



## INVITO AL PEDROCCHINO STYLE

Pedrocchino, nel suo percorso di tradizione e qualità riserva un trattamento speciale ad ogni prodotto realizzato.

In ogni piatto proposto c'è sempre un ingrediente segreto, l'Amore, appassionato e totale per la cucina e la sua poesia.

Così si esprime la Pasta per Pizza, composta da ingredienti semplici di eccellente qualità, che matura perfettamente in cinque giorni di Lievitazione, disegnando alveoli morbidi ed omogenei, pronti a regalare al palato una sensazione rotonda di aroma e gusto.

Le Pizze Creative divengono esperienze sensoriali e poesia di sapori, servite a trancio su tagliere di legno per mantenerle calde, asciutte e croccanti, pronte per una perfetta degustazione .

Tutte le materie prime sono frutto di selezione accurata e sensibile, di ricerca attenta per qualità e gusto, nella volontà di lasciare agli ingredienti la loro forza espressiva unica ed appagante.

...OSSERVO E STUDIO...  
...IL CASO...L'ERRORE...  
RACCHIUDONO NELLA LORO UMILTÀ  
LA POSSIBILITÀ DI POTERSI ESPRIMERE DIVENENDO  
SORPRESA E SUCCESSO...

L'ANALISI DELLA REALTÀ E L'APPROCCIO DI CRESCITA  
CREATIVA CHE PREFERISCO...  
LO ABBINO ALL'ESPERIENZA CON ENTUSIASMO,  
SENZA PRESUNZIONE...  
ED OGNI TRAGUARDO RAGGIUNTO È LO START PER CONTINUARE  
QUESTO APPASSIONANTE PERCORSO..."

## PIZZE CLASSICHE

Margherita	€ 5,50
Marinara	€ 5,50
Bufala	€ 7,50
Capricciosa	€ 7,50
Quattro formaggi	€ 7,50
Romana	€ 6,50
Siciliana (Olive, Capperi, Acciughe)	€ 7,50
Viennese	€ 6,00
Quattro stagioni	€ 7,50
Prosciutto&Funghi	€ 7,00

### OPSS!

*tutte le pizze possono essere create per voi con  
impasti diversi:*

- » *farina integrale*
- » *farina di grano arso*
- » *al carbone vegetale*

+ € 1,50

# PIZZE SPECIALI

*a base di pomodoro confit*

*utilizziamo il pomodoro pelato napoletano e il pomodoro "tipo ramato" sbollentati, privati di semi e buccia, conditi con sale, verdure e basilico e confettati in forno a 100°*

Confit, bufala, basilico	€ 9,00
Confit, burrata, basilico	€ 9,00
Confit Cantabria (Capperi Pantelleria, olive taggiasche, acciughe cantabriche, bufala)	€ 13,00
Confit tonno (olive taggiasche, filetti di tonno, bufala)	€ 13,00
Confit salamino (bufala, salamino, gorgonzola)	€ 10,00
Confit Napoletana ( <i>pasta alta</i> , bufala, basilico)	€ 8,00
Confit Napoletana con Acciughe ( <i>pasta alta</i> , bufala, basilico, acciughe cantabriche)	€ 13,00

## OPSS!

*le pizze vengono servite senza origano, potrete condirle a vostro piacimento scegliendo tra origano siciliano o calabrese da noi selezionati*

# PIZZE SPECIALI LIGHT

*le nostre pizze light vengono messe in cottura  
soltanto con salsa di pomodoro, successivamente  
guarnite con gli ingredienti proposti*

Light 1 (bufala, basilico)	€ 7,50
Light 2 (bufala, datterino, basilico)	€ 8,00
Light 3 (burrata, datterino, bacon scottato, basilico)	€ 10,50
Light 4 (bufala, datterino, insalata mista)	€ 9,50
Light 5 (burrata, datterino, basilico)	€ 10,00
Light 6 (burrata, datterino, culaccia, basilico)	€ 13,00
Light 7 (burrata, datterino, salamino scottato, basilico)	€ 11,00

