

GUGINA

Tagliere di salumi e formaggi	16,60 €
In collaborazione con Bottega Pasolini	
Bruschetta morbido di capra, cachi mela e bbq	5,50 €
Bruschetta provolone di Formia, funghi arrosto e finocchiata	5,50 €
Bruschetta prosciutto d'oca, misticanza ripassata, gomasio selvatico	6,50 €
(Caroncarvi, Arcangelica, Lunaria, Carota)	
Bruschetta Bio 2.0	5,50 €
Pelato di puglia a crudo e galbule di cipresso	
Polpette Fondo Bruno	10,60 €
Spalla di manzo, fondo bruno, patate al forno	
Polpette al Sugo	10,60 €
Spalla di manzo, pomodoro, basilico, parmigiano	
Polpette alla Saltimbocca	10,60 €
Spalla di manzo, vino bianco, salvia, crudo di Parma	

FRITTI

Suppli classico	3,20 €
Carnaroli, pelato di Puglia, fiordilatte di Amaseno	
Suppli cinghiale e cacao	4,20 €
Carnaroli, cinghiale in salmi, cioccolato fondente	
Nuggets di Porchetta	5,20 €
Porchetta di Ariccia, senape di Digione, miele, aneto	
Nuggets di maiale brado	5,20 €
Collo di maiale, prugne, albicocche secche	
Mozzarella in carrozza	5,20 €
- Tartufo, funghi e provola	
- Alici alla pizzaiola	
Chips Classica	5,20 €
Chips Cacio e Pepe	5,20 €

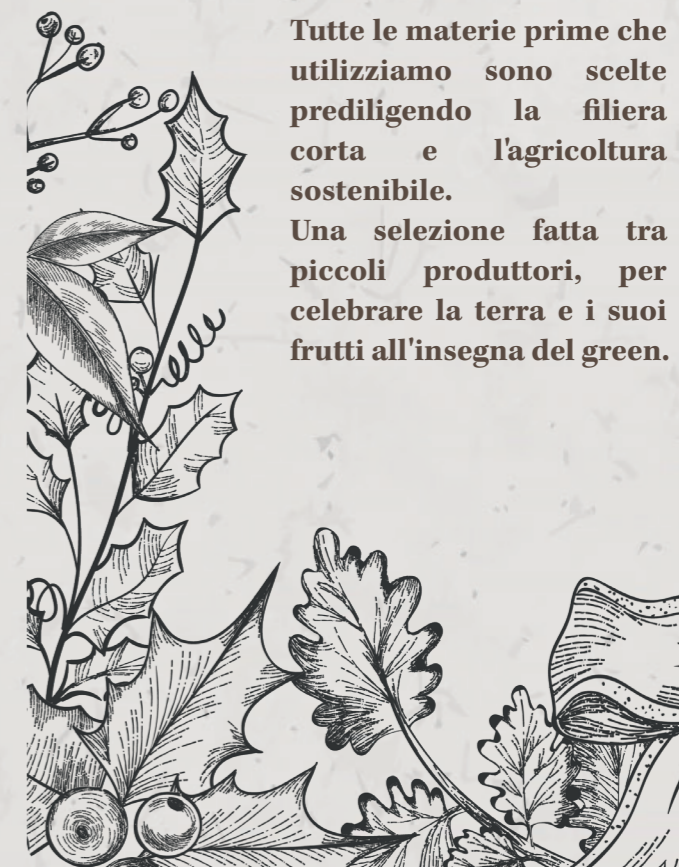
PIZZA AL PADELLINO

Sesamo, parmigiano e prosciutto crudo di Parma	4,50 €
Scarola e pinoli	4,50 €
Cinghiale sfilacciato, caciocchiato e funghi chiodini	5,50 €

PIZZA

Marinara	7,50 €
Pomodoro, aglio rosso, origano	
Margherita	7,90 €
Pomodoro, mozzarella, basilico	
DOP	10,50 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
Napoli	9,50 €
Pomodoro, mozzarella, acciughe	
Diavola	10,50 €
Pomodoro, mozzarella, spianata calabra	
Boscaiola	10,50 €
Mozzarella, funghi, salsiccia	
Crostino	9,50 €
Mozzarella, prosciutto cotto di Praga	
Vegetariana	10,50 €
Mozzarella, verdure di stagione	
Capriccioca	14,50 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto d'oca, funghi, uovo sodo, crumble di olive nere, carciofo fritto	
Pepperoni	11,50 €
Pomodoro, mozzarella, salame di cervo	
Capra e cavoli	13,50 €
Mozzarella, broccolo romano e siciliano, cavolfiore, morbido di capra	
Zucca e finocchiata	12,50 €
Crema di zucca, mozzarella, fonduta di taleggio, finocchiata, rosmarino	
Grande Inverno	12,50 €
Crema di patate dolci, cavolo nero, fonduta di pecorino, pancetta	

"agricolo" state of mind



Tutte le materie prime che utilizziamo sono scelte prediligendo la filiera corta e l'agricoltura sostenibile. Una selezione fatta tra piccoli produttori, per celebrare la terra e i suoi frutti all'insegna del green.

DOLCI

Tiramisù	5,00 €
#Evergreen	
Cheesecake	6,00 €
Frutti rossi, Nutella	
Creme brulee cioccolato bianco e cipresso	6,00 €
Latte, panna, uova, cioccolato bianco, galbule di cipresso	
Torta di Mele e Farro	6,00 €
Uova, mele selvatiche, farina di farro, limone	
Sgroppino	4,00 €
Sorbetto al limone, vodka	

Servizio: 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 0,3 LT

Birra Baladin	5,00 €
(Blonde Ale 4,8% vol. Italia)	
Baladin Super	5,50 €
(Belgian Strong Ale 8% vol. Italia)	
Baladin Isaac	5,50 €
(Blanche 5% vol. Italia)	
Baladin L'Ippa	5,50 €
(IPA all'italiana 5,5% Italia)	

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.

Il nostro pane a lievitazione naturale è fatto in casa con l'aiuto di Franco Palermo, maestro panettiere e iniziatore della panificazione Bio a Roma, nonché poeta urbano.

CUCINA

La cucina offre un menù 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 menù dinamico, che ogni giorno offre piatti nuovi e rivisitati in chiave street-food.

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

