



PEDROCCHINO

PIZZA & CAKES



Caro 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".

MENU RAPIDO PER CLIENTI AFFAMATI.

★ LE INVENZIONI DI WALTER



L'Ha Frittha

L'Ha Spaccata

L'Ha Sconvolta

L'Ha Girata

L'Ha Sospesa

★ IMPASTI

★ CHE FAME!

Le Classiche

Le Stagionali

Le Light

Les Baguettes

Calzoni e Crostini

★ LA CUCINA

Primi piatti

Secondi piatti

Piatti freddi

★ LIETO FINE

La Pasticceria

★ CHE SETE!

Bevande

Birre

Vini

IL NOSTRO TOCCO DI ORIGINALITÀ

Vi proponiamo le nostre ricerche più innovative, alcune partite da studi di idee già viste e rivisitate, altre da errori e sbagli fieramente nostri. Tutte con impasto maturato al quinto giorno di lievitazione, sono ottime anche da condividere come antipasto e/o da condividere. Consigliamo di seguire i nostri suggerimenti per gli ingredienti, in modo da non appesantire gli impasti e godervi al meglio le creazioni.

L'HA FRITTHA



**Pizza all'acqua di mare Sarda, fritta e servita
a spicchi.**

Ingredienti guarnitura dopo cottura	€ 12
<i>(pomodoro, burrata o mozzarella di bufala campana DOP)</i>	
Ingredienti aggiuntivi a richiesta	
<i>Julienne di Salamino scottato</i>	+ € 5
<i>Prosciutto Crudo</i>	+ € 6
<i>Acciughe Speciali del Mar Cantabrico</i>	+ € 7
<i>Culatello (by Rossi)</i>	+ € 7
<i>Lonzino fumè (Az. Nogara)</i>	+ € 6
<i>Soppressa</i>	+ € 5
<i>Pancetta Nostrana</i>	+ € 5
<i>Capocollo</i>	+ € 6
L'ha fritta bianca	€ 16
<i>(burrata, mortadella, emulsione di pistacchio)</i>	

L'HA SPACCATATA



Impasto all'acqua di mare Sarda, chiuso con formaggio morbido all'interno e fritto. Spaccata a metà e servito in due coni.

Basic

(pomodoro confit, mozzarella, bufala campana DOP, basilico)

2 pz. € 13

Mortadella

(mozzarella, burrata, mortadella, emulsione di pistacchio, granella di pistacchio)

2 pz. € 13

Inaspettata

(creata al momento dallo Chef, stagionale)

2 pz. € 14

L'HA SCON VOLTA



Pizza all'acqua di mare Sarda a tripla cottura:

Vapore	100°
Fritta	200°
Forno	300°

Base 1 € 12
(pomodoro, mozzarella, bufala campana DOP, basilico)

Base 2 € 12
(pomodoro, mozzarella, burrata, basilico)



** Burrata e stracciatella sono di origine pugliese, Putignano-Bari*
** Mozzarella di bufala di origine campana, Mondragone-Caserta*
Prodotti forniti da “i Trulli”

L'HA GIRATA



Impasto chiuso a mezzaluna che matura le ultime 4 ore con bufala campana DOP e pomodoro confit all'interno. Servita a tranci sul piatto, con pomodori datterini, dadolata di mozzarella, spolverata di cacio vaccino e basilico dopo cottura. Nata per errore dal caso, è il nostro pezzo unico, creata dalla fatalità e dall'intuito.

€ 14

Ingredienti aggiuntivi guarnitura a richiesta

<i>Julienne di Salamino scottato</i>	+ € 5
<i>Prosciutto Crudo</i>	+ € 6
<i>Acciughe Speciali del Mar Cantabrico</i>	+ € 7
<i>Culatello (by Rossi)</i>	+ € 7

SCEGLI IL TUO IMPASTO

Qualsiasi combinazione di ingredienti può
essere abbinata ai nostri impasti più richiesti

<i>Morbidoso</i>	+ € 3
<i>L'ha Sospesa</i>	+ € 2
<i>Farina integrale</i>	+ € 2
<i>Farina al carbone vegetale</i>	+ € 2

MOR BIDO SA



**Impasto all'acqua di mare Sarda.
Maturata al quinto giorno di lievitazione.
La volontà era quella di creare un impasto
senza sale. Svariati esperimenti e dialoghi con
l'impasto stesso hanno portato all'acqua
di mare, filtrata e depurata.
Il risultato è una pizza dalla dolce sapidità,
alta, morbida e soffice.**

L'HA SOSPESA



Pizza che al quinto giorno di
lievitazione viene sospesa e allungata su
trave per 2 ore, Perfetta per chi ama la pizza
un pò più bassa e croccante.

Sospesa fiori di zucca

€ 13

*(mozzarella, fiori di zucca, zucchine ai ferri
formaggio asiago, grana)*

Sospesa confit bufala

€ 13

(pomodoro confit, mozzarella di bufala, basilico)

Sospesa confit burrata

€ 13

(pomodoro confit, burrata, basilico)

Sospesa confit salamino

€ 14

*(pomodoro confit, mozzarella di bufala
salamino piccante, gorgonzola, basilico)*

Sospesa confit tonno

€ 16

*(pomodoro confit, mozzarella di bufala
filetti di tonno, olive taggiasche, basilico)*

Sospesa confit cantabria

€ 16

*(pomodoro confit, mozzarella di bufala, capperi di
pantelleria, olive taggiasche, acciughe cantabriche, basilico)*

[!\[\]\(67ff03cf65ccc82e8f8a1ac673faf193_img.jpg\) TORNA AL MENÙ RAPIDO](#)

LE STA GIO NALI



ROSSE

Carciofi brie crudo € 13

(pomodoro, mozzarella, carciofi freschi, brie, crudo)

Carciofi gorgonzola speck € 13

(pomodoro, mozzarella, carciofi freschi, gorgonzola, speck)

Carciofi bufala culatello € 16

(pomodoro, carciofi freschi, bufala, culatello)

Radicchio pancetta grana € 13

(pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta affumicata, grana)

Radicchio salamino grana € 13

(pomodoro, mozzarella, radicchio, salamino, grana)

Radicchio salsiccia gorgonzola € 13

(pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia, gorgonzola)

Zucca rossa € 12

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola dolce, crema di zucca)

Porcini culatello € 16

(pomodoro, mozzarella, porcini freschi, brie, culatello)

