DA ALDO
ADE

Lo staff del ristorante "da Aldo"
vi dà il benvenuto!

Una cucina ricca,
generosa nei sapori,
che segue le stagioni,
guarda al futuro
e soprattutto
non dimentica il passato

COCKTAILS LIST

NEGRONI DELLA CASA — € 8
Bitter Campari - Vermouth amaro Cocchi "Dopo Teatro"
Gin Tanqueray London Dry

L'AMERICANO — € 7
Bitter Campari - Vermouth dolce Carpano "Punt e Mes"
Angostura bitter aromatico, Acqua frizzante

SPRITZ DEL "BACARO" — € 7
Bitter Select Bollicine - Acqua frizzante - Oliva

SPRITZ PADOVANO — € 6
Bitter Aperol - Bollicine - Acqua frizzante

EL CUMENDA — € 6
Bitter Biancosarti - Bob's bitter al cardamomo - Fever Tree ginger beer

GIN MULE — € 7
Gin Tanqueray London Dry - Ginger beer Fever Tree - Succo di lime

GIN&TONIC - TANQUERAY — € 9
Tanqueray London Dry Inghilterra 43,1% - Cristallino, secco, essenziale
Acqua tonica Fever Tree "Premium Indian"

GIN&TONIC - HENDRICK'S — € 10
Hendrick's Scozia 44% - Erbaceo, floreale, delicato
Acqua tonica Fever Tree "Premium Indian"

GIN&TONIC - WINDSPIEL — € 12
Windspiel Premium Dry Germania 47% - Minerale, speziato, elegante
Acqua tonica Fever Tree "Premium Indian"

GIN&TONIC - MONKEY — € 12
Monkey 47 Schwarzwald Dry Germania 47% - Floreale, balsamico, complesso
Acqua tonica Fever Tree "Premium Indian"

ALCOOL FREE

TONICO — € 6
Tanqueray alcohol free 00
Acqua tonica Fever Tree "Premium Indian"

GINGERINO — € 6
Tanqueray alcohol free 00
Ginger beer Fever Tree - Succo di lime

ANTIPASTI

€16	OSTRICHE FINE DE CLAIRE NR. 5 PZ Oysters 5 pcs (14)
€18	CRUDO DI GAMBERI ROSSI SICILIA O SCAMPI CON CHUTNEY AL MANGO E LAMPONI AL MIELE E SCALOGNO Raw red prawns / raw scampi with seasonal fruit (2) *
€14	CARPACCIO DI SALMONE MARINATO SPINACI NOVELLI FRUTTI ROSSI MANDORLE TOSTATE Salmon carpaccio marinated with spinach, fresh berries, toasted almonds (4-8)
€16	POLPO AFFOGATO AL POMODORO, MIELE E PEPERONCINO CON POLENTA ALLA PIASTRA Octopus in stew with tomato, chili pepper and honey with polenta (1-4-14) *
€14	GAMBERI IN CAMICIA DI GUANCIALE, VERDURE DI STAGIONE E CREMA DI BORLOTTI AL NERO DI SEPPIA Prawns in pork cheek jacket, seasonal vegetables, and black lentil cream with squid ink (2-4) *
€10	PEPATA DI COZZE ALLA MARINARA CON PANE ALL'AGLIO ABBRUSTOLITO Mussels marinara, with toasted garlic bread (1-14)
€14	GUAZZETTO DEL MEDITERRANEO CON PANE INTEGRALE ABBRUSTOLITO ALLE ERBE Mediterranean seafood stew with herbs bread (1-2-4-14)*
€12	TORTINO DI ZUCCA, CREMA DI PARMIGIANO E RADICCHIO ROSSO Pumpkin tart, parmesan cream, and red radicchio
€15	GNOCCO FRITTO E CULACCIA DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA, Fried bread and Parma ham with buffalo mozzarellas (5-7)

