AIA

Moroder

MENU

ORARI DI APERTURA

Tutti i giorni dalle 19:00

All'AIA di Moroder valorizziamo la filiera del Parco del Conero: le verdure, l'olio extravergine e il tartufo provengono dalla nostra azienda e per ciò che non produciamo ci riforniamo da aziende agricole locali.

KM ZERO. KM VERO.

Nel nostro agriturismo potete trovare le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie:

1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio. 9. Sedano. 10. Senape. 11. Semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini. 14. Molluschi.

DAL FORNO ALLA LEGNA

Rosse

MARGHERITA 10
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico
1, 7

A PACCA' 12
Pomodoro, paccasassi del Conero, alici, origano
1, 4

PIJO FOGO 11
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, peperoncino
1, 7

PARTIGIANA 11
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, Parmigiano Reggiano 18 mesi in scaglie, basilico fresco
1, 7

IMBORDELIATA — 10

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
patate, zucchine, melanzane,
pomodorini, cipolla, origano e
peperoncino

1, 7

SARNAGIOTTA — 11.5

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
funghi, salsiccia del Conero

1, 7

MONTACUTO — 11.5

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
scamorza affumicata, zucchine,
salsiccia del Conero, origano

1, 7

PORCO DEL CONERO — 14

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
salsiccia del Conero, pancetta
nostrana, lardo alle erbette

1, 7

Bianche

VITORIO 10
Mozzarella fior di latte e le nostre verdure, olio extravergine a crudo.
1, 7

CONTADINA 11
Mozzarella fior di latte, patate, salsiccia del Conero, olio extravergine a crudo, rosmarino
1, 7

SON LEGGERI 11.5
Fornarina doppio impasto. A crudo: Stracciatella, pomodorini, origano, basilico, olio extravergine
1, 7

STRACCA 11.5
Mozzarella fior di latte, stracchino, pesto di rucola di nostra produzione, rucola a crudo, pomodorini
1, 7

LA SELVA 14
Crema di melanzane e pomodori, camen-veg, melanzane, pinoli, basilico, olio evo
1, 8

BUFALOTTA 12.5

In cottura: mozzarella di bufala DOP, pomodorini, basilico. A crudo: Bocconcino di bufala e olio

1, 7

MUNTO BE' 13

Mozzarella fior di latte, Casciotta d'Urbino D.O.P., pecorino marchigiano, zest di limone e pepe nero

1, 7

ESTATE 14

Mozzarella fior di latte, pomodorini, rucola, prosciutto crudo e burratina

1, 7

GUSTOSA 11

Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, melanzane, salsiccia del Conero, olio extravergine a crudo

1, 7

A MOCCIGOTTI 15

Mozzarella in cottura. A crudo: burratina, paccasassi del Conero, mortadella di cinghiale e olio

1, 7

TARTUFON 15

Mozzarella fior di latte, salsiccia del Conero, funghi, olio extravergine e tartufo macinato del nostro querceto

1, 7

SPECIAL DEL GIORNO

Chiedi al nostro staff per scoprire la pizza di oggi

AGGIUNTE E MODIFICHE 1/4

(max 2)

Dolci

PIZZA ALLA NUTELLA 12
1, 7, 8

PIZZA ALLA NOCCIOLATA 13
1, 8

BIS DI SEMIFREDDI 8
a scelta tra
Tiramisù
Lampone e pistacchio
Zabajone e Cioccolato
Caramello salato e anacardi
1, 3, 5, 6, 7, 8
Gianduia e amarene
6, 8
Frutta e guazzetto
8

COPERTO 2

VINI DELLA CANTINA

Rossi

AION Rosso Conero DOC	4	15
ZERO Rosso Conero DOC, senza solfiti aggiunti	5	17
NOTTE Rosso Conero DOC	5.5	19
ETERE Conero Riserva DOCG	6	24
DORICO Conero Riserva DOCG	8	36

Bianchi

KAIROS Verdicchio Superiore Classico DOC	5	17
EMERA Malvasia di Candia IGT	5	20

Rosati

ROSA DI MONTACUTO	5	17
ARMONIA Conero DOCG Rosato	7	28

Bollicine

BRUT ROSÈ	5	18
EXTRA DRY	5	18

Vini dolci

BIANCONERO	5	18
VINO E VISCIOLE	5	20

BAR & CAFFETTERIA

Birre Ibeer

PILS 0,4	6
BIANCHE 0,3	6
RED ALE 0,3	6

Bibite

Biologiche Galvanina
(Tè, Aranciata, Gassosa, ecc.)

BIBITE BIOLOGICHE	3,5
COCA COLA/ZERO *(lattina)*	3,5
COCA COLA 1LT *(caraffa)*	6
ACQUA NATURALE / GASSATA	1

Drink

COCKTAIL 8

SPRITZ 7

Caffetteria & Digestivi

CAFFE / ORZO 1.5

CAFFÈ CORRETTO 2

GRAPPA DI ROSSO CONERO 4

GRAPPA DI DORICO 5

AMARO 4