Menù

Aia Antica

agriturismo e pizzeria

Alcune nozioni del nostro menù

**Pane cotto nel forno a legna
con Farine di Grano Senatore Cappelli
macinato a pietra e lievito madre.**

**Il nostro Vino è prodotto da uve aziendali
e senza solfiti.
Nasce dall'assemblaggio di uve Aglinico,
Primitivo, Cerasuolo e Montepulciano.**

**L'olio che usiamo nel condimento dei piatti
è prodotto direttamente dalle nostre 450
piante di olive.**

**Facciamo presente ai nostri graditi ospiti
che la nostra offerta NON presenta
PRODOTTI PRECOTTI, ragion per cui
la preparazione delle portate
richiederà i dovuti tempi tecnici
per la lavorazione e la cottura**

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

Lista Allergeni

- GLUTINE
- UOVA E DERIVATI
- ARACHIDI E DERIVATI
- SOIA E DERIVATI
- LATTE E DERIVATI
- FRUTTA A GUSCIO
- SEDANO E DERIVATI
- SENAPE E DERIVATI
- SEMI DI SESAMO E DERIVATI
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Gli Antipasti

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

Gli Antipasti

Aia Antica

€ 15,00

**Selezione di prodotti tipici dell'Azienda a Km 0.
Un giusto compromesso tra Salumi, Formaggi, Sfizi vari di Stagione, Verdurine e Rustici tipici della ruralità culinaria Cilentana e Lucana**

Vellutata di Fave e Cicoria

€ 11,00

Purea di Fave e Cicorietta selvatica dell'Azienda, Pancetta Crocante e Pecorino

Tortino di Asparagi

€ 12,00

Tortino servito su fonduta
di Cacio Podolico

Uovo alla Cilentana

€ 12,00

Uova su Fonduta di Formaggi
con Polvere di Olive e Crusco

Carpaccio di Fesa con Rucola, Scaglie di Parmigiano e Limone

€ 13,00

Fesa speziata servita con
Rucola e Parmigiano

I Primi

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

I Primi

Risotto Primavera

€ 13,00

Riso Carnaroli con Asparagi, Burrata e Granella di Noci

Agnolotti Aia Antica

€ 15,00

Agnolotti lavorati a mano con ripieno di Carciofo Bianco di Pertosa, con Datterino Giallo, Pancetta e Granella di Pistacchio

Tubettino R' Zi Pepp

€ 12,00

Tubettini con Farine di Grano Senatore Cappelli macinate a Pietra, con Crema di Piselli, Briciole di Salsiccia e Fonduta di Formaggi

Lagane alla Cilentana

€ 11,00

Lagane con Farine di Grano Senatore Cappelli macinate a Pietra, con Sugo di Braciolina di Cotica

I Secondi

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

I Secondi

La Chiangata

€ 13,00

LA CHIANGA ERA LA VECCHIA MACELLERIA NEL NOSTRO DIALETTO

Grigliata Mista
di Vitello, Maiale
e Salsiccia

Polpette di Nanonna

€ 10,00

Polpette della Vecchia Tradizione della cucina Salese con Misto di Salumi, Mollica di Pane Raffermo e Formaggi misti locali

Braciola Cilentana

€ 10,00

Braciola al Sugo eseguita nell'antica ricetta dell'entroterra Cilentano

Straccetti

€ 14,00

Straccetti di Vitello alla Salvia
con letto di Purea di Fave e
Scagliette di Caciocavallo

Tartare dei Pezzenti

€ 15,00

Carne selezionata dagli
allevamenti del Cervati
con Burrata e Carciofi Croccanti

Tagliata di Picanha

con Erbe Aromatiche

€ 16 ,00

Entrecote taglio Argentino
con infuso misto di Erbe e Profumi
a Km 0

La Frollatura

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

La Frollatura

La frollatura è un procedimento di invecchiamento della carne, finalizzato a renderla più morbida e gradevole al palato.
La carne frollata assume un colore esterno molto scuro e perde peso rispetto al suo stato iniziale per via della disidratazione.
Questo processo avviene in due modi,
In primo luogo, l'umidità evapora dal muscolo. Il processo di essiccazione che ne risulta crea una maggiore concentrazione del sapore e del gusto delle carni bovine.
In secondo luogo, l'azione degli enzimi naturali della carne bovina abbatte il tessuto connettivo del muscolo, da cui bistecche più tenere.

