate € 11
- CRI CRI** pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive taggiasche, capperi, scamorza affumicata e cipolla rossa in agrodolce € 12
- VIOLA** pomodoro, mozzarella, zucchine, filetti di tonno sott'olio, pomodorini e Philadelphia € 11
- CALZONE SPECIALE** calzone farcito con pomodoro, mozzarella e Grana, poi condito fuori cottura con mortadella e stracciatella € 11
- GUSTOSA** pomodoro, mozzarella, wurstel, stracchino e patate € 9,5
- BOSCO** pomodoro, mozzarella, porcini, finferli e funghi champignon freschi € 10

AGGIUNTE

- Prosciutto cotto/crudo, mozzarella senza lattosio, speck, mortadella, pancetta, bresaola, mozzarella di bufala, burrata, stracciatella, funghi porcini, Philadelphia € 2
- Altre aggiunte € 1
- Impasto integrale, impasto al carbone vegetale, doppia pasta € 1,5
- Scatola per asporto € 0,5

CUCINA

ARIA FRITTA

NUVOLE FRITTE servite con pomodoro aromatizzato	€ 4,5
OLIVE ALL'ASCOLANA 8 pezzi	€ 5,5
BASTONCINI DI MOZZARELLA 6 pezzi	€ 5,5
POLPETTINE DI CARNE 8 pezzi	€ 5,5
ROSTI DI PATATE E SPECK CON CUORE FILANTE 8 pezzi	€ 5,5
PATATINE FRITTE DIPPERS piccole	€ 4
PATATINE FRITTE DIPPERS grandi	€ 5
VERDURE MISTE PASTELLATE	€ 6
BOCCONCINI DI POLLO 8 pezzi	€ 5
MISTO ARIA uno di ogni tipo	€ 7

ANTIPASTI

BRUSCHETTE CLASSICHE AL POMODORO CON PANE FATTO IN CASA	€ 5
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO ACCOMPAGNATI DA GIARDINIERA, MOSTARDA E FOCACCIA	€ 12
PETALI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI CON BURRATINA PUGLIESE E NUVOLETTE FRITTE CALDE	€ 12
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AL SALE E ZUCCHERO CON GRISSINO DI SFOGLIA E DRESSING AL FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 13
GIRELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SPUMA AL TONNO E POLVERE DI CAPPERI DI PANTELLERIA	€ 12
CAPRESE CON BOCCONCINO DI BUFALA E CREMA DI BASILICO	€ 9

PRIMI PIATTI

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ D'ANATRA	€ 12
TORTELLONI DI SFOGLIA ALL'UOVO RIPIENI DI PORRO E SALSICCIA CON COULIS DI DATTERINI FRESCHI	€ 13
MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA CON POMODORO FRESCO, BASILICO, GUANCIALE E STRACCIATELLA	€ 12
SPAGHETTI DI PASTA FRESCA ALLO SCOGLIO CON POMODORI DATTERINI FRESCHI	€ 15
TAGLIATELLE CACIO E PEPE CON POLVERE DI TUORLO MARINATO	€ 12
SFORMATO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA	€ 11
RISOTTO ALL'AMARONE E SCAGLIE DI MONTE VERONESE (min. 2 persone)	€ 13 cad.

SECONDI PIATTI

FILETTO DI BLACK ANGUS AI FUNGHI PORCINI	€ 23
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA circa 500g	€ 27
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORO CILIEGINO SOTT'OLIO E CIALDA DI GRANA CROCCANTE	€ 20
FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE	€ 18
MEDAGLIONE DI TONNO ALLA GRIGLIA CON MAIONESE ALLO ZAFFERANO ED ERBA CIPOLLINA CON ANELLI DI PORRO FRITTI	€ 19
TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	€ 20
COTOLETTA DI PETTO DI POLLO 300g CON PATATINE FRITTE DIPPERS	€ 16

*I nostri prodotti contengono o potrebbero contenere alimenti che rientrano nella lista delle sostanze considerate ALLERGENI e/o potrebbero provenire da materie prime, semilavorati o prodotti finiti DECONGELATI (Reg. CE 1169/2011).
Qualora interessati, ad avere informazioni in merito alla presenza di allergeni negli ingredienti o allo stato fisico delle materie prime, degli ingredienti o dei prodotti finiti presenti nel nostro menù, Vi invitiamo a chiedere informazioni in merito al personale in servizio che potrà fornire uno specifico elenco con informazioni dettagliate.*