Funghi mix lonzino € 16

(pomodoro, mozzarella, mix funghi di nostra cottura taleggio, lonzino)

Champignon € 13

(pomodoro, mozzarella, champignon freschi, valeriana, datterino parmigiano, scaglie di grana)

BIANCHE

Fiori bianca € 12

(mozzarella, fiori di zucca, zucchine ai ferri, formaggio asiago, grana)

Asparagi prosciutto grana € 13

(mozzarella, asparagi freschi, prosciutto cotto, grana)

Asparagi taleggio crudo € 13

(mozzarella, asparagi freschi, taleggio, crudo)

Asparagi pancetta gorgonzola € 13

(mozzarella, asparagi freschi, pancetta affumicata gorgonzola)

Erbe cotte salsiccia taleggio € 12

(mozzarella, verdura mista, salsiccia, taleggio)

Erbe cotte prosciutto asiago € 12

(mozzarella, verdura mista, prosciutto cotto, asiago)

Erbe cotte pancetta gorgonzola € 12

(mozzarella, verdura mista, pancetta affumicata, gorgonzola)

Zucchine brie € 11

(mozzarella, zucchine ai ferri, brie)

Zucca bianca € 12

(mozzarella, listelle di speck, formaggio asiago, crema di zucca, spruzzatina di rucola)

LE LIGHT



**Le nostre pizze Light
vengono messe in cottura soltanto con salsa
di pomodoro e successivamente guarnite
con gli ingredienti proposti.**

Light 3 <i>(pomodoro, burrata, pomodorini datterino bacon scottato, basilico)</i>	€ 14
Light 5 <i>(pomodoro, burrata, pomodorini datterino, basilico)</i>	€ 12
Light 6 <i>(pomodoro, burrata, pomodorini datterino culatello, basilico)</i>	€ 15
Light 7 <i>(pomodoro, burrata, pomodorini datterino salamino piccante scottato a julienne, basilico)</i>	€ 14

 [TORNA AL MENÙ RAPIDO](#)

LES BA GUE TTES



Baguette funghi € 16
(mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, ricotta, grana)

Baguette champignon € 16
(mozzarella, funghi champignon, taleggio, prosciutto cotto)

Baguette carciofi freschi € 16
(mozzarella, carciofi freschi, brie)

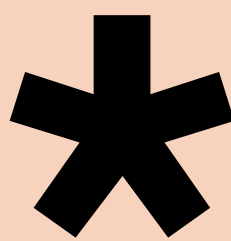
Baguette radicchio € 16
(mozzarella, radicchio, salsiccia, gorgonzola)

Baguette pancetta € 16
(mozzarella, erba cipollina, brie, pancetta affumicata)

Baguette verdure € 16
(mozzarella, piselli, verdure bollite e grigliate miste)

Baguette fiori € 16
(mozzarella, zucchine trifolate, fiori di zucca, brie)

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, salsa di pomodoro, scaglie di Grana

€ 19

[← TORNA AL MENÙ RAPIDO](#)

CALZONI

*E CROSTINI

I CALZONI

Calzone classico

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)

€ 9

€ 12

Calzone 1983

(pomodoro, mozzarella, melanzane, crudo, grana)

I CROSTINI

Crostino classico

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)

€ 9

€ 11

Crostino alle verdure

*(pomodoro, mozzarella, piselli, carote, zucchini, spinaci
peperoni, melanzane)*

!!!

* le aggiunte degli ingredienti variano da € 1 a € 7

* acciughe cantabriche (4 filetti) € 6

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

* le pizze 1/2 e 1/2 vengono calcolate dividendo il prezzo
base delle singole pizze e aggiungendo il 30%

 [TORNA AL MENÙ RAPIDO](#)

LE CLAS SICHE

Margherita € 6.5
(pomodoro, mozzarella, basilico)

Marinara € 6.5
(pomodoro, aglio)

Bufala € 9
(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)

Capricciosa € 10
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini)

Quattro formaggi € 10
(pomodoro, mozzarella, brie, asiago, gorgonzola, fontina)

Romana € 9
(pomodoro, mozzarella, acciughe)

Siciliana € 10
(pomodoro, mozzarella, olive greche, capperi, acciughe)

Viennese € 7.5
(pomodoro, mozzarella, wurstel)

Quattro stagioni € 10
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini wurstel)

Prosciutto e Funghi € 9
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)

Diavola € 8
(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

Patatosa € 7.5
(pomodoro, mozzarella, patate al forno)

Bresaola rucola grana € 12
(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana)

Crudo rucola grana € 12
(pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana)

Crudo pomodorini stracchino € 12
(pomodoro, mozzarella, crudo, pomodorini, stracchino)

Ligure € 12
*(pomodoro, mozzarella, pomodorini, olive greche
cipolla, acciughe)*

Pancetta brie erba cipollina <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, brie, erba cipollina)</i>	€ 11
Porcini pancetta gorgonzola <i>(pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta affumicata gorgonzola)</i>	€ 12.5
Pizza al baccalà <i>(patate sottili, baccalà in insalata, olive taggiasche spruzzatina di prezzemolo fresco)</i>	€ 15
Sfilacci rucola grana <i>(pomodoro, mozzarella, sfilacci, rucola, scaglie di grana)</i>	€ 12
Stracchino pomodorini rucola <i>(pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, stracchino)</i>	€ 12
Tonno e cipolla <i>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)</i>	€ 11
Tonno salamino gorgonzola <i>(pomodoro, mozzarella, tonno, salamino piccante, gorgonzola)</i>	€ 12.5
Pomodorini brie erba cipollina <i>(pomodoro, mozzarella, pomodorini, brie, erba cipollina)</i>	€ 11
Melanzane brie crudo <i>(pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia, brie, crudo)</i>	€ 12
Verdure mix <i>(pomodoro, mozzarella, verdure bollite e grigliate miste)</i>	€ 11
Verdure alla griglia <i>(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate miste)</i>	€ 11
Datterino <i>(pomodoro, mozzarella, pomodori datterino, rucola e scaglie di grana)</i>	€ 11
Napoletana <i>(Pasta alta: pomodoro confit, mozzarella di bufala, basilico)</i>	€ 13
Napoletana con Acciughe <i>(Pasta alta: pomodoro confit, mozzarella di bufala acciughe cantabriche, basilico)</i>	€ 16
Pedrocchino <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, acciughe capperi, olive greche, carciofini, peperoni, wurstel)</i>	€ 14

PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA *(al pomodoro, ragù di carne o piselli)*

Fettuccine € 9

Pappardelle € 9

Gnocchi di patate € 9

Ravioli ricotta e spinaci € 10
(con sugo di pomodoro, spolverata di cacio)

Ravioli di patate € 10
(con sugo di verdure)

Ravioli di zucca € 10
(con sugo di carciofi)

Agnolotti al baccalà € 10
(con olive taggiasche, spolverata di prezzemolo)

Pasticcio Pedrocchino € 10

Zuppa di Trippe € 10

Pasta & Fagioli € 9



[!\[\]\(95186c5d499be5a14e3c41339e4c1309_img.jpg\) TORNA AL MENÙ RAPIDO](#)

SECONDI PIATTI

I NOSTRI CLASSICI

Baccalà alla Vicentina	€ 18
Baccalà insalata	€ 18
Trippe alla parmigiana	€ 15
Seppie in umido	€ 17
*Serviti con Polenta	

I TAGLI

Fesa di vitello al forno	€ 16
Lombata di Vitello alla griglia	€ 16
Filetto di Manzo alla griglia	€ 20
Tagliata di Manzo alla griglia	€ 17
Costata di Manzo alla griglia	€ 5 /hg

<u>CONTORNI DI STAGIONE</u>	€ 6
-----------------------------	-----

PIATTI FREDDI

Insalata di piovra

€ 16

Piovra, pomodorini, sedano, patate lesse, prezzemolo

Caprese

€ 15

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico

Insalatona special

€ 15

Lattuga, carote, radicchio, pomodorini, mozzarella, tonno

Burrata al cantabrico

€ 15

*Burrata, pomodorini, acciughe del Mar Cantabrico
basilico, gratin di pane*

Culatello e stracciatella

€ 16

Stracciatella, pomodorini, basilico, culatello

Roast-Beef pedrocchino

€ 16

Vitello tonnato

€ 16

Polpette di carne

€ 2

 [TORNA AL MENÙ RAPIDO](#)

LA PASTIC CERIA



**I dolci sono il regalo di fine pasto,
nel nostro laboratorio ci impegnamo sempre
per crearli con ricette equilibrate,
mantenendo i sapori di ogni singolo
ingrediente senza appesantirlo.
La dolcezza dev'essere una scoperta che
attrae il palato ad un piacere unico,
morbido e irresistibile!**

PEDROCCHINO BIANCO € 7
(pan di spagna, crema chantilly, meringa flambé)

PEDROCCHINO NERO € 7
(pan di spagna al cioccolato, crema al pistacchio)

PEDROCCHINO INDECISO € 7
(pan di spagna al cioccolato, crema alla nocciola, meringa flambé al caffè)

PASTIERA NAPOLETANA € 7

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA € 7

MOUSSE PISTACCHIO E LAMPONI € 7

CROSTATA PERE E CIOCCOLATO € 7

PANNA COTTA € 7

DOLCE ARI € 7

CREMA CATALANA € 7

CREMA AL MASCARPONE € 7
(con una base di amaretti)

SEMIFREDDO MENTA & LIQUIRIZIA € 7

SEMIFREDDO AL TORRONCINO € 7

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO € 7

SORBETTO ALLA FRUTTA *Analcolico* € 7
*(i gusti variano a seconda della stagione,
viene servito al cucchiaino)*

GELATO CON FRAGOLE € 7
*(gelato al fior di latte con meringa sbriciolata,
topping al cioccolato, fragole fresche)*

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO € 8
(guarnito con due palline di gelato)

MERINGATA CLASSICA € 7

BISCOTTINI MIX € 5

GELATO DEL GIORNO 1 pallina € 2.5
*(Vaniglia, fior di latte, cioccolato,
nocciola, pistacchio)*

[**← TORNA AL MENÙ RAPIDO**](#)

BIRRE VINI E BEVANDE



In questa carta abbiamo selezionato in modo accurato i nostri vini e le nostre birre, perchè siano i migliori accompagnamenti che possiamo offrirvi.

La nostra è una semplice cantina che da spazio a produttori “Naturali” che utilizzano metodi sostenibili, nel rispetto della natura. La nostra priorità è quella di farvi degustare sapori puri e genuini.

A seconda della stagionalità e della disponibilità della cantina, troverete novità costanti tra vini e birre.

ACQUA MINERALE € 3

Naturale o frizzante
Lauretana

BEVANDE IN BOTTIGLIA

Coca-cola 0.33l € 3.5

Coca Zero

Sprite

Fanta

Chinotto *(Galvanina)*

The al limone *(Galvanina)*

The alla pesca *(Galvanina)*

Limonata *(Galvanina)*

Cedrata *(Galvanina)*

Ginger Beer *(Fever-Tree)* 0.33l € 3.5

Tonic water *(Fever-Tree)*

Tonic water Mediterranea *(Fever-Tree)*

SOFT DRINK

Spritz Aperol € 4

(aperol, prosecco, soda)

Spritz Campari € 4

(bitter campari, prosecco, soda)

Americano € 7

(bitter campari, vermouth, soda)

Negroni € 8

(bitter campari, vermouth , gin)

Hugo € 4

(fiori di sambuco, prosecco, soda)

Gin Tonic € 12

Gin Lemon € 12

IN BOTTIGLIA | Made in Italy

da 0.33l € 6

LE BIANCHE

ISAAC | BALADIN

0.75l € 15

5% vol.

Birra elegantemente bianca, delicata e raffinata.

Ispirata alle birre blanches del Belgio, prodotta con frumento dell'azienda paterna del Titolare.

Leggera e speziata, da abbinarsi a pizze leggere, colore paglierino opalino.

CURMI | 32 VIA DEI BIRRAI

0.75l € 15

5,8% vol.

Birra rinfrescante, scorrevole, di corpo medio,

ottenuta da farro e malto d'orzo di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia; da abbinare a pizze leggere e delicate, colore giallo paglierino.

LE BIONDE

CANGRANDE | MASTINO

0.33l € 6

4,8% vol. Senza Glutine

Elegante interpretazione di una Halles bavarese lievemente

luppolata. Birra dal colore dorato con profumi erbacei e di miele d'acacia. Fresca, piacevolmente secca e decisamente bevibile.