## OPSS!

*burrata e stracciatella sono di origine pugliese,  
Putignano-Bari*

*mozzarella di bufala sono di origine campana,  
Mondragone-Caserta*

*prodotti forniti da "i Trulli"*

# PIZZE E BAGUETTE DEL MOMENTO

Fiori di zucca € 10,00  
(pizza bianca, zucchine ai ferri, mozzarella,  
fiori di zucca, Asiago, spruzzata di parmigiano)

Estate € 8,50  
(pomodoro a fette, mozzarella, basilico)

Datterino € 9,50  
(pomodoro datterino, rucola, scaglie di grana)

Champignon € 10,00  
(champignon freschi, valeriana, datterino, parmigiano)

Baguette fiori di zucca € 14,00  
(zucchine trifolate, fiori di zucca, brie, pomodoro leggero)

Baguette champignon € 14,00  
(funghi freschi, taleggio, prosciutto cotto, pomodoro leggero)

# PIZZE SPECIALI VARIE

*classiche, tutto l'anno*

Crudo, porcini, grana	€ 10,00
Crudo, rucola, grana	€ 9,00
Pedrocchino	€ 10,00
Ligure	€ 9,00
Melanzane, brie, crudo	€ 9,00
Bresaola, rucola, grana	€ 9,00
Pomodoro, brie, erba cipollina	€ 8,50
Sfilacci, rucola, grana	€ 9,50
Spek, brie, chiodini	€ 9,00
Tonno, salamino, gorgonzola	€ 9,50
Verdure alla griglia	€ 9,00
Verdure mix	€ 9,00
Porcini, pancetta, gorgonzola	€ 9,00
Tonno, cipolla	€ 8,00
Baccalà	€ 13,00

## OPSSI!

*le pizze mignon vengono calcolate € 1,00 in meno rispetto al prezzo base*

*le aggiunte degli ingredienti variano da € 1,00 a € 3,00*

*acciuغه cantabriche (4 filetti) € 6,00*

*coperto € 2,50*

*le pizze 1/2 e 1/2 vengono calcolate dividendo il prezzo base delle singole pizze e aggiungendo il 30%*

# LA CIAMBELLA

Baguette a ciambella con farcitura di Mozzarella e Grana, guarnitura a fine cottura con Insalata mista, datterino, mozzarella di bufala, crudo di Parma, scaglie di Grana

€ 15,00

# LES BAGUETTES

Erba cipollina Brie Pancetta € 13,00

Verdure € 13,00

# I CALZONI

Classico € 7,00

1983 Melanzane, crudo, grana € 9,50

# I CROSTINI

Classico € 7,00

Verdure € 9,00

## “...L’HA GIRATA...”

*Pizza Creativa a mezzaluna servita a tranci  
maturata al quinto giorno di Lievitazione,  
farcita degli ingredienti e poi ripiegata  
a lievitare ulteriori 4 ore alla temperatura di 30°  
guarnitura finale dopo cottura*

### **INGREDIENTI FARCITURA:**

Mozzarella di Bufala, pomodoro Confit, basilico fresco

### **INGREDIENTI GUARNITURA DOPO COTTURA:**

Datterino fresco

dadolata di Mozzarella di Bufala

spolverata di Cacio

e Origano essiccato € 12,00

### **INGREDIENTI AGGIUNTIVI GUARNITURA A RICHIESTA:**

Julienne di Salamino scottato + € 4,00

Prosciutto Crudo + € 5,00

Acciughe Speciali del Mar Cantabrico + € 6,00

Culaccia (by Rossi) + € 6,00

---

## “...L’HA FRITTHA...”

*Pizza Creativa tonda servita su piatto caldo,  
tagliata a spicchi adagiati su carta paglia,  
maturata al quinto giorno di Lievitazione  
e fritta in Olio di Oliva fresco*

### **GUARNITURA DOPO COTTURA:**

Pomodoro Pedrocchino Style

Burrata (by Trulli) o Mozzarella di Bufala Campana DOP

### **AROMI:**

Origano essiccato e Basilico fresco € 10,00

### **INGREDIENTI AGGIUNTIVI A RICHIESTA:**

Culaccia (by Rossi) + € 6,00

Acciughe Speciali del Mar Cantabrico + € 6,00

Lonzino Fumè (Az. Nogara) + € 6,00

## **OPSS!**

*presenti tutte le sere*



# “...L’HA SOSPESA...”

*Pizza Creativa al quinto giorno di lievitazione viene sospesa e allungata naturalmente su trave per 2 ore*

