

NOSTRI PIATTI

MELANZANE A LA PARMIGIANA

Berenjenas laminadas con salsa de tomate,

Mozarella Fior di Latte y parmesano 8,90€

IL TAGLIERE AIÒ

Tabla de embutidos y quesos 11,90€

IL CADDOZZONE

Bocata con longaniza fresca aromatizada al anís,

queso *pecorino*, cebolla blanca, champiñones y patatas fritas 8,50€

BURRATA D.O.P.

con per y trufa 8,50€

PECORINO ARROSTO CON PANE CARASAU

Pan típico sardo con queso de oveja al horno y miel 8,90€

“PAELLA” SARDA AI FRUTTI DI MARE

Frégula sarda con mariscos y verduras 10,90€

“PAELLA” SARDA CON SALSICCIA FRESCA, FUNGHI PORCINI E PECORINO SARDO

Frégula sarda con longaniza fresca, boletus y queso de oveja curado 10,90€

MALLOREDDUS A LA CAMPIDANESE CON PECORINO SARDO

Pasta típica sarda con boloñesa al estilo sardo

(longaniza aromatizada al anís y azafrán

en salsa de tomate) y queso de oveja curado 9,90€

PANI FRATTAU

Láminas de *pane carasau* (pan típico sardo fino y crujiente)

empapado en caldo de gallina con salsa de tomate,

queso de oveja curado y huevo pochè 8,90€

NOSTRI DESSERT

TIRAMISÚ DELLA NONNA 4,90€

TORTA DI CAROTE

Tarta de zanahoria 4,90€

LA NUTELLOSA

Pizzetta a la Nutella 4,90€

FIG. 1



frégula sarda

La *frégula* es una pasta de pequeñas bolas irregularmente esféricas de unos 3 mm de diámetro cuya porosidad absorbe los sabores de las salsas. La *frégula* se prepara con sémola de trigo duro (*triticum durum*), agua y sal en un recipiente de terracota. Tradicionalmente, se seca al aire en verano y posteriormente se tuesta en un horno, lo que les da un color característico tostado que tira al rojizo-marrón.



FIG. 2

malloreddus

Malloreddus es una típica pasta que desde la antigüedad se prepara artesanalmente por las amas de casa en Cerdeña para ocasiones especiales, fiestas, bodas, etc. Para elaborar los *Malloreddus* se cortan tiras de la masa a base de semola y agua de unos 15cm. Estas tiras se amasan manualmente y con una cesta se consigue su característico rayado. El nombre *Malloreddus*, plural de *Malloredu* significa “ternerito”,



FIG.3

pani frattau

Esta receta se elabora con *pan carasau*, sus orígenes son muy humildes. Los pastores llevaban el *pan carasau* y queso *pecorino* en su *taschedda* (mochila). Al regresar a sus casas el pan y queso sobrantes se aprovechaban. El pan duro se ablandaba con agua y sazónaba con *bagna* (una salsa de tomate al ajo). Los ingredientes son muy sencillos: *pan carasau*, huevos, salsa de tomate, aceite de oliva y queso *pecorino*. Dice la leyenda que ante la visita sorpresa del Rey Umberto I unas mujeres se apresuraron a elaborar un plato con los ingredientes que tenían a mano; le cocinaron un delicioso *pane frattau* y el monarca quedó encantado. El nombre *pane frattau* viene de *casu vrattau* que significa queso rallado, siendo este uno de los ingredientes clave de la receta.

pane carasau

Pane carasau (pan tostado) del verbo sardo *carasare* tostar, en referencia a la costra. Es un pan plano tradicional de Cerdeña. Es fino y crujiente, normalmente es redondo y mide medio metro de ancho. Está hecho a base de pan plano de harina de trigo durum, sal, levadura y agua al horno. Una vez cocinado se separa en dos hojas que se vuelven a hornear de nuevo. Es una receta de los pastores sardos que pasaban largas temporadas fuera de casa. El *pane carasau* puede durar hasta un año, si se mantiene seco. Se come solo, seco o empapado con agua, salsas o vino.

AIÒ



AUTENTICA
CUCINA SARDA

MALASAÑA • MADRID

AIÒ

SEGUICI SU INSTAGRAM: @AIOMADRID

CORREDERA BAJA DE SAN PABLO 25 • MADRID 28004

NOSTRE PIZZETTE IL DUETTO

Pizzetta de 120g de masa y de 20cm de diámetro hecha a la piedra, típica de la provincia di **Cagliari** en el sur de **Cerdeña**. Su tamaño facilita el consumo “*al portafoglio*” (a la cartera) doblada por la mitad para comer con las manos como un bocadillo o una empanada.

Es el *street food* cagliaritano por excelencia.

La *Mozzarella* es una *Fior di Latte* 100% elaborada en Italia.

La salsa de tomate esta hecha con tomates italianos.