NAZIONALE | BALADIN

0.75l € 15

6,5% vol.

Birra 100% made in Italy, tra una Blanche e una Saison dal gusto leggero e di facile bevibilità, colore paglierino chiaro.

OPPALE | 32 VIA DEI BIRRAI

0.75l € 15

5,5% vol.

Birra chiara molto luppolata, dal sapore equilibrato tra sentore di caramello e amaro di luppolo; da abbinare a pizze sostanziose.

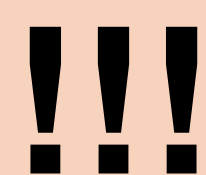
Si consiglia di ossigenare la birra dopo averla versata, affinché la corposità dell'aroma si riequilibri, colore chiaro ramato.

TIPO PILS | BIRRIFICIO ITALIANO

0.33l € 6

5,2% vol.

Tipopils dal 1996, una bizzarria poco ortodossa diventata icona. Manifesto della filosofia del Birrificio Italiano, sintomatica del vizio di non riuscire a mantenersi entro binari di stile predefiniti, la “Tipo” parte da una base lager tedesca e la reinventa con un massiccio dry hopping di luppoli da varietà nobili. Essenziale, da bere in continuazione, birra da innamoramento alla quale si continua a tornare senza perdere un soffio di coinvolgimento e poesia.



** 32 Via dei birrai è una birra Vegan ok. Gli ingredienti ed il processo produttivo sono totalmente esenti dall'uso di prodotti di origine animale.*

LE ROSSE

SUPER | BALADIN

0.75l € 15

8,0% vol.

Birra dai toni caldi, intensa e avvolgente, perfetta con pizze guarnite con affettati, formaggi e salumi, colore ambrato.

MONACO | MASTINO

0.33l € 6

5,6% vol.

Amber Lager di grande carattere. Birra dal colore rosso ambra, con profumi fruttati e leggermente tostati. Al palato aromi di caramello leggermente tostato, dal finale secco e bilanciato. Birra fresca e beverina

LE AMBRATE

ZONA CESARINI | TOCCALMATTO

0.33l € 7

6,6% vol.

Pacific India Pale Ale

Birra ambrata con riflessi aranciati, dalla luppolatura intensa con sentori tropical & exotic fruit... difficile da dimenticare...

ADMIRAL | 32 VIA DEI BIRRAI

0.75l € 15

6,3% vol.

Birra ambrata e corposa, bilanciata tra malti caramellati e amaro di luppolo da abbinare a piatti dal carattere deciso e forte, colore rosso scozzese.

NEBRA | 32 VIA DEI BIRRAI

0.75l € 15

8% vol.

Birra ambrata doppio malto con retrogusto di caramello e leggera speziatura finale, colore ambrato.

BIBOCK | BIRRIFICIO ITALIANO

0.33l € 6

6,2% vol.

Naso fresco e profumato di frutta e luppolo erbaceo e speziato/resinoso tipicamente english. Il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno. In bocca il dolce e il corpo ricco e pieno, lasciano spazio all'amaro e al retrogusto.

ASTEROID 56013 | BIRRIFICIO ITALIANO

0.33l € 6

6,6% vol.

Il richiamo al corpo celeste è dovuto al “Piccolo Principe” di Antonine De Saint-Exupéry; il numero successivo è invece quello del codice che indicava il luppolo Cascade quando ancora era una coltivazione sperimentale.

LE DOPPIO MALTO

AUDACE | 32 VIA DEI BIRRAI

0.75l € 15

8,4% vol.

Birra doppio malto poco luppolata di bevitura scorrevole, ottima abbinata a cibi affumicati e sapidi, dagli affettati ai formaggi, colore giallo paglierino.

BERN | MASTINO

0.33l € 6

7,5% vol.

Birra di puro malto in tipico stile bavarese, prodotta con la tecnica della decozione a due tempere. Sentori di miele e crosta di pane per una bevuta appagante dove predomina un pieno gusto maltato.

LE BELGA

LAMME GOEDZAK | SCHELDEBROUWERIJ

0.75l € 15

7% vol.

Brassata a partire da mailto Pale cun una piccola aggiunta di malto caramello che le dona una piacevole morbidezza, la Lamme Goedzak è una blond caratterizzata da una particolare luppolatura aromatica a base di Hersbreueker e Saaz, due tra i più nobili luppoli europei.

ZEEZUIPER | SCHELDEBROUWERIJ

0.75l € 15

8% vol.

Di un bellissimo color dorato, la Zeezuiper è la tripel di casa Schelde. con tutto personale grazie all'uso di coriandolo e luppoli dal carattere fresco ed aromatico, la Zeezuiper è un vero capolavoro di equilibrio e personalità.

HOP RUITER | SCHELDEBROUWERIJ

0.33l € 6

8% vol.

Creata a quattro mani con il fondatore dell'americana Brewery Ommegang, la Hop Ruiter è una Tripel assolutamente cosmopolita. Basata su un tradizionale stile belga, rielaborato da un geniale americano grazie all'uso di luppoli provenienti da EU, USA e Nuova Zelanda. La sua freschezza e delicatezza la rendono un capolavoro di aromi e profumi.

LE BIRRE ALLA SPINA

TIPO PILS | BIRRIFICIO ITALIANO

0.30l € 5

5.2% vol.

Tipopils dal 1996, una bizzarria poco ortodossa diventata icona. Manifesto della filosofia del Birrificio Italiano, sintomatica del vizio di non riuscire a mantenersi entro binari di stile predefiniti, la “Tipo” parte da una base lager tedesca e la reinventa con un massiccio dry hopping di luppoli da varietà nobili. Essenziale, da bere in continuazione, birra da innamoramento alla quale si continua a tornare senza perdere un soffio di coinvolgimento e poesia.

HUXLEY IPA | BIRRIFICIO ITALIANO

0.40l € 6.5

5.7% vol.

India Pale Lager intensa e ricca di luppoli americani, con aromi fruttati e agrumati che evocano scenari tropicali. Dal sorso secco, Huxley fa parte della Linea Onirica, progetto sperimentale che esplora i confini del nostro immaginario birraio.

FINISTERRAE | BIRRIFICIO ITALIANO

0.40l € 6.5

5% vol.

Fresca e beverina come nessun'altra Weizen sa essere, B. I. Weizen riesce a racchiudere l'estate in un bicchiere.

LAGER HELL | AYINGER

0.33l € 3.5

4.9% vol.

