

# DA VERONA CON AMORE

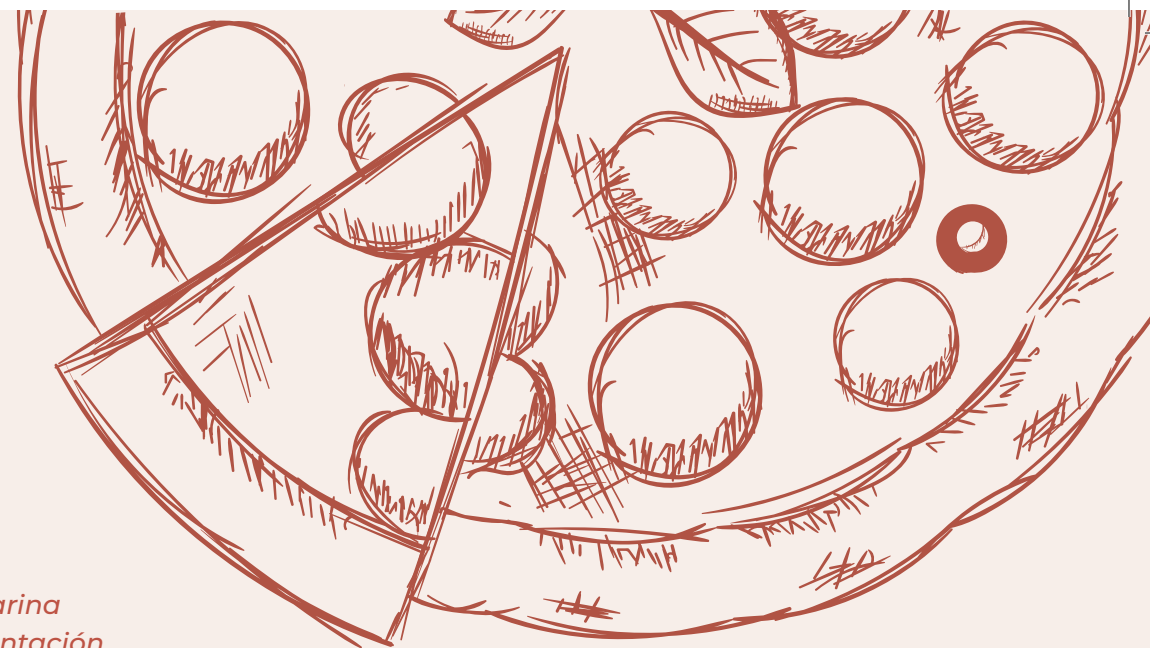
Calle los Madrazo 5 | Metro Sevilla | Tel.: 911 38 41 65  
Calle Sandoval 12 | Metro Bilbao | Tel.: 910 06 38 00

@araldomadrid  
araldoartedelgusto.es



## 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.



### ANTIPASTI

#### LA PANUCCIA DI ARALDO

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. **11,40 €**

#### LASAGNA VERONESA

Lasaña artesanal de ragú de vaca vieja y cerdo. **13,90 €**

#### INSALATE

Ensalada mixta con queso mozzarella, atún y tomates semisecos rojos y amarillos. **13,10 €**

Ensalada de queso Burrata, tomates semisecos rojos y amarillos y orégano **13,10 €**

#### SALUMI

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

Vitello tonnato **13,90 €**  
*Carne de ternera blanca con una salsa casera de atún, alcaparras y anchoas.*

Mortadella trufada con burrata. **13,90 €**

### CON TOMATE

Salsa de tomate San Marzano confitado hecha en casa con ingredientes traídos directamente desde Italia

→ Pruébala con prosciutto cotto +2€

#### SAN GIACOMO

14,80 €

Salsa de tomate, queso grana padano curado 24 meses, tomates semisecos rojos y amarillos, queso Burrata y orégano.



#### SABROSA

14,80 €

Salsa de tomate, queso mozzarella fiordilatte, panceta, salami picante y queso gorgonzola.

#### AMATRICIANA

14,80 €

Salsa de tomate, queso mozzarella fiordilatte, panceta, cebolla, queso pecorino romano y pimienta negra.

→ Pruébala con grana padano +1,50€

#### ARALDO PICCANTE

13,90 €

Salsa de tomate, queso mozzarella fiordilatte y salami picante.

→ Pruébala con gorgonzola +1,50€

#### SALSICCIA E CIPOLLA

14,70 €

Salsa de tomate, queso mozzarella fiordilatte, salsiccia italiana, cebolla caramelizada y queso grana.

#### PROSCIUTTO CLÁSICA

13,90 €

Salsa de tomate, queso mozzarella fiordilatte, jamón york italiano y queso grana padano curado 24 meses.

