



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.

DALLA CUCINA

“Qui, a fianco di nostra Madre, abbiamo imparato a fare la Pasta Fresca, i Piatti della Tradizione, quelli che hanno fatto la nostra storia. Lei ci ha insegnato a selezionare gli ingredienti per qualità, portando a conoscenza dei segreti della Lavorazione Artigianale, tramandando le Sue ricette, uniche e preziose, quelle fatte di semplicità e bontà, in cui i sapori si alternano sul palato in sensazioni dal gusto generoso...”

I PRIMI PIATTI

LE FETTUCCINE - LE PAPPARDELLE

Ragù di carne € 8,00

Pomodoro e piselli € 8,00

in stagione

Asparagi € 9,00

Funghi € 9,00

Verdurine € 9,00

GLI GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI CARNE € 8,00

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI € 8,50

AGNOLOTTI AL BACCALÀ € 8,50

RAVIOLI DI PATATE CON VERDURINE € 8,50

(in estate)

TORTELLI DI ZUCCA CON SUGO DI CARCIOFI € 8,50

(in inverno)

PASTICCIO PEDROCCHINO € 9,00

ZUPPA DI TRIPPE € 10,00

PASTA&FAGIOLI € 8,00

OPSS!

pasta fresca fatta in casa

I SECONDI

I CLASSICI

BACCALÀ ALLA VICENTINA	€ 13,00
BACCALÀ INSALATA	€ 13,00
TRIPPE ALLA PARMIGIANA	€ 10,00
SEPIE IN UMIDO	€ 12,00

serviti con Polenta

I TAGLI

FESA DI VITELLO AL FORNO	€ 10,00
LOMBATA DI VITELLO AL FORNO	€ 12,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 13,00
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 13,00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 13,00

nella bella stagione anche

ROASBEEF PEDROCCHINO STYLE	€ 11,00
VITELLO TONNATO	€ 11,00

*Contorni di Vegetali di stagione
cotti e crudi* € 5,00

LE INSALATE

LA CLASSICA

Lattuga, carote, radicchio,
pomodoro, mozzarella, tonno € 10,00

LA RICCA

Lattuga, carote, rucola,
pomodoro, mozzarella, tonno,
gamberetti, uovo sodo € 12,00

LA RUSTICA

Lattuga, carote, rucola,
sfilacci di cavallo, scaglie di Grana € 10,00

LA GRECA

Lattuga, carote, pomodoro
olive verdi, carciofini, feta greca € 10,00

I PIATTI FREDDI

INSALATA DI PIOVRA

Piovra, datterino, sedano,
patata lessa, prezzemolo € 13,00

CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico € 12,00

BURRATA

Stracciatella, datterino,
acciughe del Mar Cantabrico, basilico,
gratin di pane € 13,00

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

I VINI

“Alcune righe per spiegare come scelgo il vino per poterlo bere, e soprattutto, per dividerlo con gli altri: la filosofia.

La mia convinzione mi ha portato ad abbandonare per più del 90% i vini cosiddetti convenzionali, prodotti utilizzando sostanze chimiche, in vigna e in cantina.

Ho cercato di scegliere vini prodotti nel rispetto della natura, senza l'aggiunta di lieviti selezionati, enzimi, anidride solforosa, etc... alcuni dei quali fermentano con le bucce per lunghi periodi estraendo così le sostanze che gli permettono di durare nel tempo e rimanere genuini.”

Nicola

PEDROCCHINO WINE BAG

Per valorizzare il buon vino e la cultura del bere bene e consapevole, offriamo ai nostri ospiti una Wine Bag che permette di portare con sé la bottiglia non terminata.

VALLE D'AOSTA

BIANCHI

L'AIR DPS CIMES

(Les Petits Riens)

Gamay e Petite Rouge

€ 30,00

PETIT BOUT DE LUNE

(Les Petits Riens)

Chardonnay 90% Erbaluce 10%

€ 35,00

ROSSI

AI COIN DUE FEU

(Les Petits Riens)

Torrette 100%

€ 40,00

L'ESPRIT POURPRE

(Les Petits Riens)

Gamay 100%

€ 30,00

PIEMONTE

BIANCHI

TIMORASSO '15

Derthona (Vigneti Massa)

€ 25,00

ROSSI

BARBERA '12

Colli Torinesi (I Caprini)

€ 18,00

LOMBARDIA

BIANCHI

LA VIC - PERSAGA

(Casa Caterina)

Chardonnay 100%

€ 45,00

ROSSI

VITAGRAMA '07

(Casa Caterina)

Merlot 50% Cab. franc 20%

Petit Verdot 10% ?????