## L’HA SOSPESA AI FIORI

Fiori di zucca, zucchine ai ferri,  
formaggio Asiago e Parmigiano

€ 11,00

## L’HA SOSPESA AL POMODORO CONFIT

Pomodoro confit pelato napoletano DOP e ramato I°  
categoria

Mozzarella di Bufala Campana DOP,  
basilico fresco

€ 9,00

Burrata, basilico fresco

€ 10,00

Mozzarella di bufala, salamino, gorgonzola

€ 10,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP,  
Olive e Tonno

€ 14,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP,  
Capperi di Pantelleria, olive taggiasche,  
acciughe Speciali della Cantabria

€ 14,00

## L’HA SOSPESA MR. FANTASY

by Walter

€ 13,00

## OPSS!

*qualsiasi pizza a richiesta, su base sospesa, subisce  
€ 1,00 di maggiorazione in base al tipo di pizza*

## “...LA 3L...”

*Pizza Sartoriale, studiata e creata su misura,  
sui gusti precisi ed unici di chi la sceglie,  
maturata al quinto giorno di Lievitazione,  
con farcitura dei bordi durante la terza Lievitazione*

**LA 3L  
VIENE CREATA SUI GUSTI CROMATICI  
E MUSICALI DEL CLIENTE  
IN UN PROGETTO CREATIVO&EVOCATIVO  
A LUI ESCLUSIVAMENTE DEDICATO.**

€ 20,00

**NELLA VERSIONE LA 3L-MR.FANTASY**  
senza progetto personale dedicato,  
si può degustare nell'interpretazione che ogni giorno  
Walter sperimenta

€ 20,00

## **OPSS!**

*prenota la versione LA 3L su misura contattando  
con 24h di anticipo chiamando il 339 6881851,  
comunicando i tre colori selezionati e la tua musica  
preferita*

# LA PASTICCERIA

CREMA CATALANA	€ 5,00
CREMA AL MASCARPONE	€ 5,00
SEMIFREDDO MENTA&LIQUIRIZIA	€ 5,00
SEMIFREDDO AL TORRONCINO	€ 5,00
MERINGATA CLASSICA	€ 5,00
SORBETTO ALLA FRUTTA	€ 5,00
GELATO CON FRAGOLE	€ 6,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO	€ 6,00
BISCOTTINI MIX	1 porzione € 4,00
GELATO DEL GIORNO	1 pallina € 2,50

## OPSS!

*“...i dolci sono il regalo del fine pasto,  
cerchiamo sempre di elaborarli in ricette equilibrate,  
in cui mantenere i sapori di ogni ingrediente  
senza appesantirlo,  
la dolcezza deve essere una scoperta  
che attrae il palato fino in fondo,  
un piacere unico, morbido, irresistibile...”*

# LE BIBITE

## ACQUA MINERALE SURGIVA

naturale o frizzante

acqua minerale naturale Trento | Italia

residuo fisso 41 mg/litro

0,50 l € 1,50

0,75 l € 2,50

## ACQUA MINERALE VALVERDE

naturale o frizzante

acqua minerale naturale Valle d'Aosta | Italia

residuo fisso 38,2 mg/litro

0,75 l € 2,50

## BIBITE IN BOTTIGLIA

0,33 l € 3,00

Coca Cola

Coca Zero

Fanta

Sprite

## BIBITE SELEZIONE BALADIN

0,33 l € 3,50

Ginger

Mela zenzero

Cedrata

Cola

Spuma

## BIBITE SELEZIONE FOREVER TREE

0,20 l € 3,50

Ginger Beer

Tonic Water

Tonic Water Mediterranea

## BIBITE IN LATTINA

0,33 l € 2,50

Coca Cola

Coca Zero

Fanta

Sprite

The pesca - limone

Lemonsoda

Chinotto

# LE BIRRE

## SPECIALITÀ ALLA SPINA

### **BIONDA HB ORIGINAL**

super premium 5,3% vol.

la bionda di Monaco più famosa al mondo che ha scritto la storia di Munchen, dall'aroma intenso e corposo

0,2 l € 2,50

0,4 l € 5,00

### **ROSSA HB URBOCK**

doppio malto 7,2% vol.

