



ARALDO

MADRID

DURANTE L'ATTESA

ANTIPASTI

Nuestro pan acompañado con:

Aceite y queso grana padano curado 24 meses fundido. **11'90 €**

Queso burrata con tomates rojos semisecos y orégano. **11'90 €**

POLPETTE AL POMODORO

Albóndigas artesanales acompañadas de nuestra salsa de tomate ligeramente picante. **10'40 €**

LASAGNA

Lasaña artesanal de ragú de vaca vieja. **13'60 €**

INSALATE

Ensalada mixta con queso mozzarella, atún y tomates semisecos rojos y amarillos. **12'10 €**

Ensalada de queso Burrata, tomates semisecos rojos y amarillos y orégano **12'10 €**

SALUMI

Plato de embutidos y quesos típicos italianos. **22'00 €**

Vitello tonnato **12'60 €**

Carne de ternera blanca con una salsa casera de atún, alcapar y anchoas. **12'60 €**

Mortadella trufada con burrata. **0**

LE PIZZE DI ARALDO

Pizzas más ligeras y digestivas elaboradas con masa de harina biológica molida a piedra, masa madre y 60 horas de fermentación.

PIZZA ROSSA

SAN GIACOMO (V)

Salsa de tomate San Marzano confitado, queso grana padano curado 24 meses, tomates semisecos rojos y amarillos, queso burrata y orégano. **14'20 €**

SABROSA

Salsa de tomate San Marzano confitado, queso mozzarella fiordilatte, panceta, salami picante y queso gorgonzola. **14'20 €**

AMATRICIANA

Salsa de tomate San Marzano confitado, queso mozzarella fiordilatte, panceta, cebolla, queso pecorino romano y pimienta negra. **14'20 €**

ARALDO PICCANTE

Salsa de tomate San Marzano confitado, queso mozzarella fiordilatte y salami picante. **12'90 €**

SAN MARZANO (V)

Salsa de tomate San Marzano confitado, queso mozzarella fiordilatte, aceitunas negras, queso grana padano curado 24 meses y emulsión de albahaca fresca. **12'60 €**

MARGHERITA CONFIT (V)

Salsa de tomate San Marzano confitado, queso mozzarella fiordilatte y queso grana padano curado 24 meses. **9'90 €**

SALSICCIA E CIPOLLE

Salsa de tomate San Marzano confitado, mozzarella fiordilatte, salchicha italiana, cebollas caramelizadas y grana padano. **14'10€**

PROSCIUTTO CLÁSICA

Salsa de tomate San Marzano confitado, queso mozzarella fiordilatte, jamón yok italiano y queso grana padano curado 24 meses. **12'90 €**

VEGANA (V)

Salsa de tomate San Marzano confitado, queso mozzarella fiordilatte, jamón yok italiano y queso grana padano curado 24 meses. **12'90 €**

PIZZA BIANCA

VERONESA

Queso mozzarella fiordilatte, queso gorgonzola, speck, nueces y miel **14'20 €**

PANCETTA E FUNGHI

Queso mozzarella fiordilatte, queso asiago D.O.P., champiñón y panceta. **13'60 €**

SHAKESPEARE

Queso mozzarella fiordilatte, mortadella trufada, burrata y orégano. **14'20 €**

QUATTRO FORMAGGI (V)

Queso mozzarella fiordilatte, asiago D.O.P., grana padano y gorgonzola. **12'60 €**

JULIETA

Queso mozzarella fiordilatte, crema trufada, champiñones y jamón york italiano **13'60 €**

ROMEO

Queso mozzarella fiordilatte, porchetta asada, alcachofas al horno y queso pecorino romano. **14'20 €**

DOLCI

CALZONE DE NUTELLA

11'00 €

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

6'00 €

CHEESECAKE DE VERONA

6'00 €

GELATO ARTIGIANALE

6'00 €

COPA AMARENA

Helado fiordilatte, merengues y salsa de cerezas confitadas.

COPA CHOCOLATE

Helado de chocolate, pepitas y salsa de avellanas.

COPA MILLEFOGLIE

Helado fiordilatte, miel, nueces y millojas.

COPA CARMELLO

Helado de vainilla con caramelo y cacahuetes

COPA CAFÉ

Helado de vainilla, café espresso y polvo de cacao amargo.

DOS BOLAS DE HELADO

4'50 €

SORBETE DE FRUTA

4'50 €

Fiordilatte, cioccolato o vaniglia



BEVANDE

VINOS TINTOS

Lambrusco Reggiano D.O.C.	3,90 €	18 €
Nero D'Avola D.O.C	3,90 €	18 €
Valpolicella D.O.C.		19 €
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C		22 €
Chianti Classico D.O.C.G		23 €

VINOS BLANCOS

Pinot Grigio Trentino D.O.C.	3,90 €	18 €
Prosecco D.O.C.	3,90 €	18 €
Soave D.O.C.	—	19 €
Vermentino D.O.C	—	20 €
Chiarretto D.O.C (Rosado)	—	21 €

BIRRA EN BOTELLA

Cerveza italiana	4 €
Cerveza sin gluten	3 €
Cerveza sin alcohol	3 €

CERVEZA LA VIRGEN DE GRIFO

			30 cl
<i>Amber ale</i>			
Madrid Lager			3,80 €
Jamonera			3,80 €
<hr/>			
Agua sin gas	2 €	Refrescos	3 €
Agua con gas	2'30 €		

COCKTAILS

9,00 €

Negroni <i>Campari, vermouth rojo, gin</i>
Negroni sbagliato <i>Campari, vermouth rojo, cava</i>
Aperol Spritz <i>Aperol, cava, soda</i>
Americano <i>Campari, vermouth rojo, soda</i>
Hugo <i>Prosecco, flores de saúco y hierbabuena</i>
Tinto de verano 5 €

CAFFÈ

Expreso italiano	1,90 €
Carajillo estilo italiano	2,40 €
Café con leche	2,60 €
Capuccino	2,90 €
<hr/>	
Infusiones	2,50 €
Limoncello	2'00 €
Amari <i>Licores y aguardientes italianos</i>	3'00 €