CUCINA

CONTORNI

PATATE ARROSTO	€ 4,5
VERDURE GRIGLIATE	€ 4,5
INSALATA MISTA	€ 4,5
VERDURA COTTA	€ 4,5
PATATINE FRITTE DIPPERS piccole	€ 4
PATATINE FRITTE DIPPERS grandi	€ 5

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA PICCOLA AL POMODORO / RAGÙ	€ 7
TORTELLINI DI CARNE CON PANNA E PROSCIUTTO / BURRO FUSO	€ 8
COTOLETTA CON PATATINE FRITTE	€ 7
WURSTEL CON PATATINE FRITTE	€ 6
PIZZA MARGHERITA BABY	€ 5
PIZZA CON WURSTEL E PATATINE FRITTE BABY	€ 6

INSALATE

NIZZARDA misticanza, pomodori, carote, olive, tonno, uovo sodo e mais	€ 10
GRECA misticanza, cipolla rossa, pomodoro, olive nere, feta e cetrioli	€ 10
CESAR misticanza, crostini, pollo grigliato, scaglie di Grana, bacon e salsa Cesar	€ 12

ARIA DI PANE

HAMBURGER DI BLACK ANGUS 200g pane gourmet, hamburger 200g, formaggio, cipolla caramellata, bacon, insalata, pomodoro e maionese allo zafferano con patatine fritte dippers	€ 20
CLUB SANDWICH petto di pollo grigliato, bacon, formaggio, insalata, pomodoro e maionese con patatine fritte dippers	€ 17
PUCCIA ARIA fesa di tacchino, olio al basilico, pomodorini conditi e misticanza	€ 12
PUCCIA VEGETARIANA formaggio cremoso, verdure miste grigliate, pomodoro e scamorza affumicata	€ 11



DESSERT fatti in casa

TIRAMISÙ CLASSICO in Bormioli	€ 5,5
TORTA CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 6
SBRISOLONA MANTOVANA	€ 5,5
LINGOTTO DI SEMIFREDDO AMARETTO E MANDORLE CON CIOCCOLATO FONDENTE CALDO	€ 6
FAGOTTINI DI NUTELLA 6 pezzi	€ 8
PANNACOTTA CON FRAGOLE DI ZEVIO	€ 6
CREMOSO AL PISTACCHIO in Bormioli	€ 6
SORBETTO	€ 5
GELATO in coppetta	€ 5
TARTUFO BIANCO/NERO	€ 5

BEVANDE

BAR / APERITIVI / COCKTAILS

GINGERINO, CRODINO, SANBITTER, CAMPARI SODA	€ 3
SPRITZ APEROL / SPRITZ CAMPARI / HUGO	€ 5
AMERICANO	€ 5
NEGRONI	€ 8
GIN TONIC / LEMON	€ 8
VODKA TONIC / LEMON	€ 8

BIRRE

BIRRA BIONDA DEL BARONE 0,20 cl alla spina	€ 3
BIRRA BIONDA DEL BARONE 0,40 cl alla spina	€ 5
BIRRA BIONDA DEL BARONE 1 l alla spina	€ 10
BIRRA BLANCHE HOEGAARDEN 0,25 cl alla spina	€ 4
BIRRA BLANCHE HOEGAARDEN 0,50 cl alla spina	€ 6
WEISSE 0,50 cl in bottiglia	€ 5,5
BIRRA IPA THERESIANER 0,20 cl alla spina	€ 4
BIRRA IPA THERESIANER 0,40 cl alla spina	€ 6
BIRRA ROSSA 0,25 cl alla spina	€ 4
BIRRA ROSSA 0,40 cl alla spina	€ 6
RADLER 0,40 cl alla spina	€ 5
BIRRA 0,33 cl in bottiglia	€ 5
BIRRA ANALCOLICA in bottiglia	€ 4

BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,50 cl	€ 1,5
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,75 cl	€ 2,5
COCA COLA 0,30 cl alla spina	€ 3,5
COCA COLA 0,50 cl alla spina	€ 5,5
VINO alla spina 0,25 cl bianco frizzante/rosso fermo	€ 3,5
VINO alla spina 0,50 cl bianco frizzante/rosso fermo	€ 5,5
VINO alla spina 0,1 l bianco frizzante/rosso fermo	€ 9
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE 0,33 cl in bottiglia	€ 3,5
THE PESCA / LIMONE 0,33 cl in lattina	€ 3,5
SUCCO DI FRUTTA	€ 3



