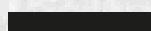


PIZZA & CUCINA



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	€ 13
BONDOLA mozzarella e fuori cottura mortadella, stracciatella e granella di pistacchio	€ 13
CRUDAIOLA pomodorini gialli e rossi, fuori cottura mozzarella di bufala, crema di basilico e scaglie di Grana 16 mesi.	€ 12
GORGONZOLA E PERE mozzarella, gorgonzola, pere e fuori cottura noci	€ 12
SALMONE mozzarella e fuori cottura carpaccio di salmone, valeriana e olio al lime	€ 14
CONTADINA crema di zucchine, mozzarella, patate, pancetta al pepe e fuori cottura scaglie di Monte Veronese	€ 11
ESTATE mozzarella e poi condita fuori cottura con rucola, pomodorini e scaglie di Grana 16 mesi	€ 9
5 FORMAGGI mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, scamorza affumicata e formaggio a sorpresa	€ 10

ARIA DI TRADIZIONE

CICCIO pizza pane con olio extra vergine d'oliva, sale, origano e Grana	€ 5
MARINARA pomodoro, aglio, olio e origano	€ 6
MARGHERITA pomodoro, mozzarella, Grana e basilico	€ 7,5
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi	€ 8
WURSTEL pomodoro, mozzarella e wurstel tirolesi	€ 8,5
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, prosciutto cotto alla brace, carciofini e funghi champignon freschi	€ 10
CALABRESE pomodoro, mozzarella, salamino piccante e 'nduja calabrese	€ 10
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, funghi e radicchio	€ 10
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alla brace e funghi champignon freschi	€ 9,5
BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico e Grana	€ 11
CALZONE pomodoro, mozzarella, Grana e basilico	€ 8
CAPRICCIOSA 2.0 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salamino piccante, olive, carciofi e uovo sodo	€ 11
BOSCO pomodoro, mozzarella, porcini, finferli e funghi champignon freschi	€ 12

ARIA DI NOVITÀ ROSSE

GIULIETTA & ROMEO pomodoro, Monte Veronese, basilico e pepe	€ 8
GHIOTTONA pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, salamino piccante, pomodorini rossi e pangrattato	€ 13
PUGLIESE pomodoro, mozzarella, pomodorini gialli e rossi, capperi, olive e burrata	€ 13
COTTO E BURRATA pomodoro, mozzarella, pomodorini gialli, prosciutto cotto alla brace e fuori cottura burratina	€ 14
CRUDO E BUFALA pomodoro, mozzarella e fuori cottura mozzarella di bufala, crudo 20 mesi e crema di basilico	€ 15
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano e basilico	€ 11
TONNO E CIPOLLA SPECIALE pomodoro, mozzarella, filetti di tonno sott'olio, cipolla rossa in agrodolce e olive taggiasche	€ 12
TIROLESE pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio e fuori cottura speck	€ 12
LEGGERA pomodoro, mozzarella e fuori cottura bresaola, pomodorini confit, rucola e scaglie di Grana 16 mesi	€ 13
TASTASAL pomodoro, mozzarella, tastasal, scamorza affumicata e patate arrosto	€ 12
CRI CRI pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive taggiasche, capperi, scamorza affumicata e cipolla rossa in agrodolce	€ 13
VIOLA pomodoro, mozzarella, zucchine, filetti di tonno sott'olio, pomodorini e fuori cottura Philadelphia	€ 12
CALZONE SPECIALE calzone farcito con pomodoro, mozzarella e Grana, condito fuori cottura con mortadella e stracciatella	€ 12
GUSTOSA pomodoro, mozzarella, wurstel tirolesi, stracchino e patate arrosto	€ 11

AGGIUNTE

Mozzarella senza lattosio, prosciutto crudo, bresaola, mozzarella di bufala, burrata, stracciatella, funghi porcini	€ 2,5
Prosciutto cotto, speck, mortadella, pancetta e Philadelphia	€ 2
Altre aggiunte	€ 1
Impasto integrale, impasto al carbone vegetale	€ 1,5
Doppia pasta	€ 2
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	€ 13
PETALI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI CON BURRATINA PUGLIESE E NUVOLETTE FRITTE CALDE	€ 13
TARTARE DI SCOTTONA CON SENAPE ANTICA DI DIGIONE, CROSTINO CROCCANTE E POLVERE DI TUORLO MARINATO	€ 15
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AL SALE E ZUCCHERO CON GRISSINO DI SFOGLIA E DRESSING AL FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 14
GIRELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SPUMA AL TONNO E POLVERE DI CAPPERI DI PANTELLERIA	€ 13
CAPRESE CON BOCCONCINO DI BUFALA E CREMA DI BASILICO	€ 9