0.50l € 6

La chiara Ayinger Lager Hell è la bevanda di tutti i giorni in Baviera. Di gusto particolarmente pieno, e di piacevole effervescenza, è di carattere morbido e maltato. L'amaro è ben armonizzato anche se appena accennato. Il procedimento di brasatura le conferisce un gusto aromatico.

ALTBAIRISCH DUNKEL | AYINGER

0.33l € 3.5

5.0% vol.

0.50l € 6

Un'autentica specialità bavarese in stile Export, scura e di color mogano. Presenta un chiaro e piacevole aroma di malto, il gusto al palato si presenta corposo e ben maltato. Amaro: piacevolmente percettibile e armoniosamente fuso nell'insieme. Lievi note di cacao e caffè.

[**← TORNA AL MENÙ RAPIDO**](#)

I NOSTRI VINI



Abbiamo voluto scegliere per voi vini prodotti nel rispetto della natura, senza l'aggiunta di lieviti selezionati, enzimi, anidride solforosa e così via. Questa scelta ci ha portato ad abbandonare più del 90% di vini cosiddetti convenzionali, prodotti utilizzando sostanze chimiche di sintesi, in vigna e in cantina. Il nostro intento è quello di proporvi vini sani e genuini prodotti da viti forti.

METODI CLASSICI ITALIANI

Dos Dei Caporai La Cuvee Extra Brut Bio € 40

Monte Baldo – Spiazzzi, 50% Chardonnay - 40% Pinot Nero – 10% Traminer, 30 mesi sui lieviti.

Colore intenso e luminoso giallo Paglierino. Fragante e fine, spiccano note di frutta e fiori bianchi.

Intenso con buona lunghezza e sapidità.

La Cappuccina Villa Buri L.T. Brut Millesimato € 38

Soave - Costalunga di Monforte D'Alpone, 100% Garganega, 24 mesi sui lieviti.

Bollicina di grande impatto minerale con una bella compostezza ed eleganza.

Trentodoc Revì Brut Millesimato 2021 € 40

Aldeno, 75% Chardonnay – 25% Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti.

Un calice dal profilo odoroso di carattere, con tiglio, mela, lime e mandorle tostate in evidenza, che cedono il passo a un assaggio sapido e avvolgente, con una bollicina delicata che solletica piacevolmente il palato, reiterandone la beva

Trentodoc Revì Brut Rose' S.A. € 45

Aldeno, 70% Pinot Nero – 30% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti.

Colore rosa pastello e un perlage fitto e continuo, mentre all'olfatto regala intriganti sensazioni di fragolina di bosco, lieviti e piccole spezie leggere. Al palato è energico e beverino, di una bella beva rinfrescante e una lunga persistenza minerale.

Trentodoc Maso Martis Blanc De Blancs Brut Bio S.A. € 45

Martignano, 100% Chardonnay, 18 mesi sui lieviti.

Vino dai tratti freschi di montagna elegante e raffinato, il colore è giallo paglierino scarico dal perlage finissimo e persistente, il profumo è intenso e ricorda sentori fruttati e floreali tipici del varietale con una chiusura di crosta di pane. Il sorso è fresco, minerale, delicato.

Trentodoc Maso Martis Dosaggio Zero Riserva 2020 Bio € 55

Martignano, Chardonnay - Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti.

Un vino deciso, di carattere ma capace di dimostrare grande eleganza, il colore è giallo paglierino scarico con un perlage fine e persistente, al naso fiori freschi, crosta di pane, nocciole e mandorle. Il sorso è fresco, minerale, avvolgente, armonioso, dal finale persistente.

**Trentodoc Maso Martis Extra Brut
Rose' 2021 Bio** € 50

Martignano, 100% Pinot Nero, 30 mesi sui lieviti.

Il colore rosato delicato ed il perlage fine e persistente richiama i profumi di piccola frutta a bacca rossa, lamponi, fragoline di bosco, ribes e di fiori di campo come la viola, emergono cenni di lievito in chiusura. Il sorso è fresco, minerale, raffinato, elegante, dal finale lungo ed equilibrato.

Intenso con buona lunghezza e sapidità.

**Trentodoc Ferrari Giulio Ferrari Extra
Brut 2015** € 215

Trento, 100% Chardonnay, 120 mesi sui lieviti.

Il gusto è corposo e complesso: le intense note fruttate sono ammorbidite da nuance di miele, frutta secca e cioccolato bianco.

Comitissa Pas Dose' Riserva 2020 Doc € 45

Alto Adige – Cornaiano, 1/3 Chardonnay – 1/3 Pinot Bianco – 1/3 Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti.

Vino di corpo, struttura e tanta eleganza con una bolla fine e duratura. Al naso si percepiscono sentori di frutta e vaniglia mentre in bocca il sorso è secco, caratterizzato da una buona morbidezza e da una piacevole freschezza.

Franciacorta Corte Fusia Brut Docg S.A. € 36

Brescia – Coccaglio, 100% Chardonnay, 18 mesi sui lieviti.

Vino dal colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini brillanti. Al naso profumi di agrumi e frutti succosi.

Il sorso è teso e vibrante, la struttura equilibrata dalla bollicina fine e compatta e dall'acidità brillante che conduce alla chiusura sapida e iodata.

Nicola Gatta 30 Lune Cuvee Nature S.A. € 40

Gussago, 80% Chardonnay - 20% Pinot Nero, 30 mesi sui lieviti.

Una bollicina cremosa e appagante, di agile freschezza e sferzante sapidità, magnetica al naso con profumi fragranti di pane, di agrumi succosi e mela verde croccante.

Nicola Gatta 40 Lune Quattrocento Extra Brut S.A. € 45

Gussago, 70% Chardonnay - 30% Pinot Nero, 40 mesi sui lieviti.

Al naso schietto e fragrante, in cui si riconoscono sensazioni di cedro, limoni, fiori d'acacia e sfumature di mandorla. Il sorso è teso, vibrante e slanciato, con un'affilata freschezza e una piacevole sapidità.

Nicola Gatta 60 Lune Nature Rose' De Noirs S.A. € 50

Gussago, 100% Pinot Nero, 60 mesi sui lieviti

Sentori di frutti di bosco, essenze floreali e ricordi di pasticceria e burro. Il sorso è

profondo, cremoso e di grande ricchezza, sostenuto da una guizzante freschezza e una piacevole sapidità

METODI CHARMAT

Prosecco Colesel Prato Scuro Brut 2024 Docg € 22

Valdobbiadene, 100% Glera

Basso contenuto zuccherino 9 g/l che lo rendono piacevole alla bevuta e intensamente profumano con aromi di frutta verde.