€ 38,00

VIGNA LA ROVERE

(Casa Caterina)

Merlot 63% Caf. Sauvignon 37%

€ 24,00

VENETO

BIANCHI

SOAVE '15
CASTELCERINO
(Filippi)
€ 17,00

LUGANA '16
LE MORETTE
(Zenato)
€ 15,00

RIVA ARSIGLIA
(Menti)
Garganega
€ 16,00

MASIERI BIANCO '16
(La Biancara)
Garganega 70% Trebbiano 30%
€ 15,00

MONTE DEL CUCA '15
(Menti)
Garganega macerata sulle bucce
€ 28,00

PICO '15
(La Biancara)
Garganega
50% macerata sulle bucce
50% pressatura diretta
€ 30,00

ROSSI

VALPOLICELLA
CLASSICO '16 SASETI
(Monte dell'Ora)
€ 18,00

VALPOLICELLA
CLASSICO '16 SUPERIORE
(Monte dell'Ora)
€ 24,00

SAUSTÒ '13 RIPASSO
(Vignalta)
Merlot 60% Cab. Sauvignon 40%
€ 20,00

ROSSO RISERVA '11
(Vignalta)
Merlot 60% Cab. Sauvignon 40%
€ 20,00

VALPOLICELLA '13
RIPASSO
(Zenato)
€ 24,00

LA FEMMINELLE '16
(Sambin)
Merlot Raboso Cab. Sauvignon
€ 16,00

VENETO

BIANCHI

OCCHIO AL BIANCO '16

(Sieman)

Tai Bianco Garganega

€ 18,00

MOSCA BIANCA '16

(Sieman)

Moscato bianco Garganega

€ 18,00

ROSSI

ALTER '13

(Sambin)

Cab. Sauvignon 65% Franc 35%

€ 24,00

MARCUS '12

(Sambin)

Cab. Sauvignon 65% Merlot 15%
Franc 15% Syrah 5%

€ 24,00

VO VECCHIO '15

(Alla Costiera)

Merlot 100%

€ 18,00

SOSAN '13

(La Bianca)

Granache 100%

€ 35,00

ROSSO MASIERI '16

(La Bianca)

Merlot 50% Tocai 40% Cab.Sauv. 10%

€ 20,00

OCCHIO AL ROSSO

(Sieman)

Tai Rosso

€ 18,00

FRIULI

BIANCHI

FRIULANO '16

(Marco Sara)

€ 20,00

RIBOLLA GIALLA '16

(Marco Sara)

€ 20,00

VERDUZZO SECCO '16

(Marco Sara)

€ 22,00

CARAT '12

(Bressan)

Tocai Malvasia Ribolla - macerato

€ 38,00

PINOT GRIGIO '12

(Bressan)

macerato

€ 38,00

RIBOLLA GIALLA '11

(La Castellana)

macerato

€ 38,00

PINOT GRIGIO '12

(Terpin)

macerato

€ 38,00

JAKOT '10

(Terpin)

Friulano macerato

€ 30,00

ROSSI

PINOT NERO '11

(Bressan)

€ 48,00

SCHIOPETTINO '10

(Bressan)

€ 48,00

MERLOT '13

(Denis Montanar)

€ 22,00

SIALIS ROSSO RISERVA

(Terpin)

Merlot Cab. Sauvignon

€ 50,00

FRIULI

BIANCHI

SAUVIGNON '10

(Terpin)

macerato

€ 30,00

CHARDONNAY '10

(Terquin)

macerato

€ 30,00

PINOT GRIGIO

RAMATO '14

(Ronco Severo)

€ 30,00

VITOVSKA '11 ET. NERA

(Vodopivec)