Lester
BIRRA ARTIGIANALE DI VERONA

BIRRE ARTIGIANALI DI VERONA LESSTER BIRRERIA DELLA LESSINIA

VALMARISA 1185 0,5 L BIRRA BIONDA A BASE DI ACQUA PURISSIMA DAI 1185 METRI DELLA LESSINIA. DORATA IN STILE DORTMUNDER EXPORT PRODOTTA CON ACQUA OLIGOMINERALE DI ORIGINE VULCANICA € 7

FOSCA 0,5 L BIRRA ROSSA DAL CORPO INTENSO E DAL GUSTO DELICATO. EQUILIBRATA E DI SEMPLICE BEVUTA. I MALTI CARAMELLATI DONANO UNA LEGGERA DOLCEZZA, BEN BILANCIATA DALL'AMARO MODERATO DEI LUPPOLI NOBILI SELEZIONATI € 7

CORSARA 0,5 L BIRRA AMBRATA A BASSA FERMENTAZIONE IN PURO STILE BAVARESE. PARTENDO DA UN'ANTICA RICETTA TEDESCA È STATA CREATA UNA BIRRA LEGGERA E BEVERINA € 7

BIRRA DEL BRIGANTE 0,5 L BIRRA SCURA DAI RIFLESSI RAMATI IN STILE DUNKEL WEIZEN. PRODOTTA CON 5 DIFFERENTI MALTI D'ORZO IN AGGIUNTA AL MALTO DI FRUMENTO. IN BOCCA RISULTA MORBIDA E AVVOLGENTE, SIMILE ALLA CLASSICA WEIZEN, MA RAGALA UN FINALE PIÙ ROTONDO E CARAMELLATO € 7

VALPANTENA 0,5 L BIRRA BIONDA IN STILE INGLESE I.P.A. DAI PROFUMI INTENSI E DAL GUSTO DECISO. LA DOLCEZZA DEI MALTI È PERFETTAMENTE BILANCIATA CON L'AMARO DEI LUPPOLI SELEZIONATI. BIRA DAL CORPO PIENO E DALLA GASATURA MODERATA, IN PURO STILE BRITISH € 7



BEVANDE

VINI

Bollicine:	BICCHIERE	BOTTIGLIA
SPUMANTE EXTRA DRY NOÈ Famiglia Dalla Bernardina	€ 3,5	€ 16
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	€ 4	€ 22
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA CUVEÈ BRUT		€ 60
FRANCIACORTA SATEN Antica Fratta		€ 52
FERRARI PERLÈ MILLESIMATO DOC		€ 60
CHAMPAGNE		€ 100
MOSCATO DOLCE	€ 4	€ 20
Bianchi:	BICCHIERE	BOTTIGLIA
CUSTOZA DOC QSTÒ Famiglia Dalla Bernardina	€ 2,5	€ 12
GARGANEGA DOC GARDÀ Famiglia Dalla Bernardina	€ 3	€ 14
LUGANA DOC Cà dei Frati	€ 5	€ 25
CHIARETTO BARDOLINO DOC	€ 3	€ 12
SAN VINCENZO IGT Anselmi	€ 4	€ 20
Rossi:	BICCHIERE	BOTTIGLIA
CORVINA CORVÌ Famiglia Dalla Bernardina	€ 4	€ 15
VALPOLICELLA DOC Farina	€ 4	€ 17
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOCG	€ 4,5	€ 20
VALPOLICELLA RIPASSO DOCG	€ 5,5	€ 23
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	€ 6	€ 55
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	€ 5	€ 35

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,5
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,5
CAFFÈ CORRETTO	€ 2
CAPPUCCINO	€ 2
ORZO	€ 2
GINSENG	€ 2
THE E INFUSI	€ 2
AMARI	€ 4
GRAPPA BIANCA	€ 4
GRAPPA BARRICATA	€ 5
LIMONCINO	€ 3
WHISKY / RUM / BRANDY	€ 8

COPERTO € 2



IMMAGINA IL TUO NOI LO

**CENE DI GALA FINO A 200 PERSONE IN
SALE DEDICATE DI VARIE METRATURE**

oppure

**NELLA SUGGESTIVA ED ESCLUSIVA
SALA TIMBER LOUNGE**



**APERITIVI E BUFFET PRESSO LA
TERRAZZA PANORAMICA AFFACCIATA
SULLA PISTA DI DECOLLO**



EVENTO, REALIZZEREMO!