Perlage fine e persistente.

Prosecco Ca' Dei Zago Prosecco Col Fondo 2024 Docg € 24

Valdobbiadene – San Pietro Di Barbozza, Glera – Bianchetta – Perera – Verdiso

Un vino frizzante fresco e vivace, dotato di una spuma ricca e persistente quasi come una birra. I profumi delicati di agrumi, mela e lieviti animano un sorso dissetante e rinfrescante, delicato e leggero.

Durello Dalle Ore Calesio Brut VSQ Millesimato 2024 € 26

Trissino, 100% Durella, Charmat Lungo.

Spumante facile, giallo paglierino con riflessi dorati; al naso floreale ed elegante, in bocca fresco, pieno e di grande espressione minerale. Perlage fine e persistente.

Spumante La Cappuccina Filos Brut € 22

Soave - Costalunga di Monforte D'Alpone, 100% Garganega

Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, dal bouquet aromatico, floreale e fruttato. All'assaggio sorprende per la sua freschezza e mineralità e conferma i sentori percepiti al naso, con una piacevole nota agrumata sul finale. Perlage fine e persistente.

Spumante Maeli Fior D'Arancio Bio 2023 Docg € 24

Baone, 100% Moscato Giallo

Vino dal colore giallo paglierino luminoso con sfumature verdoline, al naso si percepiscono le essenze di zagare, rosa bianca, fiori di acacia e sambuco, i profumi di limone. Il sorso è morbido e dolce, bilanciato dalla piacevole acidità che assieme alla bollicina fine e sottile ne esalta l'inaspettato finale sapido.

CHAMPAGNE

VIGNERON

Champagne Pierre Trichet l'Authentique Brut Tradition Premier Cru S.A.

€ 65

Monte De Reims – Trois Puits, 53% Pinot Meunier – 25% Pinot Noir – 22% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti.

Veste un colore giallo con riflessi ambrati piuttosto sostenuti. L'effervescenza è dinamica e la spuma generosa. Al naso si avvertono frutti gialli e agrumi, ravvivati da nocciole e da note vegetali nobili. Al sorso un universo mentolato, speziato, perfino pepato. Un vino rotondo, fresco e equilibrato.

Champagne J.M. Goulard Origine Extra Brut S.A.

€ 85

Montagne e Val de Reims – Prouilly, 65% Pinot Meunier – 35% Pinot Noir Cuvée 2022 + 2021

Vino dal colore giallo paglierino brillante con lievi sfumature dorate. Al naso richiama i profumi dolci di mela Fuji, pera William e pesca bianca, sfumature di erba tagliata, mentuccia e eucalipto, ricordi di pan brioche, noce e nocciola tostata. In bocca il sorso è asciutto e schietto guidato dalla sensuale acidità e da bollicine fini e sottili. Chiusura profondamente sapida.

Champagne J.M. Goulard Le Charme Blanc De Noirs Extra Brut S.A.

€ 95

Montagne e Val de Reims – Prouilly, 100% Pinot Meunier Cuvée 2017 + 2016

Vino dal colore giallo brillante con sfumature dorate. Al naso richiama i profumi dolci di pera Kaiser, mele Fuji e cotogna, sfumature di fieno, eucalipto e incenso, ricordi di vaniglia, pan brioche, nocciola tostata e caffè d'orzo. In bocca il sorso è ricco e suadente bilanciato dall'acidità e da bollicine fini e sottili. Chiusura profondamente sapida.

Champagne Gaston Collard Blanc De Noirs Extra Brut Gran Cru S.A.

€ 100

Grande Montagne de Reims – Bouzy, 100% Pinot Noir Base 2020 + 2019

Da vecchie vigne di 50 anni, raccolta parcellare, forte, vibrante e complesso.

Champagne Crete' Chamberlin CDB Blanc De Blancs Gran Cru Extra Brut 2018

€ 90

Côte des Blancs – Moussy, 100% Chardonnay, almeno 60 mesi sui lieviti.

Millesimo parcellare realizzato in acciaio, fine profondamente elegante, scheletro e sale.

Champagne Laherte Blanc De Blancs Brut Nature € 90
Epernay – 100% Chardonnay
Sentori di frutta secca, agrumi, note salate e gessose, il sorso è secco, teso, puro e pieno di energia, dalla freschezza pulsante e dal timbro minerale.

Champagne Jacques Copin Brut Rosé S.A. € 70
Verneuil, 60% Pinot Noir – 25% Meunier – 15% Chardonnay, 24 mesi sui lieviti.
Rosé sottile, radiante, intenso: esprime aromi di delicati frutti rossi.

MAISON

Champagne Bollinger Special Cuvee Brut € 90
Epernay – Ay, 60% Pinot pinot Noir – 25% Chardonnay – 15% Pinot Meunier, 36 mesi sui lieviti.

Champagne Bollinger Brut Rosé € 120
Reims, 62% Pinot Noir – 34% Chardonnay - 14% Pinot Meunier, 36 mesi sui lieviti.

Champagne Louis Roederer Brut Premier Collection 245 € 100
Reims, 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier, 48 mesi sui lieviti.

Champagne Louis Roederer Brut Vintage Rosé € 140
Reims, 65% Pinot Noir – 35% Chardonnay, 48 mesi sui lieviti.

Champagne Bollinger Brut Rosé
Reims, 62% Pinot Noir – 34% Chardonnay - 14% Pinot Meunier, 36 mesi sui lieviti.

Champagne Krug Gran Cuvee 173° Brut Grand Cru € 400
Reims, 51% Pinot Noir – 38% Chardonnay – 11% Pinot Meunier, 84 mesi sui lieviti.

Champagne Cristal Vintage 2016 Brut Grand Cru € 450
Reims, 60% Pinot Noir – 40% Chardonnay, 72 mesi sui lieviti.

