

The page features several decorative elements: a large, flowing grey line that starts at the top left, loops around the word 'Menu', and ends at the bottom right; a red watercolor splash on the right side; and the word 'Menu' written in a large, black, cursive font.

Menu

lets
eat

Vien cu' mme

IL CONCETTO DI PIZZA DI ARIA NUOVA

Percorso degustativo di 6 portate+dessert.
(bevande escluse)

-40-

Chiedere al personale di sala per ulteriori informazioni

Starters

'O FAMO STRANO

Frittatina di pasta all'amatriciana, Bucatini, pomodoro pelato, peperoncino, vino bianco, pecorino, guanciale, pepe cuveè e besciamella. Servita con confettura leggermente piccante. Panatura: pangrattato e pane panko -4-

LA MERENDA DEI CAMPIONI

Frittatina classica (secondo noi) Bucatini, besciamella, prosciutto cotto e piselli
Panatura: pangrattato e pane panko -3,5-

CROCCHÈ . . .

Crocchè di patate, con fiordilatte, pepe nero e parmigiano reggiano 24mesi
Panatura: pangrattato e popcorn -2,5-

CROCCHÈ FARCITO . . .

Crocchè di patate farcito con mortadella artigianale e pesto di pistacchio -4-

CROCCHÈ CARICO

Crocchè di patate farcite con porchetta "Roberto Passaretta" e salsa cheddar

-4-

CROISSANT

croissant salato di nostra produzione, farcito con cipolla rossa caramellata, tartare di tonno pinna gialla e perlage di limone -4-

LA NAZIONALE

- CONSIGLIATO PER 2 PERSONE -

La nostra selezione di salumi e formaggi, accompagnata da olio Laudemio, confettura piccante e miele di castagno -18-

Happiness in slice

PADELLINO ALLE TREBBIE DI BIRRA, DOPPIA COTTURA

DIAMO UNA SECONDA VITA ALLE TREBBIE, GLI SCARTI DELLA BIRRA. VENGONO TRASFORMATE IN FARINA CHE UTILIZZIAMO PER LA CREAZIONE DELLA NOSTRA PIZZA AL PADELLINO. FRAGRANTE AL MORSO, UNA NUVOLELLA ALL'INTERNO

CRYSTAL

Con straciatella di bufala e nocciole. In uscita, petto d'oca affumicato, gel di limone e purea di mele, acetosella rossa e oro commestibile
spicchio singolo -7-
padellino intero (6spicchi)
-20-

MASTRO CICCIO

Straciatella di bufala, carciofi saltati in padella, culatta di San Prospero, tartufo fresco "Aestivum Vitt"
spicchio singolo -6-
padellino intero (6spicchi)
-18-

FAKE MARINARA

Crema di pomodoro datterino e pacchettelle del Vesuvio, datterino giallo e rosso semidry, crema "aglio olio e peperoncino", frutto del capperone, polvere di olive nere e origano
spicchio singolo -4-
padellino intero (6 spicchi)
-12-

Pi(e)voluzione

LA NOSTRA IDEA DI PIZZA

TAGADÀ - LA GIOSTRA DEI SAPORI -

Crema "aglio olio e peperoncino", parmigiano reggiano 24 mesi, fiordilatte. In uscita, confettura di pomodoro ciliegino, polvere di olive itrane, cipolla croccante, olio evo "Laudemio" az. Frescobaldi
-15-

DON RAFÈ

Crema di porcini, fiordilatte, salsiccia "sale e pepe" e funghi saltati al burro di bufala. In uscita, tartufo fresco "Aestivum Vitt" -14-

GOTE ROSSE

Crema di rapa rossa, fiordilatte, Blu del Moncenisio DOP, carciofi, pecorino romano e guanciale -10-

TU VUÒ FA L'AMERICANO

- PEPPERONI'S PIZZA ARIA NUOVA STYLE -

Crema di pomodori ciliegino e pacchetelle del Vesuvio, provola di bufala, basilico. In uscita, salamino di cinghiale e ricotta al caffè -10-