Scopri la nostra cella con la selezione di carni frollate

I prezzi indicati in vetrina sono all'etto

I Contorni

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

I Contorni

Cruschi Fritti

Antica ricetta Lucana dei Peperoni Cruschi Fritti
con una Noce di Strutto di Maialino Nero Lucano — € 8,00

Patate Fritte

Patate fritte con la buccia — € 4,00

Crudità Primavera

Insalata Mista di Stagione in Aceto e Olio — € 5,00

Scarola Maritata

Scarola saltata in padella con Capperi e Olive — € 6,00

Patate e Cruschi

Patate Fritte e Peperoni Cruschi — € 6,00

PIZZ' CUMM' NA VOTA

MENÙ

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

Leggi il retro del menù
ed immergiti nel mondo
della NOSTRA PIZZA!
Perchè stasera
non ti aspetta
la "solita pizza",
ma molto di più!

Buon Viaggio

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

PIZZ' CUMM' NA VOTA

CA' NOGLIA
€ 12,00

Pelati, Mozzarella, Noglia e Olio*

CU CASICAVADD
€ 12,00

Mozzarella, Caciocavallo Podolico del Vallo di Diano e Olio*

COMM' NONONNA
€ 12,00

Pomodoro a pezzettoni, Formaggio all'uscita

'A PIZZ RUSTIC'
€ 15,00

Mozzarella, Pomodorini, Melanzane, Scamorza Affumicata e Olio*

*OLIO EVO PRODOTTO DA AIA ANTICA

CA' NDUIA
€ 12,00

Mozzarella, Pelati, Nduia Calabrese e Olio*

PIZZA R' PATAN
€ 15,00

Mozzarella, Patate Lesse, Cipolle Bio, Olive Nere e Olio*

VRUOCCULI E SAUSICCHIA
€ 14,00

Mozzarella, Broccoli, Salsiccia e Olio*

CA' SCAROLA
€ 14,00

Mozzarella, Scarola, Capperi, Alici, Olive Nere e Olio*

A' VERA PIZZA
R' NA VOTA

FELY
€ 18,00

Mozzarella, Friarielli, Cruschi e Salsiccia Fresca

MENAICA
€ 18,00

Mozzarella, Datterino Giallo, Alici di Menaica, Olive Ammaccate e Olio*

VESUVIO
€ 16,00

Mozzarella, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, Datterino Giallo e Olio*

LUCANA
€ 18,00

Mozzarella, Patate Lesse, Peperoni Cruschi di Senise e Olio*

TROPEA
€ 16,00

Mozzarella, Burrata, Pomodorini, Cipolla di Tropea e Olio*

MORTADELLA & PISTACCHIO
€ 16,00

Mozzarella, Mortadella, Pistacchio di Bronte e Olio*

PERTOSA
€ 18,00

Mozzarella, Pancetta, Carciofo Bianco di Pertosa, Pecorino di Moliterno e Olio*

PER LA REALIZZAZIONE DELLE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE PRODOTTI E MATERIE PRIME RIGOROSAMENTE SELEZIONATE TRA LE ZONE DEL VALLO DI DIANO, CILENTO E LUCANIA

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

Facciamo presente che la NOSTRA PIZZA non è il "solito" prodotto da pizzeria, ma un vero e proprio viaggio nei sapori di una volta, fatti di qualità e autenticitò!

A' Pizz' Cumm' Na Vota rispecchia tutti quei valori ormai persi ma che siamo riusciti a ritrovare a partire dal suo impasto composto SOLO da Lievito Madre e che viene lasciato riposare per 48 ore.

Usiamo SOLO farine di eccellenza, FARINE DI GRANO SENATORE CAPPELLI MACINATE A PIETRA per garantire un prodotto "classico" ma di altissima qualità.

Il risultato è una pizza da 600 GR compatta ma leggera, facile da digerire, dal bordo alto, morbida, dal sapore vero e intenso da condividere con chi si vuole!

Quindi se siete qua per mangiare la "classica pizza" resterete delusi, perchè da noi troverete MOLTO DI PIU' di una pizza! Con questo prodotto potrete immergervi in quegli odori e genuinità di un passato non troppo lontano ma ormai perso, un passato dai carattere vero e dai toni marcati che vi riuscirà ad emozionare ad ogni morso!