METODI CLASSICI FRANCESI

Blanquette De Limoux Serodes & Kovac Amelie Brut Nature S.A. € 38

*Limoux – Rivesaltes, 100% Mauzac, 16 mesi sui lieviti.
Bollicina artigianale, fresca ed asciutta. Sentori di mela verde,
fiori di tiglio e acacia.*

Methode Traditionelle Domaine Menard Gaborit Nuit Blanche Brut S.A. € 38

*Loira – Monnierès, Melon B Folle Blanche – Chardonnay, 18 mesi
sui lieviti.
Super bollicina di grande freschezza e impatto adatta in ogni
circostanza.*

Methode Traditionelle Domaine Menard Gaborit Rosé Brut S.A. € 38

*Loira – Monnierès , 100% Gamay, 18 mesi sui lieviti.
Fragrante, fruttato e floreale. Bolla dinamica e distesa, morbida
al palato.*

Cremant De Bourgogne Arnaud Germain Brut S.A. € 38

*Borgogna – Saint Romain, 100% Pinot Noir, 18 mesi sui lieviti.
Fruttato, sapito e minerale. Buona la persistenza.*

BIANCHI ITALIANI

NORD

Lugana Villabella 2024 Doc cl 75

€ 20

Garda, 100% Trebbiano di Lugana, affinamento in acciaio.

Vino fresco, fruttato e floreale: al naso è polposo nei toni di fiori, frutta e agrumi. Il sorso è sapido, gradevole e dal finale minerale.

Garganega Alessandro Filippi Nous Magenta 2022 Igt

€ 25

Soave – Castelcerino, 100% Garganega, affinamento 12 mesi cemento.

Vino dal colore giallo dorato, profumo intenso con sentori di fiori di camomilla e biancospino. In bocca risulta pieno, di buona acidità, dalla grande mineralità tipica di questo territorio vulcanico, molto persistente.

Garganega Dalle Ore La Garganica Bio 2022 Igt

€ 26

Trissino, 100% Garganega, Non Filtrato.

Dal colore giallo ambrato, presenta sentori di fiori bianchi, mandorla e leggeri sentori agrumati. In bocca è secco, caldo, avvolgente, leggero tannino, pietra focaia e un sottofondo lievemente ammandorlato.

Matteo Rigoni Biancorigoni 2018 Igt

€ 28

Colli Berici – Grancona, Sauvignon, affinamento 4 anni in vasche di cemento.

Vino bianco secco, di colore giallo dorato. Di buona struttura, moderata acidità e buon grado alcolico. Non vengono ricercate le massime espressioni aromatiche del varietale ma piuttosto la mineralità e il frutto.

Dos Dei Caporai Bosco Bianco Bio Igt

€ 24

Monte Baldo – Spiazzi, 60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Traminer Aromatico affinamento 9 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, si rivela al naso floreale con note di frutta a polpa bianca.

Il sorso è fresco e minerale con una buona persistenza.

Timorasso La Colombera Derthona 2022 Doc

€ 28

Colli Tortonesi, 100% Timorasso, affinamento di 9 mesi in acciaio sulle fecce nobili.

Un vino bianco fresco e complesso, di ampia articolazione aromatica, profumi di frutta gialla, fiori e miele e un sorso asciutto, caldo e morbido.

Chardonnay Maso Martis L'Incanto 2022 Bio Igt € 30

Trento - Martignano, 100% Chardonnay, affinamento 15 mesi in barrique.

Vino dal colore giallo paglierino carico con riflessi dorati brillanti, al naso si percepiscono fragranze floreali, frutta bianca ed agrumi. Il sorso è ampio e opulento, la struttura densa, l'acidità bilanciata conduce al finale piacevolmente sapido.

Müller Thurgau Maso Martis Al + MA 800 2023 Igt € 28

Trento - Martignano, 100% Müller Thurgau, affinamento in acciaio.

Un vino ricco di profumi e aromi che racchiude tutta la freschezza delle uve coltivate a 800 mt. di altitudine.

Gewurztraminer Zanutelli 2024 Doc € 27

Cembra, 100% Gewurztraminer, affinamento in acciaio.

Brillante il giallo dorato che esprime sul calice e imponente il bouquet olfattivo con generose note di frutta bianca, rose fresche e agrumi. Al sorso è generoso, carnoso e caldo in prima battuta, salvo poi sfoderare ottima freschezza e sapidità per un finale aromatico persistente e floreale.

Riesling Renano Zanutelli 2022 Doc € 28

Cembra, 100% Riesling, affinamento in acciaio.

Dal deciso attacco floreale, unito a un complesso corredo di erbe aromatiche assieme a sentori di roccia che, con l'affinamento, si faranno sulfurei di pietra focaia e di idrocarburi. In bocca è già più espressivo, con la composta grassezza di questo grande bianco, una notevole tensione acida, una vena sapida ben avvertibile.

Ribolla Gialla Marco Sara 2024 Doc € 30

Colli Orientali Del Friuli – Sovorgnano Del Torre, 100% Ribolla Gialla, affinamento 6 mesi in acciaio.

Vino bianco giovane, fresco ed asciutto, dal naso fruttato e floreale, con note fresche di erbe aromatiche. Il gusto è morbido e piacevole, pulito, ad alta bevibilità.

Friulano Marco Sara 2024 Doc € 28

Colli Orientali Del Friuli – Sovorgnano Del Torre, 100%

Friulano, affinamento 6 mesi in acciaio.

Bianco fresco e leggero, di grande bevibilità. Al naso richiama la frutta matura e tropicale, con note fresche vegetali. In bocca è succoso e scorrevole, fresco e dissetante, con note sapide e fruttate.

Chardonnay Livio Felluga 2024 Doc € 35

Colli Orientali del Friuli – Cormòns, 100% Chardonnay, affinamento 6 mesi in acciaio.

Dal colore giallo paglierino, balsamico e intenso, compatto, fresco e sapido, ci regala un finale persistente con ritorni aromatici di bergamotto ed erbe officinali.

Sauvignon Livio Felluga 2024 Doc € 35
Colli Orientali del Friuli – Cormòns, 100% Sauvignon, affinamento 6 mesi in acciaio.
Vino dalla spiccata piacevolezza e freschezza, sentori di frutta esotica, bocca vibrante e croccante.

Malvasia Zidarich 2022 Igt € 45
Carso Triestino – Prepotto di Duino Aurisina, 100% Malvasia Istriana, affinamento 24 mesi botte di Slavonia.
Vino intenso e territoriale, ricco di frutta, spezie ed erbe aromatiche, dalla buona complessità e freschezza.