PRIMI PIATTI

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ D'ANATRA	€ 13
CAMELLE DI SFOGLIA NERA CON RIPIENO DI BRANZINO E COULIS DI DATTERINI GIALLI	€ 13
MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA CON POMODORO FRESCO, BASILICO, GUANCIALE E STRACCIATELLA	€ 13
SPAGHETTI DI PASTA FRESCA ALLO SCOGLIO CON POMODORI DATTERINI FRESCHI	€ 16
TAGLIATELLE CACIO E PEPE CON POLVERE DI TUORLO MARINATO	€ 13
SFORMATO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA	€ 12
TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO, FONDUTA DI BRIE E LAMELLE DI MANDORLE SALATE	€ 14
RISOTTO VIALONE NANO ALLA CAPRESE CON PASSATA DI POMODORO, CREMA DI BURRATA E BASILICO FRITTO (min. 2 persone)	€ 14 cad.
RISOTTO ALL'AMARONE E SCAGLIE DI MONTE VERONESE (min. 2 persone)	€ 13 cad.

SECONDI PIATTI

FILETTO DI BLACK ANGUS AI FUNGHI PORCINI	€ 24
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA circa 500g	€ 27
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORO CILIEGINO SOTT'OLIO E CIALDA DI GRANA CROCCANTE	€ 22
FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE	€ 20
MEDAGLIONE DI TONNO ALLA GRIGLIA CON MAIONESE ALLO ZAFFERANO ED ERBA CIPOLLINA CON ANELLI DI PORRO FRITTI	€ 20
TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	€ 22
COTOLETTA DI PETTO DI POLLO 300g CON PATATINE FRITTE DIPPERS	€ 17
SUPREMA DI PETTO DI POLLO AI CARBONI ARDENTI E VERDURE SALTATE	€ 15

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

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA PICCOLA AL POMODORO / RAGÙ	€ 8
TORTELLINI DI CARNE CON PANNA E PROSCIUTTO / BURRO FUSO	€ 9
COTOLETTA CON PATATINE FRITTE	€ 9
WURSTEL CON PATATINE FRITTE	€ 7
PIZZA MARGHERITA BABY	€ 6
PIZZA CON WURSTEL E PATATINE FRITTE BABY	€ 7



INSALATE

NIZZARDA misticanza, pomodori, carote, olive, tonno, uovo sodo e mais	€ 12
GRECA misticanza, cipolla rossa, pomodoro, olive nere, feta e cetrioli	€ 12
CESAR misticanza, crostini, pollo grigliato, scaglie di Grana, bacon e salsa Cesar	€ 14

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	€ 21
CLUB SANDWICH petto di pollo grigliato, bacon, formaggio, insalata, pomodoro e maionese con patatine fritte dippers	€ 19
PUCCIA ARIA fesa di tacchino, olio al basilico, pomodorini conditi e misticanza	€ 14
PUCCIA ANGUS fesa di Angus grigliata, pomodoro, insalata, formaggio fuso, maionese con patatine fritte dippers	€ 20
PUCCIA VEGETARIANA formaggio cremoso, zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni grigliati, pomodoro, scamorza affumicata e olio al basilico	€ 13

DESSERT fatti in casa

TIRAMISÙ CLASSICO in Bormioli	€ 6
TORTA CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 6,5
SBRISOLONA MANTOVANA	€ 6
LINGOTTO DI SEMIFREDDO AMARETTO E MANDORLE CON CIOCCOLATO FONDENTE CALDO	€ 6,5
FAGOTTINI DI NUTELLA 6 pezzi	€ 10
PANNACOTTA CON FRAGOLE DI ZEVIO	€ 6
CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO CON GRANELLA DI PISTACCHI E CIOCCOLATO	€ 6,5
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	€ 5

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



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			CAFFETTERIA	
Bollicine:	BICCHIERE	BOTTIGLIA	CAFFÈ	€ 1,5
SPUMANTE EXTRA DRY NOÈ Famiglia Dalla Bernardina	€ 3,5	€ 16	CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,5
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	€ 4	€ 22	CAFFÈ CORRETTO	€ 2
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA CUVEÈ BRUT		€ 60	CAPPUCCINO	€ 2
FRANCIACORTA SATEN Antica Fratta		€ 52	ORZO	€ 2
FERRARI PERLÈ MILLESIMATO DOC		€ 60	GINSENG	€ 2
CHAMPAGNE		€ 100	THE E INFUSI	€ 2
MOSCATO DOLCE	€ 4	€ 20	AMARI	€ 4
Bianchi:	BICCHIERE	BOTTIGLIA	GRAPPA BIANCA	€ 4
CUSTOZA DOC QSTÒ Famiglia Dalla Bernardina	€ 2,5	€ 12	GRAPPA BARRICATA	€ 5
SOAVE DOC CLASSICO Farina	€ 4	€ 20	LIMONCINO	€ 3
LUGANA DOC Cà dei Frati	€ 5	€ 25	WHISKY / RUM / BRANDY	€ 8
CHIARETTO BARDOLINO DOC	€ 3	€ 12	COPERTO	
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		



