

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€

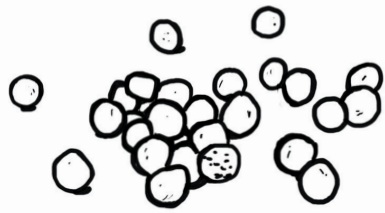
NOSTRI DESSERT

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 re-
gresar a sus casas el pan y queso sobrantes
se aprovechaban. El pan duro se ablandaba
con agua y sazonaba 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 apre-
suraron a elaborar un plato con los ingre-
dientes 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

SEGUICI SU INSTAGRAM: @AIOMADRID
CORREDERA BAJA DE SAN PABLO 25 • MADRID 28004

AIÒ



AUTENTICA
CUCINA SARDA
MALASAÑA • MADRID

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€**

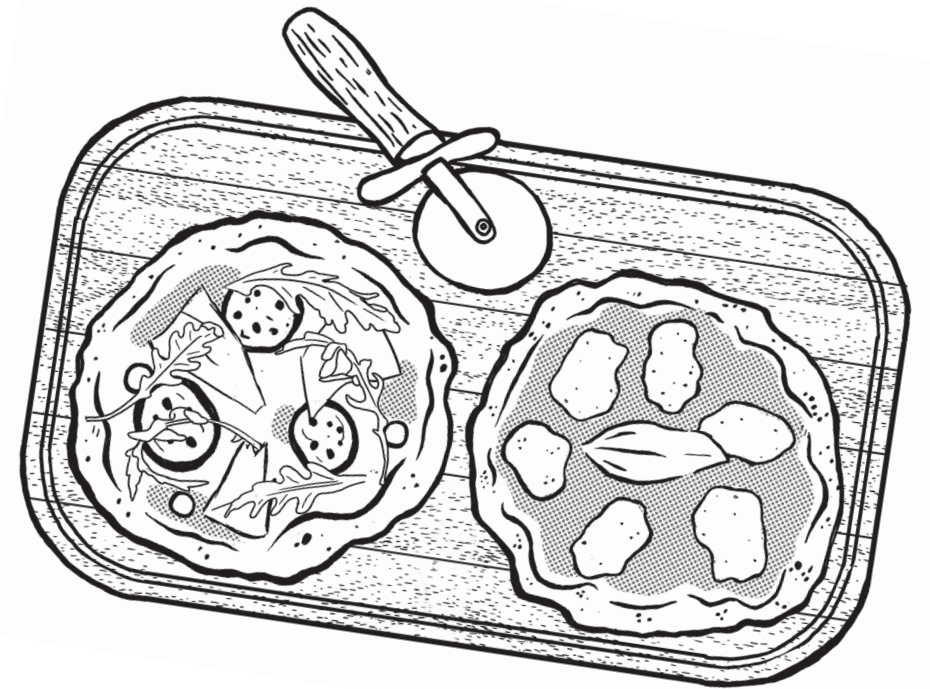
LA SALMON (BLANCA SIN TOMATE)*

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!