LOVE IS IN THE "ARIA"

Mozzarella di bufala, pepe al limone. In uscita, mortadella artigianale "Roberto Passaretta", perlage di limone e caciocavallo silano DOP -12-

GIUGNO FORMIANO

Crema di porcini, provola di bufala, nocciole. In uscita, porchetta "Roberto Passaretta", salsa al mais e caramello salato, chips di birra -15-

Vitello stellato

IN COLLABORAZIONE CON LO
CHEF SIMONE NARDONI
(1 STELLA MICHELIN)

PROVOLA DI BUFALA, ROASTBEEF, TONNATA AL
SIFONE, FONDO BRUNO, FOGLIE DI CAPPERO E
AGLIO ORSINO

- 20 -

God save the Queens

INTERPRETAZIONI DI "MARGHERITA"

REGINA

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olio evo "Cajeta" az. Cosmo di Russo -9-

MARGHERITA 081

Pomodoro pelato, fiordilatte, pecorino romano e olio evo "Cava Rossa" az. Cosmo di Russo -6-

MARGHERITA DEI PIZZAIOLI

Crema di pomodori datterino e pacchetelle del vesuvio, provola di bufala, pepe cuvèè, olio evo
"Cava Rossa" az. Cosmo di Russo -9-

MARGHERITA FREDDA

padellino alle trebbie di birra, doppia cottura.

Tutto fuori forno: crema di pomodori e pomodoro pelato, mozzarella di bufala, colatura di alici,
pecorino romano e olio evo "Cajeta" az. Cosmo di Russo
Spicchio singolo -5- Padellino intero (6spicchi) -16-

Tutta nata storia

"CLASSICI" MA NON TROPPO

CAPRICCIOSA VANITOSA

Pomodoro, carciofi, funghi saltati al burro di bufala, fiordilatte. In uscita, prosciutto cotto artigianale "Roberto Passaretta", polvere di olive itrane, olio evo "Cava Rossa" az. Cosmo DiRusso -11-

VESUVIO

- PER GLI AMICI, SALSICCIA E FRIARIELLI -

Friarielli in doppia consistenza (crema e saltati in padella), provola di bufala, salsiccia e 'nduja calabrese -10-

TRIPLEA

Crema di cipolla dorata, cipolla rossa, fiordilatte, datterino giallo. In uscita, filetto di tonno pinna gialla, polvere di olive itrane, cipolla bianca croccante -11-

ESTIA

- RIVISITAZIONE DI DIAVOLA -

Pomodoro pelato, salame piccante "ventricina". In uscita, stracciatella e 'nduja calabrese -10-

I 5 FORMAGGI

Parmigiano Reggiano 24 mesi, fiordilatte, blu del Moncenisio DOP, caciocavallo silano, ricotta salata -10-

ARCOBALENO

fiordilatte e verdure di stagione -10-

8 MARZO

- MIMOSA DEL NOSTRO GIARDINO -

Crema allo zafferano, fiordilatte, prosciutto cotto artigianale "Roberto Passaretta", crema al mais e carramello salato -13-

SCUGNIZZO

- RIPIENO AL FORNO -

Fiordilatte, ricotta di bufala, salame tipo Napoli, pepe nero e crosta di parmigiano reggiano -9-

PER TUTTI I GUSTI

oli utilizzati nelle nostre ricette -per quelli bravi "carta degli oli"-

Caieta - AZIENDA COSMO DI RUSSO- : Extravergine, monovarietale Itrana. Realizzato esclusivamente con olive della Cultivar Itrana al momento in cui le drupe sono ancora completamente verdi, le note predominanti sono l'erba falciata ed il pomodoro verde.

Cava Rossa -AZIENDA COSMO DI RUSSO- : Extravergine, 100% italiano. Al gusto: piccante ed amaro medio, retrogusto di carciofo e mandorla

Laudemio FRESCOBALDI: Colore verde smeraldo brillante e particolarmente limpido, al naso presenta toni aromatici verdi di carciofo ed erba falciata e un gusto intenso, piacevolmente piccante, caratteristico e dalla lunga persistenza fruttata.