ricetta speciale ed esclusiva a base di malto scuro del 1614, originale, antica e preziosa birra di Monaco dal gusto deciso

0,2 l € 2,50

0,4 l € 5,00

### **DISTELHAUSER WAIZEN**

5,4% vol.

birra speciale torbida in botti da 15 litri ad alta fermentazione, dal gusto incomparabile, soffice al palato, disseta con refrigerio frizzante unico

0,2 l € 2,50

0,4 l € 5,00

### **BIONDA DOPPIO MALTO HB STRONG BOCK**

8,5% vol.

la forte di Monaco, gusto ricco, aromatico ed equilibrato, una birra intensamente piacevole e forte che fa di ogni momento un'occasione importante

0,2 l € 3,00

0,4 l € 5,50

### **OKTOBERFESTBIER HB**

6,3% vol.

la birra chiara nata per celebrare la festa

0,2 l € 3,00

0,4 l € 5,50

### **BIRRA CRUDA ALLGÄUER ZWICKEL**

5,0% vol.

questa Kellerbier, ovvero “ birra di cantina”, è uno dei fiori all'occhiello della gastronomia bavarese

birra cruda non trattata, naturalmente torbida, leggermente luppolata, prodotta con lievito finissimo e ingredienti di prima scelta

0,2 l € 3,00

0,4 l € 5,50

# SPECIALITÀ ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA | MADE IN ITALY

## LE BIRRE BIANCHE

### **AMBROSIA**

4,5% vol.

biere blanche di Frumento, dissetante e profumata,  
colore paglierino

0,75 l € 13,00

### **ISAAC**

5% vol.

birra elegantemente bianca, delicata e raffinata.  
Ispirata alle biere blanche del Belgio, prodotta con frumento  
dell'azienda paterna del Titolare.  
Leggera e speziata, da abbinarsi a pizze leggere,  
colore paglierino opalino

0,75 l € 13,00

## LE BIRRE BIONDE

### **WAYAN | BALADIN**

5,8% vol

birra elegante a tutto pasto, facile da bere,  
colore paglierino carico

0,75 l € 13,00

### **NAZIONALE | BALADIN**

6,5% vol.

birra 100% made in Italy, tra una Blanche e una Saison  
dal gusto leggero e di facile bevibilità,  
colore paglierino chiaro

0,75 l € 13,00

### **CURMI | 32 VIA DEI BIRRAi**

5,8% vol.

birra rinfrescante, scorrevole, di corpo medio,  
ottenuta da farro e malto d'orzo di alta fermentazione  
e rifermentata in bottiglia;  
da abbinare a pizze leggere e delicate,  
colore giallo paglierino

0,75 l € 13,00

## **RE HOP | TOCCALMATTO**

5,0 % vol.

American Pale Ale con luppolatura "tedesca",  
birra chiara, beverina dall'intensa luppolatura,  
colore giallo paglierino

0,75 l € 13,00

## **MY ANTONIA | BIRRA DEL BORGO**

5 % vol.

specialità unica, scaturita dal genio dei più noti birrai americani,  
una birra intrigante, estremamente profumata, dal corpo esplosivo  
ed equilibratissimo,  
colore dorato

0,75 l € 16,00

## **CORTIGIANA | BIRRA DEL BORGO**

5,5 % vol.

dapprima irretisce con disarmante freschezza, rivelandosi poi più  
decisa, invogliando al secondo sorso;  
i profumi agrumati e floreali del luppolo si sposano al sentore  
mielato del malto, con un'intrigante nota speziata sul finale.  
...potrete tradirla, ma non abbandonarla...  
colore biondo dorato

0,75 l € 13,00

## **OPEN ROLLING STONE | BALADIN**

7,5 % vol.

birra bionda in stile American Pale Ale, distinta da una struttura  
semplice e bevibile;  
a tutti gli effetti una BIRRA,  
colore paglierino chiaro

0,75 l € 13,00

## **OPPALE | 32 VIA DEI BIRRAI**

5,5 % vol.

birra chiara molto luppolata, dal sapore equilibrato tra sentore di  
caramello e amaro diluppolo;  
da abbinare a pizze sostanziose.