La nostra pluriennale esperienza nel settore della ristorazione rende possibile la realizzazione di menù e allestimenti unici e personalizzati, dai pranzi di lavoro alle cene di gala, dai light lunch alle degustazioni gourmet. Siamo inoltre disponibili anche per l'asporto e l'organizzazione di buffet e banqueting nelle sale meeting e sulla nostra esclusiva terrazza panoramica.

Per ricevere una proposta, o semplicemente per avere maggiori informazioni, potete contattarci:



congressi@dbhotelverona.it



0458582012



**BUFFET IN PIEDI, APERITIVI E
COCKTAILS CON FINGER FOOD
ADATTI AD OGNI OCCASIONE**



PIZZA

For our pizzas, we use different types of flour:



Soft wheat flour type "0"
characterized by the mixture
of varieties of soft wheat

Whole-wheat flour
stone-ground and rich in wheat
fibres and wheat germs



Vegetable carbon flour
high digestibility



Our doughs have variable maturation times from 48h to 72h

PIZZA

SPECIALS WITHOUT TOMATO SAUCE

- MONTANA** mozzarella, porcini mushrooms, bacon with pepper and Monte Veronese flakes (uncooked) € 12
- BONDOLA** mozzarella, mortadella (uncooked), stracciatella (uncooked) and chopped pistachios (uncooked) € 12,5
- CRUDAIOLA** pizza bread seasoned when cooked with yellow and red cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil cream and Grana flakes. € 11,5
- GORGONZOLA E PERE** mozzarella, gorgonzola, pears and chopped walnuts (uncooked) € 11
- SALMONE** mozzarella, carpaccio of salmon (uncooked), valerian (uncooked) and lime oil € 13
- CONTADINA** courgette cream, mozzarella, potatoes, bacon with pepper, Monte Veronese flakes (uncooked) € 10,5
- ESTATE** mozzarella and then seasoned after cooking with rocket, cherry tomatoes and Grana € 8
- 5 FORMAGGI** mozzarella, blue-cheese, Grana, smoked scamorza cheese and a surprise cheese € 9

TRADITIONALS

- CICCIO** pizza bread with extra virgin olive oil, salt and oregano € 4
- MARINARA** tomato, garlic, oil and oregano € 6
- MARGHERITA** tomato, mozzarella, Grana and basil € 6,5
- ROMANA** tomato, mozzarella, anchovies and capers € 7,5
- WURSTEL** tomato, mozzarella and frankfurters € 7,5
- QUATTRO STAGIONI** tomato, mozzarella, Taggiasca olives, grilled ham, artichokes and fresh champignon mushrooms € 9,5
- CALABRESE** tomato, mozzarella, spicy salami and Calabrian 'nduja € 9
- VEGETARIANA** tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, potatoes, peppers, mushrooms and radish € 8,5
- PROSCIUTTO E FUNGHI** tomato, mozzarella, grilled ham and fresh champignon mushrooms € 8,5
- BUFALINA** tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil € 10
- CALZONE** tomato, mozzarella, Grana and basil € 7
- CAPRICCIOSA 2.0** tomato, mozzarella, olives, ham, spicy salami, artichokes and boiled egg € 10

