

GUCINA

Tagliere di salumi e formaggi

Selezione di salumi e formaggi regionali.

16,00 €

Bruschetta pomodoro, pomodoro, pomodoro!

Selezione di pomodori locali.

4,50 €

Bruschetta lingua in salsa verde

Lingua di manzo, olio, prezzemolo, aglio, tuorlo di uovo, limone, miso di ceci.

6,00 €

Bruschetta assoluto di zucca

Crema di zucca, zucca marinata, semi di zucca, olio all'aglio.

5,50 €

Bruschetta del contadino

Provolone dei Monti Lattari, marmellata di pere, finocchietto.

5,00 €

Polpette al Sugo

Carne di manzo, vitella, maiale, pomodoro da filiera italiana, basilico, Parmigiano Reggiano.

12,00 €

FRITTI

Suppli classico

Riso Roma, pomodoro da filiera italiana, fiordilatte, basilico

3,00 €

Mozzarella in carrozza

Prosciutto cotto, fiordilatte.

4,50 €

Filetto di baccalà con maionese all'arancia

Filetto di baccalà in croccante pastella.

5,00 €

Nuggets di porchetta

5,00 €

Chips Classiche

5,00 €

Chips Cacio e Pepe

5,00 €

BBQ

Specialità tradizionali dell’American BBQ nel cuore di Pietralata.

Cottura lenta a bassa temperatura e affumicatura donano alla carne tenerezza e un gusto inconfondibile per un’esperienza in stile barbecue all’americana.

Brisket

con salsa chimichurri e patate al forno

Punta di petto di manzo marinato, cotto lentamente ed affumicato, salsa argentina a base di prezzemolo, origano, aglio, peperoncino, olio EVO e aceto.

€20

Pork ribs con contorno di stagione e salsa BBQ

Costine di maiale in doppia marinatura, cotte lentamente ed affumicate, salsa BBQ fatta in casa.

€16

Pulled pork con insalata coleslaw e chips di patate

Soffice maritozzo salato farcito con spalla di maiale in doppia marinatura, cotta lentamente ed affumicata, salsa BBQ fatta in casa, insalata di cavolo cappuccio, carote, erba cipollina, yogurt magro, senape, maionese e aceto.

€16

Club sandwich con chips di patate

Sovraccoscia di pollo CBT, maionese al peperone crudo, pancetta affumicata, insalata, strachitunt DOP

€18

“Gran Misto Smoked BBQ”

Selezione dei migliori piatti affumicati del nostro BBQ accompagnati da contorni di stagione e salse.
(Consigliato per due persone)

€45

PIZZA

Marinara

Pomodoro da filiera italiana, aglio rosso di Sulmona, origano.

7,90 €

Margherita

Pomodoro da filiera italiana, fiordilatte, basilico.

8,90 €

Margherita DOP

Pomodoro da filiera italiana, fiordilatte, Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala DOP, basilico.

12,50 €

Napoli

Pomodoro da filiera italiana, fiordilatte, filetti di acciughe sottosale.

10,50 €

Capricciosa

Pomodoro da filiera italiana, fiordilatte, funghi champignon, olive Riviera, carciofi arrosto, uovo sodo, prosciutto crudo di Parma.

14,00 €

Diavoletta

Pomodoro da filiera italiana, fiordilatte, salamino umbro piccante, `nduja di Spilinga, olive Riviera

12,50 €

Crostino 2.0

Provola fresca affumicata, fiordilatte, prosciutto cotto arrosto alle erbe.

10,50 €

Boscaiola

Fiordilatte, funghi champignon, salsiccia.

12,00 €

4 Bufale

Fiordilatte, blu di bufala, camembert di bufala, mozzarella di bufala DOP, fonduta di taleggio di bufala.

14,50 €

L'orto di Quartiere in stagione

Fiordilatte, crema di zucca, cardoncelli affumicati in BBQ, provolone dei Monti Lattari, prezzemolo.

14,00 €

Vegana

Crema di zucca, cardoncelli affumicati in BBQ, chips di zucca, cimette di broccolo siciliano, pomodori secchi, granella di noccia.

13,50 €

Zozzona ar mare

Pomodoro da filiera italiana, origano, olio all'aglio, baccalà in olio cottura, erbe aromatiche, maionese al peperone crudo, prezzemolo.

15,00 €

Patate e Porchetta 2.0

Fiordilatte, crema di patate allo zafferano, porchetta d'Ariccia, maionese all' arancia.

14,00 €

Cacio e pere

Fiordilatte, pere saltate, salsiccia affumicata in BBQ, provolone dei Monti Lattari, miele affumicato.

14,00 €

Sapori d'autunno

Fiordilatte, crema di patate allo zafferano, salsiccia affumicata in BBQ, polvere di liquirizia, noci.

13,50 €

Broccolo indiatolato

Fiordilatte, broccolo siciliano, provola fresca affumicata, salamino piccante, gocce di stracciatella, prezzemolo.

13,50 €

la nostra pizza

Per l’impasto delle nostre pizze utilizziamo un blend di farine selezionate e poco raffinate. Una lunga lievitazione e un’attenta cottura nel forno a legna donano al nostro impasto gusto, croccantezza e digeribilità.

La salsa di pomodoro proviene da filiera italiana e viene lavorata precedentemente con olio EVO, origano, basilico e sale.

Nelle nostre ricette utilizziamo esclusivamente fiordilatte lavorato in Italia e mozzarella di bufala campana D.O.P.

DOLCI

Tiramisù

#Evergreen

6,00 €

Cheesecake

Frutti rossi, Nutella.

6,00 €

Tortino al cioccolato

Espresso, dal cuore caldo.

5,00 €

Sgroppino

Sorbetto al limone, vodka.

4,00 €

Servizio: 2,00 €
Servizio torta: 2,00 €
Bufala senza lattosio 2,50 €

PIETRALATAPIZZERIA.IT

VIA DI PIETRALATA, 146 - 00158 ROMA

LUN - DOM | 19:30 - 00:00

+39 06 451 3480

PIETRALATAPIZZERIA

PIETRALATA PIZZERIA

f

BEVANDE	
Acqua	3,50 €
Acqua Micro filtrata	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)	
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	2,50 €

BIRRA	
BIRRE ALLA SPINA	
Birra Baladin 0,33 lt	5,50 €
(Blonde Ale 4,8% vol. Italia)	
Baladin Super 0,33 lt	6,00 €
(Belgian Strong Ale 8% vol. Italia)	
Baladin Isaac 0,33 lt	6,00 €
(Blanche 5% vol. Italia)	
Baladin L'Ippa 0,33 lt	6,00 €
(IPA all'italiana 5,5% Italia)	
Paulaner Münchner Hell 0,4 lt	6,00 €
(Lager 4,9%, Germania)	
BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 LT	
Baladin Nazionale	5,50 €
(Blonde Ale 6,5% vol. Italia)	
Baladin Rock'n'Roll	6,00 €
(American Pale Ale 7,5% vol. Italia)	
Baladin Leon	6,00 €
(Belgian Strong Dark Ale 8,5% vol. Italia)	
Baladin Wayan	6,00 €
(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 selezionate con cura e poco raffinate, tecniche innovative e una lunga 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 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 menu dinamico, che ogni giorno offre piatti nuovi e rivisitati in chiave street-food.


Lista allergeni


Glutine


Soia


Senape


Lupini


Latte


Pesce


Sesamo


Solfiti


Sedano

Uova

Arachidi

Molluschi

Crostacei

Frutta a guscio

MENU

PIETRALATA

PIZZERIA DI QUARTIERE