€ 48,00

MALVASIA '11

(Darmjan)

€ 48,00

OSLAVIEJE '09

(Radikon)

Chardonnay Sauvignon Pinot Grigio

€ 55,00

TRENTINO ALTO ADIGE

BIANCHI

DECLIVI
(Maso Corno)
Sauvignon Blanc
€ 32,00

ETZA '15
(Radoar)
Muller Thurgau
€ 24,00

ROSSI

PINOT NERO '11
(Maso Corno)
€ 45,00

SAN LEONARDO '11
(Tenuta San Leonardo)
Cabernet Merlot Carmenere
€ 70,00

MARCHE

BIANCHI

VERDICCHIO
CASTELLI DI JESI '16
(San Lorenzo)
€ 15,00

ABRUZZO

BIANCHI

PECORINO '16
(Torre dei Beati)
€ 16,00

TREBBIANO D'ABRUZZO
(Torre dei Beati)
€ 22,00

TREBBIANO D'ABRUZZO '15
(Emidio Pepe)
€ 42,00

CALABRIA SICILIA SARDEGNA

BIANCHI

SP '68

(Occhipinti - Sicilia)

Albanello Zibibbo Secco

€ 16,00

ANSONICA '15

(Cataldo Calabretta - Calabria)

€ 18,00

RENOSU BIANCO

(Dettori - Sardegna)

Vermentino Moscato di Sennori

€ 16,00

CAMPANIA

BIANCHI

FIANO DI AVELLINO

(Ciro Picariello)

€ 24,00

BOLLICINE

MASO MARTIS BRUT Cardonnay 70% Pinot Nero 30%	€ 26,00
MASO MARTIS DOSAGGIO ZERO '11 Pinot Nero 70% Cardonnay 30%	€ 35,00
MASO MARTIS RISERVA MILLES. '10 Pinot Nero 70% Cardonnay 30%	€ 38,00
MASO MARTIS MADAME MARTIS '06 Pinot Nero 70% Cardonnay 25% Chard. 5% P.M.	€ 95,00
MASO MARTIS EXTRA BRUT ROSÉ Pinot Nero 100%	€ 35,00
MATTIA FILIPPI NATURE '11 Cardonnay 100%	€ 40,00
CIRO PICARIELLO BRUT NON SBOCCATO Fiano 100%	€ 35,00
BUVOLI QUATTRO Pinot Nero 100%	€ 35,00
BUVOLI TRE ROSÉ Pinot Nero 100%	€ 35,00
BUVOLI CINQUE PAS DOSÉ Pinot Nero 100%	€ 45,00
COMITISSA Pinot Nero 40% Cardonnay 30% Pinot Bianco 30%	€ 35,00
OPERA NATURE Cardonnay 100%	€ 35,00
MOVIA PURO Cardonnay 60% Ribolla 40%	€ 40,00
MOVIA PURO ROSÉ Pinot Nero 70% Ribolla 20% Grigio 10%	€ 40,00
OMOMORTO BRUT MENTI Durella 97% Garganega 3%	€ 35,00
DUE DEI Grillo 100%	€ 35,00
TERZA VIA Grillo 100% - (De Bartoli)	€ 30,00
PROSECCO BRUT (Gemin)	€ 15,00
CASA CATERINA 60 MESI CUVÉ (Casa Caterina)	€ 40,00
BRUT CUVÉ 60 ROSÉ (Casa Caterina)	€ 45,00
HADERBURG PAS DOSÉ '13	€ 38,00

QUALCOSA DI DIVERSO CON BOLLICINE

PROSECCO COLFONDO (Cà dei Zago)	€ 16,00
LAMBRUSCO “FONTANA DEI BOSCHI” (Vittorio Graziano)	€ 18,00
MALVASIA SECCO (Camillo Donati)	€ 16,00
AMBARABÀ (Volcanalia) Garganega 100%	€ 20,00
CAMALEONTE (Sieman) Tai Tosso Garganega incrocio Manzoni	€ 15,00
COSTADILÀ 280 SLM Bianchetta Verdiso Perera	€ 20,00

CHAMPAGNE

SECONDO DISPONIBILITÀ DELLA CANTINA