

PIZZA & CUCINA



A R I A

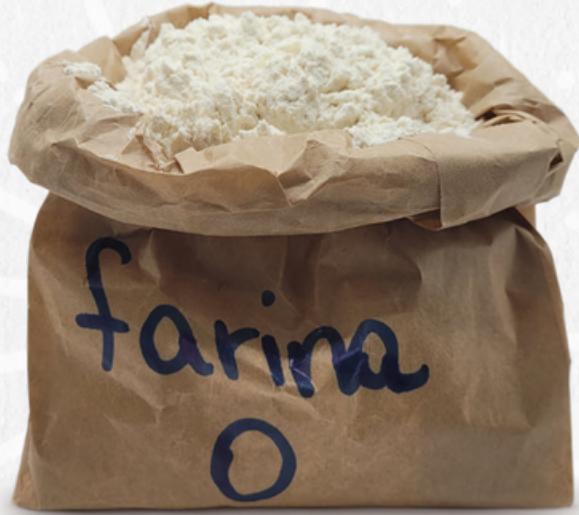
A UN PASSO DAL CIELO



MENÙ

PIZZA

Per le nostre pizze utilizziamo diverse tipologie di farine:



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 scaglie di Monte Veronese (fuori cottura)	€ 12
BONDOLA mozzarella, mortadella (fuori cottura), stracciatella (fuori cottura) e granella di pistacchio (fuori cottura)	€ 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 granella di noci (fuori cottura)	€ 11
SALMONE mozzarella, carpaccio di salmone al sale (fuori cottura), valeriana (fuori cottura) e olio al lime	€ 13
CONTADINA crema di zucchine, mozzarella, patate, pancetta al pepe, scaglie di Monte Veronese (fuori cottura)	€ 10,5
ESTATE mozzarella e poi condita fuori cottura con rucola, pomodorini e Grana	€ 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	€ 5,5
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

ARIA DI NOVITÀ ROSSE

BURRATA pomodoro, mozzarella, pomodorini gialli e rossi, capperi, olive e burrata	€ 12
COTTO E BURRATA pomodoro, mozzarella, pomodorini gialli, prosciutto cotto alla brace e burratina (fuori cottura)	€ 13
CRUDO E BUFALA pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala (fuori cottura), crudo 20 mesi (fuori cottura) 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 speck (fuori cottura)	€ 11,5
LEGGERA pomodoro, mozzarella, bresaola (fuori cottura), pomodorini confit (fuori cottura), rucola (fuori cottura) e scaglie di Monte Veronese (fuori cottura)	€ 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

AGGIUNTE

Prosciutto cotto/crudo, speck, mortadella, pancetta, bresaola, mozzarella di bufala, burrata, stracciatella, funghi porcini, Philadelphia	€ 2
Mozzarella senza lattosio / 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
BACCALÀ MANTECATO CON CHIPS DI POLENTA	€ 11
PETALI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI CON BURRATINA PUGLIESE E NUVOLETTE FRITTE CALDE	€ 12
CREMA DI PISELLI CON TAGLIATELLE DI SEPPIE, POMODORINI SOTT'OLIO E BRICIOLE DI TARALLO PUGLIESE	€ 12
MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA	€ 8
CAPRESE RIVISITATA CON CROSTINI AL CURRY	€ 10

PRIMI PIATTI

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ D'ANATRA	€ 10
TORTELLONI DI SFOGlia ALL'AMARONE RIPIENI DI MONTE VERONESE AL BURRO FUSO	€ 12
MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA CON POMODORO FRESCO, BASILICO, GUANCIALE E STRACCIATELLA	€ 11
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 13
TAGLIATELLE CACIO E PEPE CON POLVERE DI TUORLO MARINATO	€ 11
RISOTTO CON CREMA DI MASCARPONE, TARTARE DI SCAMPI E LIME (min. 2 persone)	€ 14 cad.