Primum VITANOVA - L'OLIO DI FORMIA- : Olio EVO mono varietà "Itrana" estratto a freddo, coltivato in regime di avanzata conversione biologica, da oliveti salvati dall'abbandono. Olio Extra Vergine di Oliva estratto a freddo in frantoio a ciclo continuo a due fasi. Olio nutraceutico per l'alta concentrazione di polifenoli contenuti e l'elevato contenuto di vitamina E (tocoferoli). Acidità bassissima pari a 0.15%, polifenoli totali all'imbottigliamento: 848 mg/kg. Azienda segnalata sulla Guida agli oli "Slow Food" e "Gambero Rosso"

INCONTRO AD OGNI ESIGENZA

MOZZARELLA DI BUFALA: CASEIFICIO "BUFALO DORADO" FORMIA, A MENO DI UN KM DAL NOSTRO LOCALE, PER GARANTIRNE SEMPRE LA FRESCHEZZA. 100% LATTE DI BUFALA. PUOI SOSTITUIRLA AL FIORDILATTE AL COSTO DI 3€

* MOZZARELLA SENZA LATTOSIO: PER GLI INTOLLERANTI AL LATTOSIO, È SEMPRE DISPONIBILE, CON AGGIUNTA DI 3€

PRENOTA IL TUO TAVOLO OPPURE ORDINA D'ASPORTO H24 SU
WWW.ARIANUOVAPIZZERIA.IT

* LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SALA

** ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI IN LOCO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04

The page features a large, elegant grey line that starts from the top left, loops around the word 'Menu', and ends on the right side. A vibrant red watercolor splash is located on the right side of the page, partially overlapping the grey line.

Menu

lets
eat

Vien cu' mme

ARIA NUOVA PIZZA CONCEPT

The tasting itinerary develops through 6 Selection+dessert.
(drinks not included)

-40-

Ask to the wait staff for other informations

Starters

'O FAMO STRANO

Amatriciana omelet , Bucatini pasta, peeled tomato, béchamel sauce, chili pepper, white wine, pecorino cheese, guanciale (bacon) cuveè pepper and béchamel sauce.

Served with a slightly spicy jam.

Breading: breadcrumbs and bread Panko -4-

LA MERENDA DEI CAMPIONI

Classic omelet (done as we say) Bucatini pasta, béchamel sauce, cooked ham and peas.

Breading: breadcrumbs and bread Panko -3,5-

CROCCHÈ ...

Potatoes crocchè, fiordilatte cheese, pepper and pamigiano cheese 24months

Breading: breadcrumbs and popkorn -2,5-

CROCCHÈ FARCITO ...

Potatoes crocchè with handmade mortadella and pistachio pesto -4-

CROCCHÈ CARICO

Potatoes crocchè stuffed with "Roberto Passaretta" porchetta and cheddar sauce

-4-

CROISSANT

Savory croissant (our production), stuffed with caramelized red onion, pinna gialla tuna's tartare and lemon perlage

-4-

LA NAZIONALE

- RECOMMENDED FOR 2 PEOPLE -

Our selection of cured meats and cheese, drizzled with Laudemio oil, spicy jam and chestnut honey

-18-

Happiness in slice

**PADELLINO PIZZA WITH BREWER'S SPENT GRAIN (BSG) FLOUR .
DOUBLE COOKING/BAKING**

THE SCRAPS OF THE BREW ARE CONVERTED IN FLOUR THAT WE USE FOR THE CREATION OF OUR PADELLINO PIZZA. FRAGRANT TO THE BITE, A CLOUD INSIDE A SECOND LIFE, THE SCRAPS OF THE BREW. THEY ARE CONVERTED IN FLOUR THAT WE USE FOR THE CREATION OF OUR PADELLINO PIZZA. FRAGRANT TO THE BITE, A CLOUD INSIDE.