SPECIALS WITH TOMATO SAUCE

- SPECIAL** yellow cherry tomatoes sauce, mozzarella, stracciatella (uncooked), crumbs of spicy Apulian taralli (uncooked), chilli pepper threads (uncooked) € 14
- PUGLIESE** tomato, mozzarella, yellow and red cherry tomatoes, capers, olives, burrata cheese and basil cream € 12
- COTTO E BURRATA** tomato, mozzarella, yellow cherry tomatoes, grilled ham and burratina cheese (uncooked) € 13
- CRUDO E BUFALA** tomato, mozzarella, buffalo mozzarella (uncooked), raw ham aged 20 months (uncooked) and basil cream € 14
- PARMIGIANA** tomato, mozzarella, fried aubergines, parmesan cheese and basil € 10
- TONNO E CIPOLLA SPECIALE** tomato, mozzarella, tuna fillets in oil, sweet and sour red onion and Taggiasca olives € 11
- TIROLESE** tomato, mozzarella, gorgonzola, radish and speck (uncooked) € 11,5
- LEGGERA** tomato, mozzarella, dry-salted beef (uncooked), confit cherry tomatoes (uncooked), rocket (uncooked) and Grana Padano flakes (uncooked) € 12
- TASTASAL** tomato, mozzarella, pork blend meat, smoked scamorza cheese and potatoes € 11
- CRI CRI** tomato, mozzarella, spicy salami, Taggiasca olives, capers, smoked scamorza cheese and sweet and sour red onion € 12
- VIOLA** tomato, mozzarella, courgettes, tuna fillets in oil, cherry tomatoes and Philadelphia € 11
- CALZONE SPECIALE** calzone stuffed with tomato, mozzarella and Grana, then seasoned when cooked with mortadella and stracciatella cheese € 11
- GUSTOSA** tomato, mozzarella, wurstel, soft cheese and potatoes € 9,5
- BOSCO** tomato, mozzarella, porcini mushrooms, finferli mushrooms and fresh champignon mushrooms € 10

EXTRAS

- Cooked/raw ham, lactose-free mozzarella, speck, mortadella, bacon, dry-salted beef, buffalo mozzarella, burrata, stracciatella, Porcini mushrooms, Philadelphia** € 2
- Other additions** € 1
- Wholemeal dough, charcoal dough, double dough** € 1,5
- Take away box** € 0,5

RESTAURANT

DEEP FRIED

FRIED BREAD served with flavour tomato	€ 4,5
FRIED STUFFED OLIVES 8 pieces	€ 5,5
MOZZARELLA STICKS 6 pieces	€ 5,5
MEATBALLS 8 pieces	€ 5,5
POTATOES AND SPECK ROSTI WITH STRINGY HEART 8 pieces	€ 5,5
DIPPER FRIES small	€ 4
DIPPER FRIES big	€ 5
BATTERED MIXED VEGETABLES	€ 6
CHICKEN NUGGETS 8 pieces	€ 5
ARIA MIX one of all types	€ 7

APPETIZERS

CLASSIC TOMATO BRUSCHETTE WITH HOMEMADE BREAD	€ 5
LOCAL COLD CUTS AND CHEESES PLATTER ACCOMPANIED BY PICKLED VEGETABLES, MUSTARDS AND FOCACCIA BREAD	€ 12
SALMON CARPACCIO MARINATED WITH SALT AND SUGAR WITH PUFF PASTRY GRISSINO AND PASSION FRUIT DRESSING	€ 13
PARMA HAM WITH BURRATA CHEESE AND WARM FRIED BREAD	€ 12
ROUND STEAK OF VEAL COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH TUNA FOAM AND POWDER OF PANTELLERIA'S CAPERS	€ 12
CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL CREAM	€ 9

FIRST COURSES

HOMEMADE BIGOLI WITH DUCK SAUCE	€ 12
LARGE RAVIOLI STUFFED WITH WITH LEEK AND SAUSAGE ON FRESH TOMATO COULIS	€ 13
HOMEMADE LITTLE MACARONI WITH TOMATOES, BASIL, CHEECK LARD AND STRACCIATELLA CHEESE	€ 12
SPAGHETTI WITH SEAFOOD AND CHERRY TOMATOES	€ 15
CHEESE AND PEPPER TAGLIATELLE WITH MARINATED YOLK POWDER	€ 12
EGGPLANT PARMIGIANA	€ 11
RISOTTO WITH AMARONE WINE AND FLAKES OF MONTE VERONESE CHEESE (min. 2 people)	€ 13 cad.

MAIN COURSES

GRILLED BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 23
CHARCOAL GRILLED SIRLOIN STEAK (500g)	€ 27
SLICED BEEF WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATO IN OIL AND CRISPY GRANA WAFER	€ 20
MIXED FRIED CALAMARI, SHRIMPS AND VEGETABLES	€ 18
GRILLED TUNA MEDALLION WITH SAFFRON MAYONNAISE AND CHIVES WITH FRIED LEEK RINGS	€ 19
GRILLED OCTOPUS TENTACLES WITH BAKED POTATOES	€ 20
CHICKEN BREAST CHOP 300g WITH DIPPER FRIES	€ 16

Our products contain or may contain foods that fall within the list of substances considered ALLERGENS and/or may come from raw materials, semi-finished products or finished products THAWED (Reg. CE 1169/2011).