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

LE PIZZE CLASSICHE

CIRUZZO
€ 9,00

Mozzarella, Burrata, Noci e Speck

TARTUFATA
€ 9,00

Mozzarella, Caciocavallo Podolico del Vallo di Diano e Olio*

AIA ANTICA
€ 9,00

Bufala, Rucoloa, Gorgonzola, Pomodorini, Melanane e Olio*

MARINARA
€ 4,50

Aglio, Origano, Pomodoro, Olio*

MARGHERTITA
€ 5,00

Pomodoro, Mozzarella e Olio*

MIRACOLO DI SAN FRANCESCO
€ 9,00

Mozzarella, Taralli Sbriciolati, Burrata e Salsiccia Stagionata

CAPRICCIOSA
€ 8,00

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Olive, Funghi, Carciofi e Olio*

DIAVOLA
€ 7,00

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante e Olio*

SALSICCIA
€ 7,00

omodoro, Mozzarella, Salsiccia e Olio*

PER GLI AMANTI DELLA TRADIZIONE

4 STAGIONI
€ 8,00

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Olive, Funghi, Carciofi e Olio*

4 FORMAGGI
€ 7,50

Pomodoro, Mozzarella, Formaggi vari e Olio*

WURSTEL E PATATINE
€ 7,00

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine e Olio*

TONNO E CIPOLLA
€ 7,50

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla e Olio*

BUFALINA
€ 8,00

Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Olio*

PRIMAVERA
€ 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Rucola, Grana e Olio*

LE NOSTRE

Pizze Dolci

NUTELLA	€ 6,00
NUTELLA E PISTACCHIO	€ 8,00

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

PER GLI AMANTI DEL FORMAGGIO

Tagliere Formaggi Gourmet € 7,00

TOMA AL TARTUFO -

FIORE SARDO -

GORGONZOLA DOLCE -

PROVOLONE CASEIFICIO -

CHIRICHELLA 18 MESI

FORMAGGIO DI CAPRA -

AZIENDA LANEVE STEFANO

Ecco perchè abbiamo scelto HAMBURGER o SALSICCIA di SCOTTONA e cos'è veramente

La scottona non è una razza di manzo, come ad esempio la Chianina o la Fassona, né un taglio di carne, come il filetto.

La scottona non è altro che la femmina del bovino, di età compresa tra i 18 e i 24 mesi, che non ha mai partorito. La giovane femmina di bovino può essere chiamata anche "manza" o "giovenca", ma la scottona è proprio quella destinata alla macellazione. Quindi la scottona può avere denominazioni diverse (Scottona di Angus, Scottona di Chianina)

Le carni di scottona sono ritenute pregiate per via di queste caratteristiche principali:

morbidezza - sapidità - succulenza

Queste caratteristiche sono in parte dovute alla cosiddetta marezzatura, ovvero le infiltrazioni di grasso che sciogliendosi durante la cottura conferiscono alla carne la sua pregiata qualità, rendendola tenera e saporita.

Aia Antica

agriturismo e pizzeria

MENU'

Criaturo

Pane bun,
Hamburgher di Scottona,
Formaggio Podolico filante
con contorno di Chips

€ 8,00

U' Piddastro

Pane bun,
Hamburgher di Pollo,
Formaggio Podolico filante,
Lattuga,
Salsa Aia Antica allo Yogurt
con contorno di Chips

€ 13,00

Arricriati

Pane bun,
Mortadella alla piastra,
Burrata,
crema di Pistacchio
con contorno di Chips

€ 10,00

Purpett'

Pane bun,
Polpette al Sugo
con contorno di Chips

€ 9,00

U' Buffone

Pane bun,
Hamburgher di Scottona,
Formaggio Podolico filante,
Pancetta croccante paesana,
Cipolla grigliata, Lattuga,
Salsa Aia Antica
con contorno di Chips

€ 14,00

Parmiggian'

Pane bun,
Parmigiana di Melanzane
alla Salese
con contorno di Chips

€ 9,00

U' Pacciarieddo

Pane bun,
Hamburgher di Scottona,
Formaggio Podolico filante,
Porcini,
Salsa Aia Antica al Tartufo
con contorno di Chips

€ 15,00

Vrasciol'

Pane Rustico,
Braciola Cilentana,
Formaggio filante
Lattuga
con contorno di Chips

€ 10,00

U' Fattore

Pane Rustico,
Salsiccia di Scottona,
Formaggio Podolico filante,
Broccoli,
Peperoni Cruschi
con contorno di Chips

€ 13,00

Solo prodotti di qualità di provenienza locale scelti accuratamente per farvi gustare NON il solito panino!

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

Differenti per scelta

I Dolci

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

I Dolci

Torta ala Mele

€ 5,00

Pan di Spagna
con Mele dell'Azienda

Tiramisù Certosino

€ 5,00

Tiramisù
a Modo Nostro

Incanto al Caramello Salato e Cioccolato

€ 6,00

Crema al Caramello salato con inclusioni di Crema al Cioccolato decorato con Pepite di Cioccolato e Crumble al Burro

nutellaERIA

WAFFEL

BOMBOLONI

GRAFFE

NUTELLINI

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

LA NOSTRA NUTELLERIA
A SOLI € 4,00 A PEZZO