



ARIA
COCKTAIL BAR



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, fiordilatte, basilico fresco.

8 €



SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola affumicata, salsicette di Massimo Zivieri rosolate,
crema di friarielli, pinoli tostati.

8 €



BRACE

Fiordilatte, radicchio alla brace,
scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi "Quattro Madonne",
Aceto Balsamico di Modena riserva Sereni.

10 €



FIORI DI ZUCCA

Fiordilatte, fiori di zucca, colatura di alici.

10 €



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, fiordilatte,
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 ad abbattimento 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