



*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*

# ANTIPASTI

- €16** OSTRICHE FINE DE CLAIRE NR. 5 PZ  
Oysters 5 pcs (14)
- 
- €18** CRUDO DI GAMBERI\* ROSSI SICILIA O SCAMPI\* CON FRUTTA  
DI STAGIONE  
Raw red prawns / raw scampi with seasonal fruit (2)
- 
- €15** CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO SEDANO GHIACCIO E  
POMPELMO ROSA  
Marinated sea bream carpaccio with celery, ice, and pink  
grapefruit (4-9)
- 
- €16** CATALANA DI POLPO\* E GAMBERI,\* FRUTTA E VEGETALI DI  
STAGIONE  
Octopus and shrimp catalan-style salad with seasonal  
vegetables and fruit (2-9-14)
- 
- €13** CALAMARO FARCITO RIPASSATO IN PADELLA, CREMA DI  
PATATE ALLO ZAFFERANO E CHIPS VEGETALI  
Stuffed squid sautéed in a pan, saffron potato cream and  
vegetable chips (1-2-7-14)
- 
- €10** PEPATA DI COZZE ALLA MARINARA CON PANE ALL'AGLIO  
ABBRUSTOLITO  
Mussels marinara, with toasted garlic bread (1-14)
- 
- €13** ALICI PANATE CON INSALATA DI FINOCCHI ALLA  
MEDITERRANEA  
Breaded anchovies with Mediterranean fennel salad (1-3-4)
- 
- €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
SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON CIME DI RAPA, ALICI E MOLLICA DI PANE Spaghetti with Broccoli Rabe, Anchovies, and Breadcrumbs (1-4 )	€13,5
I CLASSICI SPAGHETTI CON LE VONGOLE VERACI Classic spaghetti with clams (1-14)	€16,5
TAGLIOLINI CACIO E PEPE, CON GAMBERI* MARINATI AL LIME Tagliolini cheese and pepper with lime marinated prawns (1-14)	€16
PACCHERO FRESCO AI TRE POMODORI CON PESCE SPADA ZUCCHINE E OLIVE TAGGIASCHE Fresh paccheri pasta with three types of tomatoes, swordfish, zucchini, and Taggiasca olives (1-2-3-4-9)*	€15
FUSILLORO "VERRIGNI" AL PESTO LEGGERO DI BASILICO E PISTACCHI CON CRUDO DI SCAMPI* LIMONE E PEPE DI TIMUT "Fusilloro Verrigni" pasta with light basil and pistachio pesto, served with raw scampi, lemon, and Timut pepper. (1-2-8)*	€16
FREGOLA AI FRUTTI DI MARE* OLIO AL PREZZEMOLO E LIMONE Seafood fregola with parsley and lemon oil (1-2-9)	€13,5
RISOTTO ALLA CREMA DI PISELLI POMODORINI CONFIT BURRATA E TERRA DI OLIVE TAGGIASCHE, Risotto milanese style with veal ragu, and parsley oil (7-9)	€13,5
GNOCCHETTI DI PATATE, AL RAGOUT DI FASSONA E PORCINI* Potato gnocchetti with Fassona beef ragout and porcini mushroom (1-7-9)	€13,5

# SECONDI

- €38 GRAN CATALANA DI ASTICE GAMBERI,\* FRUTTA E VEGETALI DI STAGIONE  
Lobster shrimp with vegetables and fruit (2-9-14) \*
- 
- €20 GRAN FRITTURA DI MARE CON VERDURE  
(CALAMARI - GAMBERI - ALICI - PESCE DI PARANZA)  
Fried 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 CREMA DI SCAROLA BURRATA E  
CHIPS DI PANE AL PEPERONCINO  
Sautéed octopus, escarole cream, burrata, and chili bread chips (1-7-14)
- 
- €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 BISTECCA DI TONNO\* ROSSO MARINATO IN SALSA PONZU  
FRAGOLE ERBA CIPOLLINA E GEL AI LAMPONI  
Marinated red tuna steak in ponzu sauce with strawberries, chives, and  
raspberry gel (4-6)
- 
- €17 TAGLIATA DI ANGUS ASPARAGI E RASPADURA  
Angus beef tagliata with asparagus and raspadura cheese (7)
- 
- €13 PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE\*  
Angus beef tagliata with asparagus and raspadura cheese (1-3-5)
- 
- €14 COTOLETTA DI MELANZANA RISTRETTO DI POMODORO  
FORMAGGIO STRACCIATELLA E OLIO AL BASILICO  
Eggplant cutlet with tomato, stracciatella cheese, and basil oil (1-3-5-7)
- 
- €22 FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE PATATE AL FORNO E VERDURE  
DI STAGIONE  
Beef fillet with green pepper sauce, served with baked potatoes and  
seasonal vegetables (6-7-10)

## CONTORNI DI STAGIONE

---

- €4,50 PATATE AL FORNO / PATATINE FRITTE\*  
Baked potatoes / French fries (5)
- 
- €4,50 INSALATA MISTA / VERDURE ALLA GRIGLIA -  
Mixed salad (9) / Grilled 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 - mozzarella 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 - mozzarella cheese - eggplant - zucchini and pepper (1-7)

€9

## GUANCIALE E PATATE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE - GORGONZOLA - GUANCIALE DI NORCIA -

PATATE AL PEPE E CECI

Mozzarella cheese - Norcia guanciale - Pecorino - Chickpeas - Potatoes (1-7)

€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 lievitazione*

# DESSERT

€ 7 SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE E BASILICO  
Strawberry and basil semifreddo (7)

---

€ 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 COMPOSTA DI MELONE PORTO ROSSO E GELATO  
Red port melon compote with gelato (3-7)

---

---

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

---

# BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA NAT/FRIZZ CL.75 .....	€ 2,50
ACQUA MICROFILTRATA NAT/FRIZZ 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



CROSTACEI  
2



UOVA  
3



PESCE  
4



ARACHIDI  
5



SOIA  
6



LATTICINI  
7



FRUTTA A GUSCIO  
8



SEDANO  
9



SENAPE  
10



SESAMO  
11



ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI  
12



LUPINI  
13



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\*