If you are interested in information about the presence of allergens in the ingredients or the physical state of the raw materials, ingredients or finished products on our menu, please ask for information about the staff on duty who can provide a specific list with detailed information.

RESTAURANT

SIDE DISHES

ROASTED POTATOES	€ 4,5
GRILLED VEGETABLES	€ 4,5
MIXED SALAD	€ 4,5
COOKED VEGETABLES	€ 4,5
DIPPER FRIES small	€ 4
DIPPER FRIES big	€ 5

MENU BABY

PASTA WITH TOMATO OR MEAT SAUCE	€ 7
TORTELLINI STUFFED WITH MEAT, SERVED WITH HAM AND CREAM OR MELTED BUTTER	€ 8
CUTLET WITH FRIES	€ 7
WURSTEL WITH FRIES	€ 6
BABY PIZZA MARGHERITA	€ 5
BABY PIZZA WITH WURSTEL E FRIES	€ 6

SALADS

NIZZARDA mixed salad, tomato, carrots, olives, tuna, boiled egg, corn	€ 10
GREEK mixed salad, red onion, tomato, olive, feta cheese, cucumber	€ 10
CESAR mixed salad, croutons ,grilled chicken, Grana, bacon, cesar sauce	€ 12

SANDWICHES

BLACK ANGUS HAMBURGER 200g gourmet bread, 200g hamburger, caramelised onion, bacon, salad, tomato, saffron mayonnaise with dipper fries	€ 18
CLUB SANDWICH grilled chicken breast, bacon, cheese, salad, tomato, mayonnaise with dipper fries	€ 17
PUCCIA ARIA turkey breast, basil oil, seasoned cherry tomatoes and mixed salad	€ 12
VEGETARIAN PUCCIA cream cheese, mixed grilled vegetables, tomato and smoked scamorza cheese	€ 11

DESSERTS homemade

TRADITIONAL TIRAMISU in Bormioli jar	€ 5,5
CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES	€ 6
SBRISOLONA MADE ACCORDING TO THE MANTUAN RECIPE	€ 5,5
ALMOND AND AMARETTO SEMIFREDDO WITH MELTED DARK CHOCOLATE	€ 6
NUTELLA DUMPLINGS 6 pieces	€ 8
PANNACOTTA WITH STRAWBERRIES	€ 6
PISTACHIO CREAMY in Bormioli jar	€ 6
SORBET	€ 5
ICECREAM	€ 5
TRUFFLE BLACK/WHITE	€ 5



DRINKS

BAR / APERITIF / COCKTAILS

GINGERINO, CRODINO, SANBITTER, CAMPARI SODA	€ 3
SPRITZ APEROL / SPRITZ CAMPARI / HUGO	€ 5
AMERICANO	€ 5
NEGRONI	€ 8
GIN TONIC / LEMON	€ 8
VODKA TONIC / LEMON	€ 8

BEERS

BARONE BLOND DRAFT BEER 0,20 cl	€ 3
BARONE BLOND DRAFT BEER 0,40 cl	€ 5
BARONE BLOND DRAFT BEER 1 l	€ 10
BLANCHE HOEGAARDEN DRAFT BEER 0,25 cl	€ 4
BLANCHE HOEGAARDEN DRAFT BEER 0,50 cl	€ 6
WEISS BEER 0,50 cl in bottle	€ 5,5
THERESIANER DRAFT IPA BEER 0,20 cl	€ 4
THERESIANER DRAFT IPA BEER 0,40 cl	€ 6
RED DRAFT BEER 0,25 cl	€ 4
RED DRAFT BEER 0,40 cl	€ 6
RADLER 0,40 cl on tap	€ 5
BEER 0,33 cl in bottle	€ 5
NON - ALCOLHOLIC BEER in bottle	€ 4

DRINKS

STILL / SPARKLING MINERAL WATER 0,50 cl	€ 1,5
STILL / SPARKLING MINERAL WATER 0,75 cl	€ 2,5
DRAFT COKE 0,30 cl	€ 3,5
DRAFT COKE 0,50 cl	€ 5,5
DRAFT SPARKLING WHITE WINE 0,25 cl	€ 3
DRAFT SPARKLING WHITE WINE 0,50 cl	€ 5
DRAFT SPARKLING WHITE WINE 1 l	€ 8,5
COKE, DIET COKE, FANTA, SPRITE 0,33 cl in bottle	€ 3,5
PEACH / LEMON ICE TEA 0,33 cl in can	€ 3,5
JUICE	€ 3