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)	€ 13
BONDOLA mozzarella, mortadella (uncooked), stracciatella (uncooked) and chopped pistachios (uncooked)	€ 13
CRUDAIOLA yellow and red cherry tomatoes seasoned when cooked with buffalo mozzarella, basil cream and Grana flakes.	€ 12
GORGONZOLA E PERE mozzarella, gorgonzola, pears and chopped walnuts (uncooked)	€ 12
SALMONE mozzarella, carpaccio of salmon (uncooked), valerian (uncooked) and lime oil	€ 14
CONTADINA courgette cream, mozzarella, potatoes, bacon with pepper, Monte Veronese flakes (uncooked)	€ 11
ESTATE mozzarella and then seasoned after cooking with rocket, cherry tomatoes and Grana	€ 9
5 FORMAGGI mozzarella, blue-cheese, Grana, smoked scamorza cheese and a surprise cheese	€ 10

TRADITIONALS

CICCIO pizza bread with extra virgin olive oil, salt, oregano and Grana	€ 5
MARINARA tomato, garlic, oil and oregano	€ 6
MARGHERITA tomato, mozzarella, Grana and basil	€ 7,5
ROMANA tomato, mozzarella, anchovies and capers	€ 8
WURSTEL tomato, mozzarella and Tyrolean wurstel	€ 8,5
QUATTRO STAGIONI tomato, mozzarella, Taggiasca olives, grilled ham, artichokes and fresh champignon mushrooms	€ 10
CALABRESE tomato, mozzarella, spicy salami and Calabrian 'nduja	€ 10
VEGETARIANA tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, potatoes, peppers, mushrooms and radish	€ 10
PROSCIUTTO E FUNGHI tomato, mozzarella, grilled ham and fresh champignon mushrooms	€ 9,5
BUFALINA tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil	€ 11
CALZONE tomato, mozzarella, Grana and basil	€ 8
CAPRICCIOSA 2.0 tomato, mozzarella, olives, ham, spicy salami, artichokes and boiled egg	€ 11
BOSCO tomato, mozzarella, porcini mushrooms, finferli mushrooms and fresh champignon mushrooms	€ 12

SPECIALS WITH TOMATO SAUCE

GIULIETTA & ROMEO tomato, Monte Veronese cheese, basil and pepper	€ 8
GHIOTTONA tomato, mozzarella, grilled eggplant, spicy salami, red cherry tomatoes, and breadcrumbs	€ 13
PUGLIESE tomato, mozzarella, yellow and red cherry tomatoes, capers, olives, burrata cheese and basil cream	€ 13
COTTO E BURRATA tomato, mozzarella, yellow cherry tomatoes, grilled ham and burratina cheese (uncooked)	€ 14
CRUDO E BUFALA tomato, mozzarella, buffalo mozzarella (uncooked), raw ham aged 20 months (uncooked) and basil cream	€ 15
PARMIGIANA tomato, mozzarella, fried aubergines, parmesan cheese and basil	€ 11
TONNO E CIPOLLA SPECIALE tomato, mozzarella, tuna fillets in oil, sweet and sour red onion and Taggiasca olives	€ 12
TIROLESE tomato, mozzarella, gorgonzola, radish and speck (uncooked)	€ 12
LEGGERA tomato, mozzarella, dry-salted beef (uncooked), confit cherry tomatoes (uncooked), rocket (uncooked) and Grana Padano flakes (uncooked)	€ 13
TASTASAL tomato, mozzarella, pork blend meat, smoked scamorza cheese and potatoes	€ 12
CRI CRI tomato, mozzarella, spicy salami, Taggiasca olives, capers, smoked scamorza cheese and sweet and sour red onion	€ 13
VIOLA tomato, mozzarella, courgettes, tuna fillets in oil, cherry tomatoes and Philadelphia	€ 12
CALZONE SPECIALE calzone stuffed with tomato, mozzarella and Grana, then seasoned when cooked with mortadella and stracciatella cheese	€ 12
GUSTOSA tomato, mozzarella, Tyrolean wurstel, soft cheese and potatoes	€ 11

