

GUGINA

Tagliere di salumi e formaggi regionali 16,00 €
Selezioni di salumi e formaggi regionali

Porchetta d'Ariccia, finocchi e arancia 12,00 €

Bruschetta pomodoro, pomodoro, pomodoro! 4,50 €
Selezione di pomodori locali

Bruschetta burrata, acciughe e fiori 5,50 €
Burrata, acciughe di Sciacca, Fiori di zucca km0

Bruschetta carote, hummus e mentuccia 5,50 €
Carote arrosto, hummus di pomodori secchi, mentuccia, gomasio

Polpette fondo Bruno 10,50 €
Spalla di manzo, fondo bruno, patate al forno

Polpette al sugo 10,50 €
Spalla di manzo, pomodoro 100% italiano, basilico, parmigiano

Polpette alla Saltimbocca 10,50 €
Spalla di manzo, vino bianco, salvia, crudo di Parma

FRITTI

Suppli classico 3,00 €
Carnaroli, pomodoro 100% italiano, fiordilatte e basilico

Suppli del giorno 4,00 €

Nuggets di Porchetta 5,00 €
Porchetta di Ariccia, senape di Digione, miele, aneto

Mozzarella in carrozza 4,50 €
Prosciutto cotto e fiordilatte

Alici alla pizzaiola

Fiore di zucca 4,00 €
Fiore di zucca, mozzarella, alici

Filetto di Baccalà 5,00 €
Filetto di baccalà, salsa yogurt, erba cipollina

Chips Classica 5,00 €

Chips Cacio e Pepe 6,00 €

PIZZA

Marinara 7,50 €
Pomodoro 100% italiano, aglio rosso di Sulmona, origano.

Margherita 8,00 €
Pomodoro 100% italiano, fiordilatte, emulsione di basilico.

Margherita DOP 11,00 €
Pomodoro 100% italiano, fiordilatte, mozzarella di bufala DOP a crudo, emulsione di basilico.

Napoli 9,50 €
Pomodoro 100% italiano, fiordilatte, acciughe di Sciacca.

Boscaiola 10,50 €
Fiordilatte, funghi, salsiccia.

Vegetariana 11,00 €
Fiordilatte, verdure di stagione.

Zucchine e stracciatella 12,00 €
Fiordilatte, zucchine, stracciatella, pepe rosa.

Fiori e acciughe 11,00 €
Fiordilatte, fiori di zucca km 0, acciughe di Sciacca.

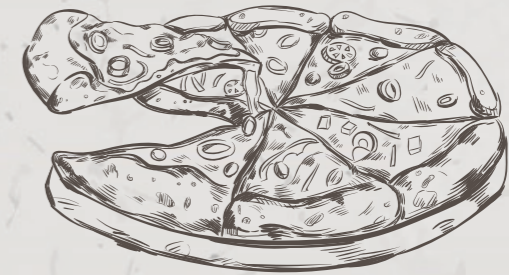
Tre pomodori 11,00 €
Pomodoro 100% italiano, datterino rosso, datterino giallo, stracciatella.

Cicoria e salsiccia 12,00 €
Fiordilatte, cicoria ripassata, salsiccia.

Pomodorini e bufala 12,00 €
Fiordilatte, origano, emulsione di basilico, ciliegino rosso, ciliegino giallo, bufala DOP a crudo.

Melanzane e fragole 13,00 €
Fiordilatte, melanzane, origano, bufala DOP a crudo, sciroppo di fragole fatto in casa.

la nostra pizza



Per l'impasto delle nostre pizze vengono selezionate farine biologiche di Antico Molino Rosso di Verona. Farina 0, farina semintegrale e farina di farro monococco si combinano alla perfezione con semi di chia fermentati e polish di farro, che donano al nostro impasto gusto e digeribilità.

La salsa Pomilia di pomodori 100% italiani viene lavorata precedentemente con olio EVO, origano, basilico e sale.