CRYSTAL

With Buffalo Stracciatella cheese and hazelnuts. In exit, smoked goose breast, lemon jello and apple purée, edible red and gold wood sorrel

Individual slice -1-

Full padellino (6 slices)

-20-

MASTRO CICCIO

Bufalo's stracciatella cheese, sautéed artichoke, San Prospero culatta (cured meat from the pork leg), "Aestivum Vitt" fresh truffle

Individual slice -6-

Full padellino (6 slices)

-18-

FAKE MARINARA

Datterino tomatoes's cream and Vesuvio's pacchetelle, yellow and red datterino semidry, "garlic oil and chili pepper" cream, caper's fruit, powdered black olives and oregano

Individual slice -4-

Full padellino (6 slices)

-12-

R(e)volution **OUR PIZZA CONCEPT**

TAGADÀ - THE RIDE OF FLAVORS -

-

Garlic oil and chili pepper cream, permigiano cheese 24months, fiordilatte cheese. In exit, cherry tomato's jam, Itri olive powder, crunchy onion, evo oil Laudemio az. Frescobaldi

-15-

DON RAFÈ

Porcino mushrooms cream, fiordilatte cheese, salt and pepper sausage and mushrooms sautéed with bufala butter. In exit, fresh truffle "Aestium Vitt"

-14-

GOTE ROSSE

Beet cream, fiordilatte cheese, Blu Moncenisio DOP cheese, artichokes, pecorino cheese and guanciale (cheek lard)

-10-

TU VUÒ FA L'AMERICANO - PEPPERONI'S PIZZA ARIA NUOVA STYLE -

Cherry tomatoes and Vesuvio's pachetelle tomatoes cream, smoked buffalo provola cheese, basil. In exit, boar salamino and coffee ricotta cheese.

-10-

LOVE IS IN THE "ARIA"

Buffalo mozzarella cheese, lemon pepper. In exit, "Roberto Passaretta" handmade mortadella, lemon perlage and sicilian caciocavallo cheese PDO

-12-

GIUGNO FORMIANO

Porcini mushrooms cream, buffalo provola cheese, hazelnuts. In exit, "Roberto Passaretta" porchetta, corn sauce and salted caramel, brew's chips

-15-

Vitello stellato

IN COLLABORATION WITH THE
CHEF SIMONE NARDONI (1
MICHELIN STAR)

BUFALA'S PROVOLA CHEESE, ROASTBEEF, TONNATA
TO THE SIPHON, FONDO BRUNO, CAPER LEAVES
AND ORSINO GARLIC

- 20 -

God save the *Queens*

INTERPRETATIONS OF "MARGHERITA"

REGINA

San Marzano tomatoes DOP, buffalo mozzarella cheese, "Cajeta" by Cosmo di Russo evo oil

- 9 -

MARGHERITA 081

Peeled tomato, fiordilatte cheese, pecorino cheese and evo oil "Cava Rossa" by Cosmo di Russo

- 6 -

MARGHERITA DEI PIZZAIOLI

Datterino tomatoes cream and Vesuvio's pacchetelle tomatoes, buffalo provola cheese, cuvèè pepper,
evo oil "Cava Rossa" by Cosmo di Russo

- 9 -

MARGHERITA FREDDA

Brew's draffs padellino pizza, double baking. Everything outside of the oven: tomatoes cream and
peeled tomatoes, buffalo mozzarella cheese, anchovy filtering, pecorino cheese and evo oil "Cajeta"
by Cosmo di Russo

Individual slice - 5 - Full padellino (6 slices) - 16 -

Tutta nata storia

CLASSICS" BUT NOT TOO MUCH

CAPRICCIOSA VANITOSA

Tomato, artichokes, mushrooms sautéed with buffalo butter, fiordilatte cheese. In exit, handmade prosciutto cotto "Roberto Passaretta", olive itrane's powder, evo oil "Cava Rossa" by Cosmo di Russo