PRIMI

LINGUINE ALLO SCOGLIO "IN CROSTA" Linguine with seafood (1-2-4) *	€17
RISOTTO ALLA MILANESE CON FONDENTE DI VITELLO, E OLIO AL PREZZEMOLO Risotto milanese style with veal ragu, and parsley oil (7-9)	€15
I CLASSICI SPAGHETTI CON LE VONGOLE VERACI Classic spaghetti with clams (1-14)	€16
TAGLIOLINI CACIO E PEPE, CON GAMBERI MARINATI AL LIME Tagliolini cheese and pepper with lime marinated prawns (1-14)	€16
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERI, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORO SECCO Fresh tagliolini with cuttelefish ink, prawns, taggiasca olives and dried tomato (1-2-9)*	€14
SPAGHETTONE ALLA CHITARRA, CREMA DI CAVOLFIORE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, LIMONE E FINOCCHIETTO Fresh spaghetti, cauliflower, Cantabrico anchovies, lemon and fennel (1-4)	€13
PACCHERI FRESCHI AL GRANCHIO Fresh Paccheri with crab sauce (1-2-9)	€19
FUSILLONE "SENATORE CAPPELLI" ALLA CREMA DI BROCCOLI VERDI, COZZE, PANCETTA E PECORINO Fusillone with broccoli cream, mussels, bacon, and pecorino cheese (1-7-14)	€14
GNOCCHETTI DI PATATE, N'DUIA, POLPO SEDANO E LIME Potato gnocchi with 'nduja, (spicy Calabrian spread) octopus, celery and lime (1-4-9-14) *	€14

SECONDI

€20	GRAN FRITTURA DI MARE CON VERDURE (CALAMARI - GAMBERI - ALICI - PESCE DI PARANZA) Fryed fish with vegetables (1-2-4-5-14) *
€17	FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI E ZUCCHINE Fried prawns, calamari and courgettes (1-2-4-5-14) *
€18	POLPO RIPASSATO, HUMMUS DI CECI, BURRATA E OLIO AL PREZZEMOLO Octopus with chickpea hummus, burrata cheese and parsley oil (7-14)*
€18	TAGLIATA DI BRANZINO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, PETALI DI FINOCCHI E OLIO ALLA MENTUCCIA Sliced sea bass with parmesan flakes, fennel petals and mint oil
€16	CALAMARI ALLA PIASTRA CON SOFFICE DI CANNELLINI E POMODORINI CONFIT Grilled calamari with cannellini beans puree and confit cherry tomatoes (2-4-14)
€17	TAGLIATA DI ANGUS, RADICCHIO TARDIVO AL VINO ROSSO E RASPADURA Sliced beef Angus, red radicchio and Raspadura cheese, with balsamic vinegar (7)
€14	TAGLIATA DI POLLO NOSTRANO ALLA MILANESE CON PATATE E VERDURE Sliced Milanese chicken with potatoes and vegetables (1-3-5-7)

CONTORNI DI STAGIONE

€4,50	PATATE AL FORNO - Baked potatoes
€4,50	PATATINE FRITTE* - French fries (5)
€4,50	INSALATA MISTA - Mixed salad (9)
€4,50	VERDURE ALLA GRIGLIA - Grilled vegetables
€4,50	VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE - Sautèed seasonal vegetables

PIZZERIA

MARGHERITA
POMODORO – MOZZARELLA FIOR DI LATTE
Tomato – mozzarella cheese and basil (1-7)
€7

MARINARA
POMODORO – AGLIO E ORIGANO
Tomato – garlic and origan (1)
€6

DIAVOLA
POMODORO – MOZZARELLA FIOR DI LATTE E SALAME PICCANTE
Tomato – mozarella cheese and spicy salami (1-7)
€8

4 STAGIONI
POMODORO – MOZZARELLA FIOR DI LATTE – FUNGHI – CARCIOFI
OLIVE – PROSCIUTTO COTTO
Tomato – mozzarella cheese – mushrooms – artichokes - olives – ham (1-7)
€8

ORTOLANA
POMODORO- MOZZARELLA FIOR DI LATTE – MELANZANE- ZUCCHINE
E PEPERONI
Tomato – mozzarelle cheese – eggplant – zucchini and pepper (1-7)
€9

RUSTICA E GUANCIALE
MOZZARELLA FIOR DI LATTE - ZUCCA – GUANCIALE DI NORCIA
PECORINO E MANDORLE
Mozzarella cheese - pumpkin – Norcia guanciale - pecorino cheese -
almonds (1-7-8)
€10

