

GUCINA

Tagliere di salumi e formaggi regionali	16,00 €
In collaborazione con Bottega Pasolini	
Bruschetta Bio	4,00 €
Pelato di Puglia e origano fresco	
Bruschetta Crosta Fiorita	5,00 €
Formaggio crosta fiorita, marmellata di clementine, finocchietto	
Bruschetta Cunza Modenese	5,00 €
Lardo, rosmarino, aglio, funghi trifolati	
Sardine Pollastrini, burro montato e pane	6,00 €
Polpette Fondo Bruno	10,00 €
Chuck roll di vacca, vitella, fondo bruno, patate al forno	
Polpette al Sugo	9,00 €
Spalla di manzo, vitella e pomodoro di Puglia	
Polpette alla Saltimbocca	10,00 €
Spalla di manzo, vitella, vino bianco, salvia, crudo di Parma	

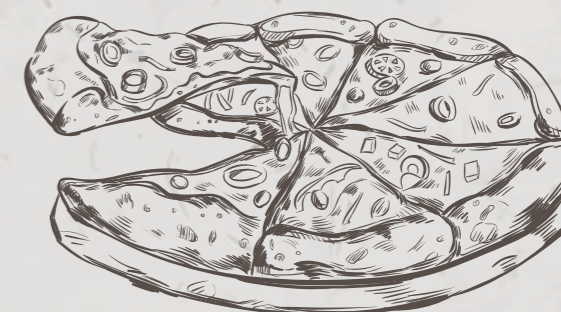
FRITTI

Suppli classico	3,00 €
Carnaroli, pelato di Puglia, fiordilatte di Amaseno	
Suppli del giorno	3,50 €
Mozzarella in carrozza	4,50 €
Alici alla pizzaiola Caciocavallo e ventricina	
Bollito piemontese in salsa verde	5,00 €
Selezionato di manzo, prezzemolo, uova, alici e aceto	
Lingotto cacio e pepe	4,00 €
Chips patate cacio e pepe	5,00 €
Chips aceto e sale	5,00 €

PIZZA

Marinara	7,00 €
Pomodoro Rosso Gargano, origano, aglio rosso.	
Margherita	7,50 €
Pomodoro Rosso Gargano, mozzarella, basilico.	
DOP	9,50 €
Pomodoro Rosso Gargano, mozzarella di bufala caseificio Auriemma, basilico.	
Napoli	9,00 €
Pomodoro Rosso Gargano, mozzarella, acciughe di Sciacca, origano.	
Vegetariana	9,00 €
Mozzarella e tutti i colori che la stagione ci offre.	
Crostino	8,00 €
Mozzarella, prosciutto cotto di Praga.	
Boscaiola	10,00 €
Mozzarella, funghi champignon, salsiccia Re Norcino.	
Quattro Formaggi Nduja&Miele	13,00 €
Mozzarella, fonduta di formaggio stagionato 12 mesi affinato in miniera della Valtrompia, chips di pecorino romano, blue di pecora, nduja di Spilinga, miele.	
Romana	12,00 €
Mozzarella, misticanza km 0, ciauscolo Re Norcino, chips di pecorino romano.	
Dolce un po salata	12,00 €
Mozzarella, lardo Re Norcino, patate alla brace, liquirizia.	
Bottega Pasolini	13,00 €
Base focaccia, coppa Re Norcino, misticanza km0, ricotta aromatizzata all'arancia caseificio Di Cecca.	
Hokkaido	13,00 €
Mozzarella, zucca Hokkaido, fonduta di pecorino Fratelli Gentile, rosmarino, guancialetto amatriciano.	
Diavola di pietralata	12,00 €
Pomodoro Rosso Gargano, mozzarella, nduja di Spilinga, caciocotta Di Cecca, olive taggiasche.	
Margalà	14,00 €
Pomodoro azienda agricola Travaglini, baccalà mantecato, crumble di olive taggiasche, finocchietto.	
Invernale di pollo	14,00 €
Mozzarella, verza al burro, pollo CBT, blanchet di pollo e cipolle al forno.	

L'impasto



PER L'IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE VENGONO SELEZIONATE FARINE BIO IN COLLABORAZIONE CON ANTICO MOLINO ROSSO E MOLINO MARIANI. LA SALSA DI POMODORO BIOLOGICO HA UNA LAVORAZIONE PRECEDENTE ALLA COTTURA A BASE DI OLIO FLAMINIO, ORIGANO, BASILICO E SALE. NELLE NOSTRE RICETTE UTILIZZIAMO MOZZARELLA A LATTE CRUDO DEL CASEIFICIO LAZIALE GIOIA DI LATTE. FORMAGGI E SALUMI SONO SCELTI E FORNITI DA BOTTEGA PASOLINI UNA PICCOLA REALTÀ AL MERCATO RIONALE DI CASAL DE PAZZI.

DOLCI

Flan parisiense	6,00 €
Crema cotta, pasta sfoglia, mirtili	
Maritozzo con crema diplomatica	6,00 €
Rigorosamente fatto in casa	
Tiramisù Classico	5,00 €
#Evergreen	
Caprese bianca	5,00 €
Cioccolato bianco, mandorle, rosmarino	
Sgroppino	4,00 €
Sorbetto al limone, vodka	

Servizio: 2,00 €

BEVANDE

Acqua	2,50 €
Gassate	3,00 €
(Pepsi, Pepsi Max, Fanta, 7up)	
Vino al Calice	5,00 €
(Bianco, rosso o bollicina)	
Spritz	8,00 €
(Campari o Aperol)	
Hugo	8,00 €
(Prosecco, St. Germain, soda e menta)	
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	5,00 €
(Belgian Strong Ale 8% vol. Italia)	
Baladin Isaac	5,00 €
(Blanche 5% vol. Italia)	
Baladin L'Ippa	5,00 €
(IPA all'italiana 5,5% Italia)	

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 LT

Baladin Nazionale	5,00 €
(Blonde Ale 6,5% vol. Italia)	
Baladin Rock'n'Roll	5,00 €
(American Pale Ale 7,5% vol. Italia)	
Baladin Leon	5,00 €
(Belgian Strong Dark Ale 8,5% vol. Italia)	
Baladin Wayan	5,00 €
(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 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.

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 📺