-11-

VESUVIO

- PER GLI AMICI, SALSICCIA E FRIARIELLI -

Friarelli (turnip greens) in double texture (creame and sautéed), buffalo provola cheese, sausage and calabrian 'nduja (calabrian salami)

-10-

TRIPLEA

Brown onion cream, red onion, fiordilatte cheese, yellow datterino tomatoes. In exit, pinna gialla tuna filet, Itri olive powder, crunchy white onion

-11-

ESTIA

- NEW VERISON OF DIAVOL -

Peeled tomato, Ventricina spicy salami. In exit, stracciatella cheese and calabrian 'nduja(salami) -

-10-

I 5 FORMAGGI

Parmigiano cheese 24months, fiordilatte cheese, blu del Moncenisio DOP cheese, sicilian caciocavallo cheese, salty ricotta cheese

-10-

ARCOBALENO

Fiordilatte cheese and vegetables of the season

-10-

8 MARZO

- MI-MIMOSA OF OUR GARDEN -

Saffron cream, fiordilatte cheese, handmade prosciutto cotto "Roberto Passaretta", corn cream and salted caramel

-13-

SCUGNIZZO

- STUFFED IN THE OVEN -

Fiordilatte cheese, buffalo ricotta cheese, Naples salami, black pepper and parmigiano cheese crust

-9-

FOR ALL THE FLAVORS

Oils used in our recipes- for the good ones "carte degli oli"

Cajeta- COSMO MDI RUSSO COMPANY- : Extravirgin, monovarietale Itrana. Realized exclusively with olives of the Cultivar Itrana, at the moment when the drupes are still completely green, the predominant notes are mowed grass and the green tomato.

Cava Rossa- COSMO DI RUSSO COMPANY- : Extravirgin, 100% Italian. At taste: medium spiciness and bitterness, aftertaste of artichoke and almond

Laudemio FRESCOBALDI: the shiny and particularly limpid emerald green color, at nose shows artichoke's green and mowed grass aromatic tones and an intense flavor, pleasantly spicy, typical and from the long fruity persistence.

Primum VITANOVA- L'OLIO DI FORMIA- : EVO oil mono variety "Itrana" cold pressed, grown under the system of an advanced biological conversion, from olive groves saved from abandonment. Oil Extra Virgin of Olive cold pressed by a two phases continuous cycle olive-press. Nutraceutical oil for the high concentration of polyphenols contained and the elevated content of vitamin E (tocopherols). Very low acidity equal to 0.15%, total of polyphenols at bottling: 848 mg/kg. Company reported on the oil Guide "Slow Food" and "Gambero Rosso"

TOWARDS EVERY NECESSITY

BUFALA MOZZARELLA CHEESE: CHEESE FACTORY "BUFALO DORADO" FORMIA, AT LESS OF ONE KM BY OUR PLACE, FOR ALWAYS GUARANTEEING THE FRESHNESS. 100% BUFALA'S MILK. YOU CAN SWITCH THE FIORDILATTE WITH IT AT THE COST OF 3€

*MOZZARELLA CHEESE WITHOUT LACTOSE: PER THE LACTOSE INTOLERANTS, IT'S ALWAYS AVAILABLE, WITH THE ADDITION OF 3€

BOOK YOUR TABLE OR ORDER TAKE-AWAY H24 ON
WWW.ARIANUOVAPIZZERIA.IT

THE INFORMATIONS RELATED AT THE PRESENCE OF SUBSTANCE OR PRODUCTS THAT CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES, ARE AVAILABLE BY SPEAKING TO THE WAIT STAFF
** SOME PRODUCTS MIGHT HAVE BEEN IN PLACE UNDERGONE ABATEMENT AT NEGATIVE TEMPERATURE TO GUARANTEE THE QUALITY AND THE SECURITY, AS DESCRIBED IN THE PROCEDURES OF THE HACCP PLAN ACCORDING TO THE REG. CE 852/04