NB. si consiglia di ossigenare la birra dopo averla versata, affinché  
la corposità dell'aroma si riequilibri,  
colore chiaro ramato

0,75 l € 13,00

## **TIPO PILS | BIRRIFICIO ITALIANO**

5,2 % vol.

bellissima alla vista quanto appagante al palato, equilibrata con  
invitante aroma di malto e luppolo fresco; dal gusto secco-amaro  
che sviluppa un persistente e piacevole retrogusto amarognolo  
colore chiaro

0,75 l € 13,00

# LE BIRRE ROSSE

## **SUPER | BALADIN**

8,0 % vol.

birra dai toni caldi, intensa e avvolgente,  
perfetta con pizze guarnite con affettati, formaggi e salumi,  
colore ambrato

0,75 l € 13,00

## **MOMUS | BRUTON**

7,5 % vol

birra doppio malto, ispirata alle birre d'abbazia belghe, prodotta  
con malti inglesi caramellati; in bocca risulta forte, corposa e  
persistente, mantenendo una bevibilità inaspettata,  
colore rosso ambrato

0,75 l € 13,00

# LE BIRRE AMBRATE

## **ADMIRAL | 32 VIA DEI BIRRAI**

6,3 % vol.

birra ambrata e corposa,  
bilanciata tra malti caramellati e amaro di luppolo  
da abbinare a piatti dal carattere deciso e forte,  
colore rosso scozzese

0,75 l € 13,00

## **ZONA CESARINI | TOCCALMATTO**

6,6 % vol.

Pacific India Pale Ale

birra ambrata con riflessi aranciati, dalla luppolatura intensa con  
sentori tropical&exotic fruit  
...difficile da dimenticare...

0,75 l € 13,00

## **NEBRA | 32 VIA DEI BIRRAI**

8 % vol.

birra ambrata doppio malto con retrogusto di caramello  
e leggera speziatura finale,  
colore ambrato

0,75 l € 15,00

## **BIBOCK | BIRRIFICIO ITALIANO**

??? % vol.

birra con schiuma bianca  
colore ambrato chiaro

0,75 l € ???



# LE BIRRE DOPPIO MALTO

## **AUDACE | 32 VIA DEI BIRRAI**

8,4 % vol.

birra doppio malto poco luppolata di bevitura scorrevole,  
ottima abbinata a cibi affumicati e sapidi,  
dagli affettati ai formaggi,  
colore giallo paglierino

0,75 l € 13,00

## **STONER | BRUTON**

7,5 % vol.

birra doppio malto dal gusto equilibrato armoniosamente tra  
luppolo, sentori di malto e fruttato elegante che ben mascherano  
la sua rispettabile gradazione,  
colore dorato carico

0,75 l € 13,00

## **ELIXIR | BALADIN**

10 % vol.

birra doppio malto dal corpo imponente al palato,  
dolciastra e caramellata  
...dirompente...  
colore arancio ambrato

0,75 l € 13,00

# LE BIRRE STRANIERE

## MADE IN BELGIUM

### LA CHOUFFE

8 % vol.

birra dal colore biondo dorato con schiuma persistente,  
curiosa e piacevole, facile da ricordare per sempre...  
abbinamento perfetto con pizze leggere e delicate,  
colore biondo dorato

0,75 l € 10,00

### MOINETTE

8,3 % vol.

birra a tripla fermentazione dal gusto carico,  
secco e potente,  
da abbinare a pizze importanti con formaggi ed affettati  
colore biondo

0,75 l € 10,00

### RULLES ESTIVALE

5,2 % vol.

birra con un intenso carattere di luppolo fresco ed inebriante,  
dal gusto rinfrescante e leggero, con finale secco e persistente che  
invita ad una nuova birra...  
colore biondo

0,75 l € 10,00

### HOP RUITER

8,5 % vol.

esplosiva nei sentori agrumati, resinosi e fruttati,  
il fondo di miele d'acacia offre al palato una base straordinaria per  
equilibrare la sua complessa ed importante struttura luppolata  
fresca ed aromatica dalla bevibilità straordinaria in birre di questo  
calibro  
colore biondo

0,75 l € 13,00

## MADE IN GERMANY

### AUGUSTINER

8,5 5 vol.

non è una birra ma LA BIRRA...  
gusto pieno ed equilibrato  
colore biondo

0,50 l € 5,00