Lesster
BIRRA ARTIGIANALE DI VERONA

CRAFT BEER FROM VERONA LESSTER BIRRERIA DELLA LESSINIA

VALMARISA 1185 0,5 L CRAFT BEER PRODUCED WITH PURE SPRING WATER FROM THE MOUNTAINS OF LESSINIA AT 1185 METERS. GOLDEN BEER IN DORTUMENDER EXPORT'S STYLE PRODUCED WITH MINERAL WATER OF VOLCANIC ORIGIN. € 7

FOSCA 0,5 L GERMAN STYLE RED BEER. IT HAS AN INTENSE TASTE, BUT NOT OVERPOWERING. IT IS LIGHTLY SWEET AT THE BEGINNING, DUE TO HIS TOASTED MALT, THAN IT EXPRESSES THE NOBLE HOPS FLAVOR. € 7

CORSARA 0,5 L BAVARIAN STYLE AMBER BEER. IT HAS A MEDIUM BODY, MALTY FLAVOR, WITH A CLEAN DRY FINISH. THE ORIGINAL BEER OF OKTOBERFEST € 7

BIRRA DEL BRIGANTE 0,5 L THIS BEER IS MADE OF FIVE DIFFERENT BARLEY MALTS WITH WHEAT MALT AS THE MAIN INGREDIENT. ON THE PALATE, IT IS SOFT AND ENVELOPING, RETAINING ALL THE CHARACTERISTICS OF A CLASSIC WEIZEN, BUT OFFERING A ROUND AND CARAMELIZED FINISH. € 7

VALPANTENA 0,5 L BLONDE BEER IN ENGLISH STYLE I.P.A. CHARACTERIZED BY ITS INTENSE AROMAS AND STRONG TASTE. THE SWEETNESS OF THE MALTS IS PERFECTLY BALANCED WITH THE BITTERNESS OF THE SELECTED HOPS. A FULL-BODY BEER, SLIGHTLY CARBONATED, IN PURE BRITISH STYLE € 7



DRINKS

WINES

Sparkling:	GLASS	BOTTLE
SPARKLING WHITE EXTRA DRY NOÈ Famiglia Dalla Bernardina	€ 3,5	€ 16
PROSECCO FROM VALDOBBIADENE DOCG	€ 4	€ 22
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA CUVEÈ BRUT		€ 60
FRANCIACORTA SATEN Antica Fratta		€ 52
FERRARI PERLÈ MILLESIMATO DOC		€ 60
CHAMPAGNE		€ 100
MOSCATO sweet wine	€ 4	€ 20
White:	GLASS	BOTTLE
CUSTOZA DOC QSTÒ Famiglia Dalla Bernardina	€ 2,5	€ 12
GARGANEGA DOC GARDÀ Famiglia Dalla Bernardina	€ 3	€ 14
LUGANA DOC Cà dei Frati	€ 5	€ 25
CHIARETTO BARDOLINO DOC	€ 3	€ 12
SAN VINCENZO IGT Anselmi	€ 4	€ 20
Red:	GLASS	BOTTLE
CORVINA CORVÌ Famiglia Dalla Bernardina	€ 4	€ 15
VALPOLICELLA DOC Farina	€ 4	€ 17
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC		€ 19
VALPOLICELLA RIPASSO DOCG		€ 21
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	€ 6	€ 55
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	€ 5	€ 35 0,5 cl

REFRESHMENTS

ESPRESSO COFFEE	€ 1,5
ESPRESSO DECAF.	€ 1,5
SPIKED COFFEE	€ 2
CAPPUCCINO	€ 2
BARLEY COFFEE	€ 2
GINSENG COFFEE	€ 2
TEA END INFUSION	€ 2
BITTERS	€ 4
WHITE GRAPPA	€ 4
BARRIQUE GRAPPA	€ 5
LIMONCINO	€ 3
WHISKY / RUM / BRANDY	€ 8

COVER	€ 2
--------------	-----





ARIA

Via Aeroporto 20 D - 37066
Caselle di Sommacampagna (VR)
Tel: +39 045 45 00 388



@ariapizzaecucina