Nelle nostre ricette utilizziamo fiordilatte 100% italiano e bufala campana DOP.

DOLCI

Cheesecake 6,00 €
Frutti rossi, Nutella.

Tiramisù 6,00 €
#Evergreen.

Sora Camilla 6,00 €
Carote, kefir, arancia, cardamomo.

Sgroppino 4,00 €
Sorbetto al limone, vodka.

Frutta di stagione 5,00 €

Servizio: 2,00 €
Servizio torta: 2,00 €

BEVANDE

Acqua	3,00 €
Gassate	3,00 €
(Pepsi, Pepsi Max, Fanta, 7up)	
Vino al Calice	5,00 €
(Bianco, rosso o bollicina)	
Spritz	8,00 €
(Campari o Aperol)	
Italicus Spritz	8,00 €
(Italicus liquore al bergamotto, prosecco, soda)	
Gin Tonic	10,00 €
(Selezione dei migliori Gin e tonica Fever Tree)	
Gin Tonic Mediterraneo	12,00 €
(Gin mare e tonica Fever Tree)	
Americano	8,00 €
(Vermouth del Professore, Campari e soda)	
Amari e distillati	
(Chiedere disponibilità al personale)	
Caffè Espresso	2,00 €

BIRRA

BIRRE ALLA SPINA

Birra Baladin 0,33 lt	5,00 €
(Blonde Ale 4,8% vol. Italia)	
Baladin Super 0,33 lt	5,50 €
(Belgian Strong Ale 8% vol. Italia)	
Baladin Isaac 0,33 lt	5,50 €
(Blanche 5% vol. Italia)	
Baladin L'Ippa 0,33 lt	5,50 €
(IPA all'italiana 5,5% Italia)	
Paulaner Münchner Hell 0,4 lt	6,00 €
(Lager 0,4%, Germania)	

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 LT

Baladin Nazionale	5,50 €
(Blonde Ale 6,5% vol. Italia)	
Baladin Rock'n'Roll	5,50 €
(American Pale Ale 7,5% vol. Italia)	
Baladin Leon	5,50 €
(Belgian Strong Dark Ale 8,5% vol. Italia)	
Baladin Wayan	5,50 €
(Saison 5,8% vol. Italia)	

CHI SIAMO

PIZZERIA DI QUARTIERE

Pizzeria di Quartiere nasce nel 2015 nel cuore di Pietralata, quartiere storico romano ed ex area industriale situata sulle rive del fiume Aniene.

L'abbandono della produzione industriale in contrasto con la natura selvaggia rende quest'angolo di Roma unico nel suo genere.

Un punto di riferimento e di aggregazione, una pizzeria come quelle di una volta; l'ambiente giovanile, dinamico, conviviale, la continua ricerca di materie prime di qualità e la cura per la tradizione sono i nostri punti di forza per offrire un prodotto e un servizio sempre migliore.

PIZZERIA

Cuore pulsante di Pizzeria di Quartiere, la nostra pizza è il risultato di un connubio di antiche tradizioni e tecniche nuove.

Farine integrali BIO macinate a pietra, lieviti naturali, tecniche innovative e 48h di lievitazione rendono il nostro impasto leggero e genuino.

La cottura nel forno a legna rende la nostra pizza croccante fuori e soffice dentro, sulla quale riposano ingredienti freschi e gustosi.

CUCINA

La cucina offre un menu snello per esaltare materie prime di grande qualità seguendo con attenzione la stagionalità dei prodotti.

Tradizione, ricerca e attenzione al prodotto si incontrano in un menu dinamico, che ogni giorno offre piatti nuovi e rivisitati in chiave street-food.

Lista allergeni



MENU

PIETRALATA

PIZZERIA DI QUARTIERE

PIETRALATAPIZZERIA.IT

VIA DI PIETRALATA, 146 - 00158 ROMA

LUN - DOM | 19:30 - 00:00

+39 06 451 3480

PIETRALATAPIZZERIA

PIETRALATA PIZZERIA