EXTRAS

Lactose-free mozzarella, Parma ham, bresaola, buffalo mozzarella, burrata, stracciatella, porcini mushrooms	€ 2,5
ham, speck, mortadella, pancetta and Philadelphia	€ 2
Other additions	€ 1
Whole-wheat dough, charcoal dough	€ 1,5
Double doughs	€ 2
Takeaway 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	€ 13
SALMON CARPACCIO MARINATED WITH SALT AND SUGAR WITH PUFF PASTRY GRISSINO AND PASSION FRUIT DRESSING	€ 14
PARMA HAM WITH BURRATA CHEESE AND WARM FRIED BREAD	€ 13
SCOTTONA TARTARE WITH DIJON ANCIENT MUSTARD, CRISPY CROSTINO, AND MARINATED EGG YOLK POWDER	€ 15
ROUND STEAK OF VEAL COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH TUNA FOAM AND POWDER OF PANTELLERIA'S CAPERS	€ 13
CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL CREAM	€ 9

FIRST COURSES

HOMEMADE BIGOLI WITH DUCK SAUCE	€ 13
BLACK DOUGH RAVIOLI STUFFED WITH SEA BASS ON YELLOW CHERRY TOMATO COULIS	€ 13
HOMEMADE LITTLE MACARONI WITH TOMATOES, BASIL, CHEECK LARD AND STRACCIATELLA CHEESE	€ 13
SPAGHETTI WITH SEAFOOD AND CHERRY TOMATOES	€ 16
CHEESE AND PEPPER TAGLIATELLE WITH MARINATED YOLK POWDER	€ 13
TAGLIATELLE WITH WHITE VEAL RAGOUT, BRIE FONDUE, AND SALTED ALMOND SLICES	€ 14
EGGPLANT PARMIGIANA	€ 12
VIALONE NANO RISOTTO ALLA CAPRESE WITH TOMATO SAUCE, BUFFALO CREAM, AND FRIED BASIL	€ 14 cad.
RISOTTO WITH AMARONE WINE AND FLAKES OF MONTE VERONESE CHEESE (min. 2 people)	€ 13 cad.

MAIN COURSES

GRILLED BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 24
CHARCOAL GRILLED SIRLOIN STEAK (500g)	€ 27
SLICED BEEF WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATO IN OIL AND CRISPY GRANA WAFER	€ 22
MIXED FRIED CALAMARI, SHRIMPS AND VEGETABLES	€ 20
GRILLED TUNA MEDALLION WITH SAFFRON MAYONNAISE AND CHIVES WITH FRIED LEEK RINGS	€ 20
GRILLED OCTOPUS TENTACLES WITH BAKED POTATOES	€ 22
CHICKEN BREAST CHOP 300g WITH DIPPER FRIES	€ 17
CHICKEN BREAST SUPREME GRILLED OVER HOT COALS WITH SAUTÉED VEGETABLES	€ 15

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

MENU BABY

PASTA WITH TOMATO OR MEAT SAUCE	€ 8
TORTELLINI STUFFED WITH MEAT, SERVED WITH HAM AND CREAM OR MELTED BUTTER	€ 9
CUTLET WITH FRIES	€ 9
WURSTEL WITH FRIES	€ 7
BABY PIZZA MARGHERITA	€ 6
BABY PIZZA WITH WURSTEL E FRIES	€ 7



SALADS

NIZZARDA mixed salad, tomato, carrots, olives, tuna, boiled egg, corn	€ 12
GREEK mixed salad, red onion, tomato, olive, feta cheese, cucumber	€ 12
CESAR mixed salad, croutons ,grilled chicken, Grana, bacon, cesar sauce	€ 14

SANDWICHES

BLACK ANGUS HAMBURGER 200g gourmet bread, 200g hamburger, cheese, caramelised onion, bacon, salad, tomato, saffron mayonnaise with dipper fries	€ 21
CLUB SANDWICH grilled chicken breast, bacon, cheese, salad, tomato, mayonnaise with dipper fries	€ 19
PUCCIA ARIA turkey breast, basil oil, seasoned cherry tomatoes and mixed salad	€ 14
PUCCIA ANGUS grilled Angus rump, tomato, salad, melted cheese, and mayonnaise with dipper fries	€ 20
VEGETARIAN PUCCIA cream cheese, grilled zucchini, grilled eggplant, grilled peppers, smoked scamorza cheese, and basil oil	€ 13

DESSERTS homemade

TRADITIONAL TIRAMISU in Bormioli jar	€ 6
CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES	€ 6,5
SBRISOLONA MADE ACCORDING TO THE MANTUAN RECIPE	€ 6
ALMOND AND AMARETTO SEMIFREDDO WITH MELTED DARK CHOCOLATE	€ 6,5
NUTELLA DUMPLINGS 6 pieces	€ 10
PANNACOTTA WITH STRAWBERRIES	€ 6
DECONSTRUCTED SICILIAN CANNOLI WITH PISTACHIO AND CHOCOLATE CRUMBLE	€ 6,5
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	€ 5

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



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
SOAVE DOC CLASSICO Farina	€ 4	€ 20
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	€ 4,5	€ 20
VALPOLICELLA RIPASSO DOCG	€ 5,5	€ 23
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