MARGHERITA

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate..... **4,00€**

LA PIZZA 74

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate, alcaparras y anchoas..... **4,50€**

LA PROSCIUTTO FUNGHI

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate, jamón york y champiñones..... **4,50€**

LA CADDOZZA

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate, salchicha frankfurt y cebolla blanca..... **4,70€**

LA BUFALINA

Mozzarella di bufala D.O.P y salsa de tomate..... **4,70€**

LA CULURGIONES

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate, patata, menta y *pecorino*..... **4,70€**

LA PICCANTINA

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate, *salame* picante italiano y aceite picante..... **4,70€**

LA CONFIT

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate queso fresco y tomate confitado con albahaca y ajo..... **4,50€**

LA VEGETARIANA

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate y verduras al horno..... **5,20€**

LA CARLOFORTINA*

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate, bonito, pesto de albahaca y tomates cherry..... **5,20€**

LA PRIMAVERA*

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate, *Grana Padano*, rúcula y jamón serrano..... **5,50€**

LA MORTAZZA (BLANCA SIN TOMATE)*

Mozzarella Fior di Latte, *burrata*, *mortadella* italiana y pistacho triturado..... **5,70€**

LA SARDA*

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate longaniza aromatizada con anís, patatas y boletus..... **5,70€**

LA DOLCE (BLANCA SIN TOMATE)*

Mozzarella Fior di Latte, *gorgonzola*, pera y jamón serrano..... **5,90€**

LA SPECIALE (BLANCA SIN TOMATE)*

Mozzarella Fior di Latte, *burrata guanciale*, espinacas y trufa negra..... **5,90€**

LA MONTANARA*

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate, *speck*, boletus y trufa negra..... **5,70€**

LA CARBONARA*

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate huevo, *guanciale*, cebolla roja y *pecorino*..... **5,70€**

LA PARMIGIANA*

Mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate y berenjena a la *parmigiana*..... **5,70€**

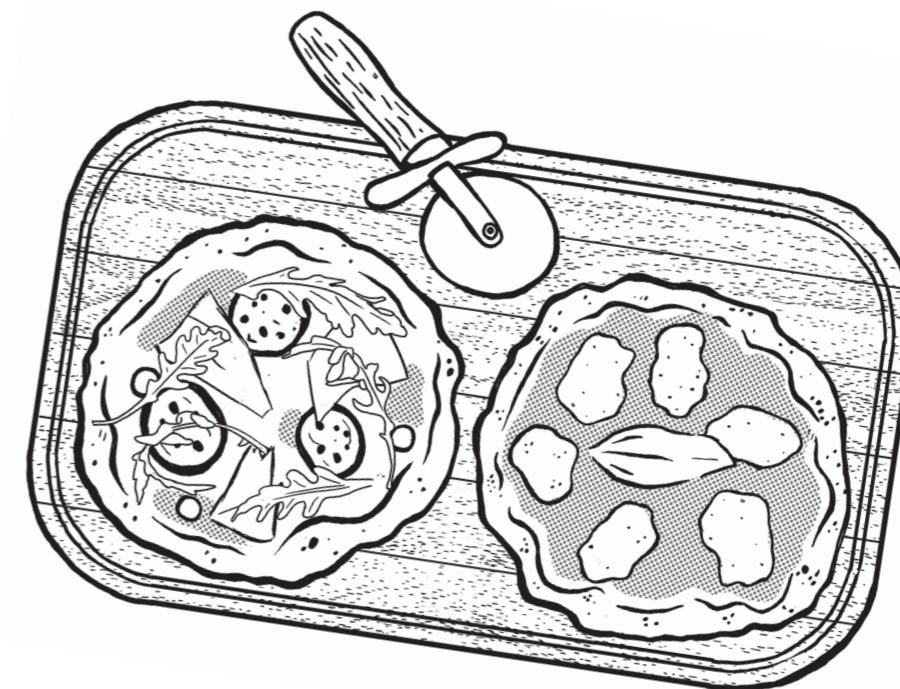
LA SALMON (BLANCA SIN TOMATE)*

Mozzarella Fior di latte, salmon ahumado, calabacín, queso de cabra y nata..... **5,70€**

LA RAFFINATA (BLANCA SIN TOMATE)*

Mozzarella Fior di Latte, *burrata* y trufa negra..... **5,70€**

TABLA DE 2 PIZZETTE A ELEGIR



DOS PIZZETTE EQUIVALEN A UNA PIZZA INDIVIDUAL

DUETTO CLÁSICO

Dos *pizzette* clásicas..... **8,00€**

DUETTO COMBINADO

Dos *pizzette*, clásica y gourmet..... **8,70€**

DUETTO GOURMET

Dos *pizzette* gourmet..... **9,90€**

*PIZZETTA GOURMET



BON APPETITU!