

ARIA

COCKTAIL BAR

Pizza

AL TEGAMINO

BY

EXÉ RESTAURANT

LA PIZZA AL TEGAMINO

Si tratta della variante Piemontese della tradizionale
pizza Napoletana, preparata con un impasto alto,
morbido e digeribile che, come quello classico,
richiede un doppio riposo: il primo “in massa”,
una volta amalgamati insieme gli ingredienti,
il secondo dopo aver suddiviso il composto,
in tanti panetti della stessa grammatura.
A differenza però della napoletana, la pizza al tegamino,
come il nome stesso lascia intendere, viene stesa
all’interno di un apposito stampo da 14 cm di diametro.

MARINARA

salsa di pomodoro alla brace, aglio di Voghera, origano,
olio EVO della penisola Sorrentina DOP, basilico

6 €

MARGHERITA

pomodori San Marzano DOP, fior di latte, basilico fresco

8 €

FOCACCIA CON SALSICCIA E MASCARPONE

focaccia con impasto cotto al forno al tegamino ripiena di
salsiccia di Maiale Nero nostrano appena arrostita e mascarpone

14 €

SALSICCIA E FRIARIELLI

provola affumicata, salsiccette di Massimo Zivieri rosolate,
crema di friarielli e pinoli tostati

8 €

FIORI DI ZUCCA

fior di latte, fiori di zucca, colatura di alici

10 €

AFFUMICATA

fior di latte, pancetta cotta affumicata "La Giovanna" di Capitelli,
porcini saltati

12 €

EMILIANA

pomodori cuore di Bue, crema di rucola,
Parmigiano Reggiano 30 mesi "Quattro Madonne",
Prosciutto Crudo S. Ilario

10 €

NAPOLI

pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, fior di latte,
acciughe della cooperativa pescatori Cinque Terre-Portofino, origano

12 €

DOLCE

ripiena di Nutella

6 €

LEGENDA ALLERGENI

- GLUTINE
- LATTE
- UOVA
- PESCE
- CROSTACEI
- MOLLUSCHI
- SEDANO
- SESAMO
- SOIA
- LUPINI
- FRUTTA SECCA
- FRUTTA A GUSCIO
- SENAPE
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Alcuni dei nostri ingredienti possono essere congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti adabbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

ARIA
COCKTAIL BAR

Via Circondariale San Francesco, 2
41042 Fiorano Modenese - MO - Italy - tel. +39 0536 1753160
ariacocktailbar.com