



IL PEDROCCHINO

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 5,50
Marinara (pomodoro, aglio)	€ 5,50
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	€ 7,50
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini)	€ 7,50
Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, brie, asiago, gorgonzola, fontina)	€ 7,50
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe)	€ 6,50
Siciliana (pomodoro, mozzarella, olive greche, capperi, acciughe)	€ 7,50
Viennese (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 6,00
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, wurstel)	€ 7,50
Prosciutto e Funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)	€ 7,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	€ 6,00
Patatosa (pomodoro, mozzarella, patate al forno)	€ 6,00

OPSSI!

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

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

+ € 1,50

PIZZE DEL MOMENTO

Fiori di zucca Bianca € 10,00
(mozzarella, fiori di zucca, zucchine ai ferri, asiago, spruzzata di parmigiano)

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

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

Champignon € 10,00
(pomodoro, mozzarella, champignon freschi, valeriana, pomodorini, parmigiano)

BAGUETTE DEL MOMENTO

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

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

OPSSI!

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 (pomodoro confit, mozzarella di bufala, basilico)	€ 9,00
Confit Burrata (pomodoro confit, burrata, basilico)	€ 9,00
Confit Cantabria (pomodoro confit, mozzarella di bufala, olive taggiasche, capperi, acciughe cantabriche)	€ 13,00
Confit Tonno (pomodoro confit, mozzarella di bufala, filetti di tonno, olive taggiasche)	€ 13,00
Confit Salamino (pomodoro confit, mozzarella di bufala, gorgonzola, salamino piccante)	€ 10,00
Confit Napoletana (Pasta alta: pomodoro confit, mozzarella di bufala, basilico)	€ 8,00
Confit Napoletana con Acciughe (Pasta alta: pomodoro confit, mozzarella di bufala, acciughe cantabriche, basilico)	€ 13,00

OPSS!

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

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

acciughe cantabriche (4 filetti) € 6,00

le pizze $\frac{1}{2}$ e $\frac{1}{2}$ vengono calcolate dividendo il prezzo base delle singole pizze e aggiungendo il 30%

PIZZE SPECIALI VARIE

Crudo porcini grana (pomodoro, mozzarella, crudo, porcini, scaglie di grana dopo cottura)	€ 10,00
Crudo rucola grana (pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana)	€ 9,00
Pedrocchino (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, acciughe, capperi, olive greche, carciofi, peperoni, wurstel)	€ 10,00
Ligure (pomodoro, mozzarella, pomodorini, olive greche, cipolla, acciughe)	€ 9,00
Melanzane brie crudo (pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia, brie, crudo)	€ 9,00
Bresaola rucola grana (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana)	€ 9,00
Pomodorini brie erba cipollina (pomodoro, mozzarella, pomodorini, brie, erba cipollina)	€ 8,50
Sfilacci rucola grana (pomodoro, mozzarella, sfilacci, rucola, scaglie di grana)	€ 9,50
Speck brie chiodini (pomodoro, mozzarella, speck, brie, chiodini)	€ 9,00
Tonno salamino gorgonzola (pomodoro, mozzarella, tonno, salamino piccante, gorgonzola)	€ 9,50
Verdure alla griglia (pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati)	€ 9,00
Verdure mix (pomodoro, mozzarella, piselli, carote lessate, zucchine lessate, spinaci, peperoni, melanzane)	€ 9,00
Porcini pancetta gorgonzola (pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta affumicata, gorgonzola)	€ 9,00
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 8,00
Pizza al Baccalà (patate sottili, baccalà in insalata, olive taggiasche, spruzzatina di prezzemolo fresco)	€ 13,00

OPSSI!

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 (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	€ 7,50
Light 2 (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterino, basilico)	€ 8,00
Light 3 (pomodoro, burrata, pomodorini datterino, bacon scottato, basilico)	€ 10,50
Light 4 (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterino, insalata mista)	€ 9,50
Light 5 (pomodoro, burrata, pomodorini datterino, basilico)	€ 10,50
Light 6 (pomodoro, burrata, pomodorini datterino, culatello, basilico)	€ 13,00
Light 7 (pomodoro, burrata, pomodorini datterino, salamino piccante scottato a julienne, basilico)	€ 11,00

OPSSI!

*burrata e stracciatella sono di origine pugliese, Putignano-Bari
mozzarella di bufala di origine campana,
Mondragone-Caserta prodotti forniti da "i Trulli"*

PIZZE STAGIONALI

Carciofi freschi, brie e crudo	€ 11,00
Carciofi freschi, gorgonzola e speck	€ 11,00
Carciofi freschi, bufala e culatello	€ 14,00

LA CIAMBELLA

Baguette a ciambella
farcitura all'interno di Mozzarella e Grana,
guarnitura a fine cottura con insalata mista,
pomodorini, mozzarella di bufala,
crudo di Parma, scaglie di Grana € 15,00

LES BAGUETTES

Baguette erba cipollina brie e pancetta € 13,00
(pomodoro, mozzarella, erba cipollina, brie,
pancetta affumicata)

Baguette alle verdure € 13,00
(pomodoro, mozzarella, piselli, zucchine, spinaci,
peperoni, melanzane)

I CALZONI

Calzone classico € 7,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)

Calzone 1983 € 9,50
(pomodoro, mozzarella, melanzane, crudo, grana)

I CROSTINI

Crostino classico € 7,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)

Crostino alla verdure € 9,00
(pomodoro, mozzarella, piselli, carote,
zucchine, spinaci, peperoni, melanzane)

“...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:

Pomodorini datterino freschi

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

Culatello (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 € 10,00

Ingredienti aggiuntivi guarnitura a richiesta:

Julienne di Salamino scottato + € 4,00

Prosciutto Crudo + € 5,00

Acciughe Speciali del Mar Cantabrico + € 6,00

Culatello (by Rossi) + € 6,00

Lonzino Fumè (Az. Nogara) + € 6,00

OPSSI!

