



Aldo
Fine Dining

CRUDI DI MARE ALDO'

(Trattati in abbattimento di temperatura)

A Degustazione di crudi di mare (6 portate per minimo 2 persone a cura dello chef) € 25,00 p.p.
(Provenienza: Mar Mediterraneo - Adriatico, Tirreno, Ionio)

A Ostriche € 5,00 cad.
(Provenienza: Francia)

A Tartare del giorno € 14,00
(Provenienza: Mar Mediterraneo - Adriatico, Tirreno, Ionio)

A Carpaccio del giorno € 12,00
(Provenienza: Mar Mediterraneo - Adriatico, Tirreno, Ionio)

COTTI DI MARE ALDO'

(Provenienza: Mar Mediterraneo - Adriatico, Tirreno, Ionio)



A Degustazione di cotti di mare (6 portate per minimo 2 persone a cura dello chef) € 20,00 p.p.

A * Polpo alla catalana € 14,00

A * Trittico di crostini di casareccio ai profumi del mare € 10,00

A Soutè di cozze e vongole € 12,00

A Delizie di mare fritte in tempura € 12,00

A Gateau di patate con pescato del giorno, mozzarella di bufala
e olio al basilico € 12,00



Aldo
Fine Dining

ANTIPASTI DI TERRA

- A Prosciutto di Bassiano, stagionato 18 mesi, tagliato a mano
(Provenienza: Fattoria Allegrini) € 11,00
- A Fiocco di prosciutto di Norcia con focaccia frita e stracciata pugliese
(Provenienza: Fattoria Gonfalone, Casa Norcia) € 14,00
- A Bresaola di Black Angus irlandese con crudité di romanesca marinata al limone
e mandorle tostate € 12,00
- A Mozzarella di Bufala e Fiocco di prosciutto di Norcia
(Provenienza: Caseificio Marrandino, Castelvoturno - Fattoria Gonfalone, Casa Norcia) € 14,00
- A Tartare di maremmana € 14,00
- A Tataki di maremmana € 16,00

DEGUSTAZIONE DI SALUMI & FORMAGGI

(consigliato per minimo 2 persone)

€ 19,00 p.p.

- Capocollo e Prosciutto di Bassiano stagionato 18 mesi della Fattoria Allegrini
- Mortadella di Suino nero del Salumificio Negrini, Ferrara
- Salame al tartufo del Salumificio Bortolotti, Norcia
- Pecorino Campagnolo del caseificio Petrucci, Terminillo
- Caciottone di Norcia, misto bovino/ovino, stagionato 70/120 giorni del Gruppo Grifo,
- Antiche Eccellenze Umbre, Perugia
- Ricottina del pastore alle mostarde



Le Nostre Paste & il Riso



Il **Pastificio Gentile**, fondato nel 1876, è uno degli storici opifici artigianali che hanno reso la città di Gragnano famosa in tutto il mondo per la sua pasta. Gentile conserva ancora oggi, nell'era delle avanzate tecnologie, i metodi di produzione artigianale, l'attenzione ad ogni singolo dettaglio, dalla selezione delle materie prime e al controllo delle fasi legate alla produzione. La scelta di un'ottima materia prima per la realizzazione di un prodotto d'eccellenza è alla base del lavoro che il Pastificio Gentile quotidianamente svolge. È incessante l'attività di ricerca per conoscere, provare e utilizzare le varietà più pregiate di grano duro, facendo convergere la scelta su quelle che garantiscono la produzione di una pasta tenace e dal sapore inconfondibile.

La storia del **Pastificio Mancini** è indissolubilmente legata a quella del territorio marchigiano. Nel 1938, nacque l'azienda agricola Mancini con il chiaro intento commerciale di coltivare grano per poi rivenderlo a terzi. Nel 2008, Massimo Mancini, nipote del fondatore, decise di costruire uno stabilimento dove poter trasformare in pasta il grano duro coltivato sugli oltre 200 ettari di terreni di proprietà dei Mancini. Punto di forza della lavorazione del Pastificio Mancini è la trafilatura in bronzo, per ogni formato di pasta viene progettata e realizzata una specifica trafila in bronzo di forma circolare. Il bronzo aumenta sia la porosità che la rugosità della pasta e, quindi, la sua capacità di trattenere la salsa.