→ Pruébala con anchoas +2,00€

#### MARGHERITA CONFIT

10,70 €

Salsa de tomate, queso mozzarella fiordilatte y queso grana padano curado 24 meses.



#### VEGANA

14,60 €

Salsa de tomate, tomates semisecos rojos y amarillos, aceitunas negras, champiñones y emulsión de albahaca fresca.



### SIN TOMATE

¿Eres más de quesos?

Disfruta alguna de nuestras Pizza's Biancas sin salsa de tomate de base

#### VERONESA

14,80€

Queso mozzarella fiordilatte, queso gorgonzola, speck, nueces y miel.

→ Pruébala con grana padano +2,00€

#### SANDOVAL

14,80€

Queso mozzarella fiordilatte, mortadella trufada, burrata y orégano.

#### PANCETTA E FUNGHI

14,00 €

Queso mozzarella fiordilatte, queso asiago D.O.P., champiñones y panceta.

→ Pruébala con salsa de tomate +2,00€

#### QUATTRO FORMAGGI

13,50€

Queso mozzarella fiordilatte, asiago, grana y gorgonzola.



Ⓥ Vegetariana

\* Todas las pizzas están disponibles con base sin gluten + 2,00 €  
\*\* Puedes añadir ingredientes extra a tu pizza + 1,50 a 3,00 €

@araldomadrid | araldoartedelgusto.es

### NUESTRAS MARGHERITAS MEJORADAS

#### MADRAZO

14,20 €

Salsa de tomate, mozzarella, grana padano, tomates rojos semi secos, emulsión de albahaca y crema de parmesano.

#### SAN MARZANO

13,50€

Salsa de tomate, queso mozzarella fiordilatte, aceitunas negras, queso grana padano curado 24 meses y emulsión de albahaca fresca.



# BENVENUTI A VERONA

# BEVANDE

## VINOS TINTOS

Lambrusco Reggiano D.O.C. <i>Emilia Romagna</i> -Espumoso con notas dulces	3,90 €	18 €
Nero D'Avola D.O.C. <i>Sicilia</i> - Intenso con buen cuerpo	3,90 €	18 €
Valpolicella D.O.C. <i>Veneto</i> - Delicado y equilibrado	—	19 €
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. <i>Abruzzo</i> - Corposo y armónico	—	22 €

## VINOS BLANCOS

Pinot Grigio Trentino D.O.C. <i>Trentino</i> - Seco y fresco	3,90 €	18 €
Prosecco D.O.C. <i>Friuli</i> - Espumoso y seco	3,90 €	18 €
Soave D.O.C. <i>Veneto</i> - Floral y afrutado	—	19 €
Vermentino D.O.C. <i>Sardegna</i> - Afrutado y amable	—	20 €

## BIRRA EN BOTELLA

Cerveza italiana	4 €
Cerveza sin gluten	3,50 €
Cerveza sin alcohol	3,50 €

## CERVEZA LA SAGRA DE GRIFO

	<b>30 cl</b>	
La Sagra Lager		3,80 €
<hr/>		
Agua sin gas	2,50 €	Refrescos 3,50 €
Agua con gas	2,50 €	



# DOLCI

## CALZONE DE NUTELLA

11,50 €

## TIRAMISÙ FATTO IN CASA

6,00 €

## CHEESECAKE DE VERONA

6,00 €

## NUESTROS HELADOS ARTESANALES

### COPA AMARENA

Helado fiordilatte, merengues y salsa de cerezas confitadas.

6,00 €

### COPA CHOCOLATE

Helado de chocolate, pepitas y salsa de avellanas.

6,00 €

### COPA MILLEFOGLIE

Helado fiordilatte, miel, nueces y milhojas.

6,00 €

### COPA CARAMELLO

Helado de vainilla con caramelo y cacahuetes.

6,00 €

### COPA CAFÉ

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

6,00 €

## DOS BOLAS A ELEGIR

4,50 €

Fiordilatte, cioccolato o vainilla

## SORBETE DE FRUTA

4,50 €



# ARALDO

MADRID

@araldomadrid | araldoartedelgusto.es

\*\* Precios con IVA incluido

# COCKTAILS

9,00 €



### Negroni

Campari, vermouth rojo, gin

### Negroni sbagliato

Campari, vermouth rojo, cava

### Aperol Spritz

Aperol, cava, soda

### Americano

Campari, vermouth rojo, soda

Tinto de verano 5,00 €

# ¿CI PRENDIAMO UN CAFFÈ?

Espresso italiano	1,90 €
Carajillo estilo italiano	2,40 €
Café con leche	2,60 €
Cappuccino	2,90 €
<hr/>	
Infusiones	2,50 €
Limoncello	2,00 €
Nuestra Selección de Licores Italianos	3,00 €

*Grappa  
Amaro Montenegro  
Di Saronno  
Sambuca*