Presenti tutte le sere

“...L’HA SOSPESA...”

Pizza Creativa al quinto giorno di lievitazione, viene sospesa e allungata naturalmente su trave per 2 ore, tutte con pomodoro confit pelato napoletano DOP e ramato 1ª categoria.

L’ha sospesa ai fiori di zucca * € 11,00
(mozzarella, fiori di zucca, zucchine ai ferri, formaggio asiago e parmigiano)

L’ha sospesa confit bufala e basilico fresco € 10,00
(pomodoro confit, mozzarella di bufala, basilico fresco)

L’ha sospesa confit burrata e basilico fresco € 10,00
(pomodoro confit, burrata, basilico fresco)

L’ha sospesa confit salamino e gorgonzola € 10,00
(pomodoro confit, mozzarella di bufala, salamino piccante, gorgonzola)

L’ha sospesa confit tonno € 14,00
(pomodoro confit, mozzarella di bufala, filetti di tonno, olive taggiasche)

L’ha sospesa confit cantabria € 14,00
(pomodoro confit, mozzarella di bufala, capperi di pantelleria, olive taggiasche, acciughe cantabriche)

L’ha sospesa Mr. Fantasy by Walter € 13,00

* i fiori di zucca sono presenti **solamente** nella stagione primaverile ed estiva

OPSS!

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

DALLA CUCINA.....

I PRIMI PIATTI

Le Fettuccine – Le Pappardelle

Ragù di carne	€ 8,00
Pomodoro	€ 8,00
Piselli	€ 8,00
Pomodoro & piselli	€ 8,00

In stagione

Asparagi Freschi	€ 9,00
Funghi Freschi	€ 9,00
Verdurine Mix	€ 9,00
Gli Gnocchi di Patate al ragù di carne	€ 8,00
Gli Gnocchi di Patate al pomodoro	€ 8,00
Gli Gnocchi di Patate ai piselli	€ 8,00
Gli Gnocchi di Patate al pomodoro & piselli	€ 8,00
Ravioli ricotta e spinaci	€ 8,50
Agnolotti al baccalà	€ 8,50
Ravioli di patate con verdure (solamente nel periodo primaverile/estivo)	€ 8,50
Tortelli di zucca con sugo di carciofi (solamente nel periodo autunno/inverno)	€ 8,50
Pasticcio Pedrocchino	€ 9,00
Zuppa di Trippe	€ 10,00
Pasta & Fagioli	€ 8,00

OPSSI!

pasta fresca fatta in casa

I SECONDI

I NOSTRI CLASSICI

Baccalà alla Vicentina	€ 13,00
Baccalà Insalata	€ 13,00
Trippe alla Parmigiana	€ 10,00
Seppie in umido <i>serviti con Polenta</i>	€ 12,00

I TAGLI

Lombata di Vitello alla griglia	€ 12,00
Filetto di Manzo alla griglia	€ 14,00
Tagliata di Manzo alla griglia	€ 14,00
Costata di Manzo alla griglia	€ 13,00

Nella bella stagione anche:

RoasBeef Pedrocchino Style	€ 11,00
Vitello Tonnato	€ 11,00

Contorni vegetali di stagione cotti e crudi misti	€ 5,00
--	--------

LE INSALATONE

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

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

La RUSTICA € 10,00
Lattuga, carote, rucola, sfilacci di cavallo, scaglie di grana

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

* se non disponibile verrà sostituita con la mozzarella.

I PIATTI FREDDI

INSALATA di PIOVRA € 13,00
Piovra, pomodorini, sedano, patate lesse, prezzemolo

CAPRESE € 12,00
Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico

BURRATA € 13,00
Burrata, pomodorini, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, gratin di pane

CRUDO e MELONE € 13,00

BURRATA e CULATELLO € 13,00

LA PASTICCERIA

CREMA CATALANA	€ 5,00
CREMA AL MASCARPONE (con una base di amaretti)	€ 5,00
SEMIFREDDO MENTA&LIQUIRIZIA	€ 5,00
SEMIFREDDO AL TORRONCINO “Un nostro consiglio” Per accompagnare i nostri dolci, Vi suggeriamo un calice di vino dolce e liquoroso come il Passito di Pantelleria e il Dindarello.	€ 5,00
SORBETTO AL CUCCHIAIO ALLA FRUTTA ANALCOLICO (I gusti variano a seconda della stagione)	€ 5,00
GELATO CON FRAGOLE * (guarnito con purea di fragole fresche, meringa sbriciolata, topping al cioccolato e fragole fresche)	€ 6,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO (guarnito con due palline di gelato)	€ 6,00
MERINGATA CLASSICA	€ 5,00
BISCOTTINI MIX (a scelta)	€ 4,00
GELATO DEL GIORNO (1 pallina)	€ 2,50

* Le fragole sono presenti solamente nel periodo primaverile ed estivo



Gentile Cliente,
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari,
segnalalo al nostro personale.
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001
“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.