ACQUERELLO® Il **Riso Acquerello**, nasce grazie alla famiglia Rondolino, proprietaria fin dal 1935 della Tenuta Colombara situata nella provincia di Vercelli. Il riso coltivato alla Colombara viene trasformato da Piero Rondolino in un prodotto unico, che prevede tra l'altro anche un processo protetto da brevetto internazionale. La storia di Acquerello nasce nel 1991 quando vengono prese le prime importanti decisioni di qualità e diversità. La prima scelta è stata di scegliere il Carnaroli, varietà di riso, allora ben poco conosciuta, ma di alta qualità per eccellenza e che ben rappresenta l'arte gastronomica del Made in Italy. Un riso che garantisce degli ottimi risultati in cucina, soprattutto nei risotti. La seconda scelta, era di differenziare Acquerello ancor più dagli altri risi con l'invecchiamento dei chicchi di risone non in uso in Italia. Da allora il risone prima di procedere con la lavorazione viene lasciato a invecchiare per almeno un anno in silos a temperatura controllata.



Aldo
Fine Dining

PRIMI DI MARE

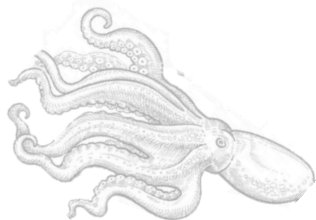
(Provenienza: Mar Mediterraneo – Adriatico, Tirreno, Ionio)

A Calamarata del Pastificio 'Mancini' datterino giallo, scampi e stracciata di bufala	€ 16,00
A Maltagliati artigianali di grano arso con polpo, pomodori secchi e pesto di rucola	€ 15,00
A Gnocchi di mozzarella di bufala con rana pescatrice, datterino rosso al profumo di lime	€ 16,00
A Spaghettoni del Pastificio 'Gentile' con vongole veraci, zucchine romanesche e pane tostato alle erbe aromatiche	€ 14,00
A Linguine del Pastificio 'Gentile' all'astice	€ 25,00
A Riso 'Acquerello' bietoline, capesante e bottarga	€ 18,00

PRIMI DI TERRA

A Gnocco artigianale di carote con ragù di verdure croccanti e zenzero	€ 14,00
A Casarecci del Pastificio 'Gentile' con guanciale amatriciano e asparagina di campo	€ 14,00
A Riso 'Acquerello' al verde di romanesca, fiori di zucca, lime e cremoso al brie	€ 15,00
A Raviolone alla melanzana e arancia con datterino giallo, basilico e stracciata pugliese	€ 16,00
A Paccheri del Pastificio 'Mancini' fave, pecorino romano e guanciale	€ 15,00





Aldò
Fine Dining

SECONDI DI MARE

(Provenienza: Mar Mediterraneo – Adriatico, Tirreno, Ionio)

A Grigliata di mare Aldò	€ 20,00
A Gran fritto in tempura	€ 16,00
A Polpo rosticciato con patate chips alla paprika	€ 15,00
A Pescato del giorno a cura dello chef	€ 8,00 per 100gr
A Scottata di tonno al sesamo con mostarda di peperone giallo	€ 18,00
A Turbante di spigola lardellato con filangé di verdure al timo limonato	€ 16,00
A Gran Souté di molluschi, crostacei (consigliato per 2 persone)	€ 15,00

SECONDI DI TERRA

(Selezione di carne Maremmana)



A Nobile di Danese	€ 16,00
A Filetto nature / al mosto cotto / al lardellino di Colonnata	€ 28,00
A Tagliata al rosmarino / rucola e Grana	€ 22,00
A Lombata ai ferri c.a 800 gr	€ 38,00
A Fiorentina ai ferri c.a 900/1000 gr	€ 55,00

CONTORNI

(Verdure di selezione dagli orti laziali)

A + V+ Vv Insalata di campo	€ 5,00
A + V+ Vv Patate mascotte	€ 5,00
A + V+ Vv Verdure grigliate	€ 7,00
A+V+Vv Verdure di stagione	€ 6,00





DOLCI

Aldo
Fine Dining

A + V Cheesecake al passion fruit/ frutti di bosco/ cioccolato	€ 7,00
A + V Tiramisù classico/ pistacchio/ cocco	€ 7,00
A Zuppa Inglese	€ 8,00
A + V Semifreddo al cioccolato bianco con salsa al rum	€ 6,00
A + V Capresina calda con gelato alla crema e salsa allo zabaione	€ 7,00
A + V Sorbetto al bergamotto / caffè / limone	€ 6,00
Calice di Vino Bianco	€ 4,00
Calice di Vino Rosso	€ 5,00
San Benedetto Naturale/ Frizzante	€ 3,00
Caffè Illy	€ 2,00
Caffè Illy decaffeinato	€ 2,50



| 14 allergeni

Le 14 sostanze considerate “allergeni” nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/ espressi come SO₂
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Legenda:

A=Allergene

V=Vegetariano

Vv=Vegano