DI LEO
POMODORO – MOZZARELLA FOR DI LATTE – SALSICCIA FRESCA
E FRIARIELLI
Tomato – mozzarella cheese – fresh sausage and friarielli (1-7)
€10

DI ALDO
POMODORO - MOZZARELLA FIOR DI LATTE – FRUTTI DI MARE
Tomato – mozzarella cheese – fresh tomato – seafood (1-2-4-14)*
€12

LE NOSTRE FOCACCE

PARMENSE
POMODORO FRESCO – MOZZARELLA DI BUFALA – SCAGLIE DI
PARMIGIANO E CULACCIA DI PARMA)
Fresh tomato – bufala mozzarella – parmesan cheese and culaccia ham
from Parma (1-7)
€12

BOLOGNESE
RUCOLA – STRACCIATELLA – MORTADELLA E POMODORINI CONFIT
E PISTACCHI
Rocket salad – burrata cheese – mortadella and confit cherry tomatoes
and pistachios (1-7)
€12

Per gli impasti delle nostre pizze utilizziamo esclusivamente farine biologiche macinate a pietra, ad alta idratazione e lunga levitazione

DESSERT

€ 7	SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA Hazelnut semifreddo (7-8)
€ 6	IL NOSTRO TIRAMISÙ Homemade Tiramisu (1-3-7)
€ 7	CHEESE CAKE AI FRUTTI ROSSI Cheese cake with red fruits (1-7-8)
€ 6	CREMA ALLA CATALANA Catalan cream (1-3-7)
€ 7	MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO Millefeuille with Chantilly cream and wild berries. (1-3-7)
€ 7	SFOGLIATELLA ALLE MELE CON GELATO ALLA CANNELLA Apple-filled pastry with cinnamon ice cream. (1-3-7-8)

Contributo per servizio e coperto € 2,50 per persona
Grazie per aver scelto di condividere questa esperienza gastronomica con noi

BEVANDE

ACQUA MINERALE CL.75 ..... € 2,50

ACQUA MINERALE CL.50 ..... € 1,50

BIRRA ALLA SPINA WARSTEINER CL.20 ..... € 4,00

BIRRA ALLA SPINA WARSTEINER CL.40 ..... € 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI

LEGNONE JACK IPA CL.33 ..... € 5,50

LEGNONE SPIGA DI LEGNO CL.33 ..... € 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA INTERNAZIONALI

BECKS CL.33 ..... € 4,00

CERES CL.33 ..... € 4,00

WARSTEINER ANALCOLICA CL.33 ..... € 4,00

AYINGER BRAU-WEISSE CHIARA CL.50 ..... € 6,00

AYINGER UR-WEISSE ROSSA CL.50 ..... € 7,00

BIRRE IN BOTTIGLIA NAZIONALI

MORETTI CHIARA CL.66 ..... € 6,00

MENABREA CHIARA CL.66 ..... € 7,00

VINO DELLA CASA 1 LT ..... € 10,00

VINO DELLA CASA ½ LT ..... € 6,00

VINO DELLA CASA ¼ LT ..... € 3,50

COCA COLA IN BOTTIGLIA CL.33 ..... € 3,50

COCA COLA ZERO IN BOTTIGLIA CL.33 ..... € 3,50

FANTA IN BOTTIGLIA CL.33 ..... € 3,50

SPRITE IN BOTTIGLIA CL.33 ..... € 3,50

ESTATHÈ PESCA/LIMONE CL.33 ..... € 3,50

CAFFÈ ESPRESSO ..... € 1,50

CAFFÈ DEK/ORZO ..... € 1,50

CAFFÈ CORRETTO ..... € 1,50

DA ALDO ADE

Si invita gentilmente a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e nelle bevande somministrate nel nostro locale, potrebbero essere contenuti, anche in tracce, uno o più dei seguenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

GLUTINE 1	FRUTTA A GUSCIO 8
CROSTACEI 2	SEDANO 9
UOVA 3	SENAPE 10
PESCE 4	SESAMO 11
ARACHIDI 5	ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI 12
SOIA 6	LUPINI 13
LATTICINI 7	MOLLUSCHI 14

Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali materie prime.

IL PESCE destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004 - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI
In assenza di reperimento del prodotto fresco, si avvisa la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione e indicati con l'asterisco*