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL CHIMICHURRI	€ 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	€ 18
TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	€ 19

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	€ 6,5
TORTELLINI DI CARNE CON PANNA E PROSCIUTTO / BURRO FUSO	€ 7,5
COTOLETTA CON PATATINE FRITTE	€ 6,5
WURSTEL CON PATATINE FRITTE	€ 5,5
PIZZA MARGHERITA BABY	€ 4,5
PIZZA CON WURSTEL E PATATINE FRITTE BABY	€ 5,5

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	€ 18
CLUB SANDWICH petto di pollo grigliato, bacon, formaggio, insalata, pomodoro e maionese con patatine fritte dippers	€ 15
PUCCIA ARIA fesa di tacchino, olio al basilico, pomodorini conditi e misticanza	€ 11
PUCCIA VEGETARIANA formaggio cremoso, verdure miste grigliate, pomodoro e scamorza affumicata	€ 9

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
CREMA CATALANA	€ 5,5
CREMOSO AL PISTACCHIO in Bormioli	€ 6
SORBETTO	€ 4



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
WEISSES 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 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 BIANCO FRIZZANTE 0,25 cl alla spina	€ 3
VINO BIANCO FRIZZANTE 0,50 cl alla spina	€ 5
VINO BIANCO FRIZZANTE 1 l alla spina	€ 8,5

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 0,20 cl in bottiglia	€ 2,5

BIRRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO AGRICOLO CUSTOZA 1866

CIACOLA 0,33 CL BIRRA CHIARA, ISPIRATA ALLE KOLSCH DI COLONIA. È CARATTERIZZATA DAL CORPO LEGGERO, DALLA SCHIUMA CANDIDA CHE RACCHIUDA UN AROMA DELICATO DI FRUTTA, DAL GUSTO DI MIELE E FIENO CON UNA CHIUSURA ASCIUTTA E POCO AMARA.

ABBINAMENTI: PRIMI PIATTI E PIZZA MARGHERITA

MEDIBATI 0,33 CL BIRRA ROSSA, ISPIRATA ALLE BITTER INGLESI, CON NOTE AGRUMATE DATE DAI LUPPOLI AMERICANI E UN GUSTO TOSTATO E CARAMELLATO. BIRRA STRUTTURATA, CON L'AMARO DEL LUPPOLO CHE ENFATIZZA PIATTI PICCANTI E SPEZIATI.

ABBINAMENTI: CARNI ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI E PICCANTI, TIRAMISÙ.

PACIARINA 0,33 CL BIRRA BIANCA IN STILE WEIZEN. SI DISTINGUE PER IL SUO ASpetto VELATO GRAZIE ALL'UTILIZZO DI FRUMENTO. TIPICI IL SUO AROMA DI BANANA Matura E L'ESSENZA DI UN GUSTO AMARO. BIRRA FRESCA E LEGGERA.

ABBINAMENTI: PESCE, FORMAGGI A PASTA MOLLE, INSALATONE.

BAÌLA 0,33 CL BIRRA IN STILE IPA, SECCA E BEVERINA CON UN AMARO PRESENTE ED EQUILIBRATO. SPICCANO I SUOI PROFUMI INTENSI DI FRUTTA ESOTICA E FRUTTA A PASTA GIALLA (PERA, PESCA, MELA). UNA BIRRA ESTIVA, RINFRESCANTE.

ABBINAMENTI: SALUMI, GUANCIALE, COTECHINO, UOVA.



CUSTOZA 1866
BIRRIFICIO AGRICOLO

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 CUVÉE BRUT		€ 60	CAPPUCINO		€ 2
FRANCIACORTA SATEN Antica Fratta		€ 52	ORZO		€ 2
FERRARI PERLÈ MILLESIMATO DOC		€ 50	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
GARGANEGA DOC GARDÀ Famiglia Dalla Bernardina	€ 3	€ 14	LIMONCINO		€ 3
CHARDONAY TRE VENEZIE IGT Lenotti	€ 3	€ 13	WHISKY / RUM / BRANDY		€ 8
LUGANA DOC Lenotti	€ 4	€ 21	COPERTO		€ 2
CHIARETTO BARDOLINO DOC Lenotti	€ 3	€ 12			
SAN VINCENZO IGT Anselmi	€ 4	€ 20			
Rossi:	BICCHIERE	BOTTIGLIA			
CORVINA CORVÌ Famiglia Dalla Bernardina	€ 3	€ 13			
VALPOLICELLA DOC Farina	€ 3	€ 17			
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC		€ 19			
VALPOLICELLA RIPASSO DOCG		€ 21			
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	€ 6	€ 45			
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	€ 5	€ 35			





ARIA

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