Vitovska Zidarich 2022 Doc € 46
Carso Triestino – Prepotto di Duino Aurisina, 100% Vitovska, affinamento 24 mesi botte di Slavonia
Vino dalla buona intensità, vinificato sulle buce, fruttato e speziato, dal gusto morbido, corposo e persistente.

CENTRO SUD

Verdicchio Castello di Jesi Fattoria Coroncino Il Bacco 2023 Doc € 22
Ancona – Staffolo, 100% Verdicchio, affinamento 12 mesi in vasche di acciaio.
Un vino bianco di bella freschezza e di media struttura, dalle note fruttate di ananas, mela e pera. Il gusto è equilibrato e piacevolmente sapido, con finale rinfrescante.

Pecorino Simone Capecci Ciprea Offida Bio 2024 Docg € 24
Colli Orientali Del Friuli – Sovorgnano Del Torre, 100% Ribolla Gialla, affinamento 6 mesi in acciaio.
Vino bianco giovane, fresco ed asciutto, dal naso fruttato e floreale, con note fresche di erbe aromatiche. Il gusto è morbido e piacevole, pulito, ad alta bevibilità.

Fiano D'Irpinia Ciro Picariello 2024 Dop € 30
Irpinia – Summonte, 100% Fiano, affinamento 6 mesi in vasche di acciaio.
Un vino bianco leggero e di pronta beva, con un bouquet elegante e raffinato dove spiccano fiori bianchi e richiami di frutta a pasta bianca, con un finale minerale e di bellissima freschezza.

Etna Bianco Cantine Edomè Aitna 2023 Doc € 38
Etna, 100% Carricante, affinamento in acciaio.
Olfatto stuzzicato da eleganti aromi di frutta bianca, fiori, pietra focaia, note speziate. Gusto deciso e sapido, ingentilito da misurata morbidezza e da ritorni fruttati.

BIANCHI ESTERI

Chardonnay Domaine Tissot Chardonnay 2022 € 28

Jura – Arbois, 100% Chardonnay, affinamento 12 mesi in barrique. Uno Chardonnay elegante, morbido e dal carattere fruttato. Al palato troviamo un vino molto piacevole, rotondo e di grande finezza.

Chenin Blanc Les Athletes Du Vin 2022 € 28

Loira, 100% Chenin Blanc. Da sabbie di argilla, su vigne di 35 anni, fermentazione in acciaio, vino di grande beva, fruttato, elegante, fine su note di agrumi e pesca bianca.

Touraine Sauvignon 2021 Les Athletes Du Vin € 28

Loira, 100% Sauvignon Blanc. Dalla Touraine su suoli tufacei e silici, vigne di 30 anni, raccolto a mano, fermentazione in inox. Bocca rinfrescante e agrumata, di scheletro sapido e forme sinuose.

Chablis Domaine Michelet Aoc € 45

Chablis – Lignorelles, 100% Chardonnay. All'olfatto esprime belli ed intensi sentori floreali, frutti bianchi seguiti da note di erbe aromatiche e agrumi. Una traccia di gesso apre ad un assaggio ampio, strutturato, appagante. Di buon equilibrio e grande voce minerale, chiude con un finale lungo e armonioso su note acacia.

Aligotè Sorin Coquard 2024 € 26

Borgogna – Côtes D'Auxerre, 100% Aligotè, affinamento in acciaio. Al naso si avverte una bella nota di fiori bianchi di biancospino. Al palato si rivela una bella mineralità e complessità aromatica.

Chardonnay Sorin Coquard 2024 € 30

Borgogna – Côtes D'Auxerre, 100% Chardonnay, affinamento in acciaio. Dal colore giallo paglierino, al naso arrivano profumi di fiori bianchi e mandorle; bocca ricca di mineralità esalta la tipicità dei terreni con un lato cremoso, per poi finire con ricordi di miele.

Riesling Heiligenblut 2024 Bio € 32

Weinhein, 100% Riesling. Giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Al naso, fresche note di agrumi, sentori di frutta bianca matura e delicate sfumature di fiori di campo ed erba tagliata. Il sorso è succoso e snello, con la freschezza che gioca il ruolo principale, lasciando spazio a piacevoli toni minerali nel finale.

Fedellos Do Couto Conasbrancas 2022 € 45

Galizia, Dona Blanca – Godello – Albarino – Treixadura – Lado – Torrontes, 8 mesi di botte. Colore giallo dorato con riflessi ambrati, al naso spiccano gli aromi fruttati di pesca gialla e mela verde. Il sorso è fresco, corposo e intenso con un finale lungo e minerale.

ROSSI ITALIANI

NORD

Matteo Rigoni Rossorigoni 2018 Igt

€ 28

Colli Berici – Grancona, Merlot – Cabenet S – Carmenere, affinamento cemento e tonneau.

Vino rosso secco, di colore intenso buona struttura e marcata tannicità.

Cabernet Franc Dalle Ore Bio 2023 Igt

€ 28

Trissino, 100% Cabenet Franc, affinamento 24 mesi in botte tonde. Rosso rubino intenso con riflessi porpora, al naso sentori floreali e una fresca vegetalità, In bocca, caldo, avvolgente, tannino setoso in perfetto equilibrio con la componente minerale, piacevolmente lungo.

Valpolicella Classico Rubinelli Vajol 2024 Doc

€ 24

Valpolicella – S. Pietro in Cariano, Corvina – Corvinone – Molinara – Oseleta, affinamento in acciaio.

È un vino giovane, di grande freschezza, scarico di colore; al naso frutti rossi e violetta, ingresso nel palato fresco e minerale, dai tannini sottili ed eleganti, beva fresca ed accattivante senza rinunciare alla complessità.

Ripasso Di Valpolicella Classico Superiore Rubinelli Vajol 2020 Doc

€ 30

Valpolicella – S. Pietro in Cariano, Corvina – Corvinone – Molinara – Oseleta, affinamento 24 mesi botti di rovere.

Delicata sfumatura di rubino da cui si levano intense note di more, lamponi, amarene, prugna, eucalipto, fiori rossi, pepe nero, foglie di tabacco e mentolo. Bocca calibrata ed elegante, tornita da salivante acidità e tannini vellutati. Finale fruttato e succoso.

Barbera La Colombera Vegia Rampana 2022 Doc

€ 28

Colli Tortonesi, 100% Barbera, affinamento in acciaio

Un vino intenso, complesso con sentori fruttati di marasca, prugna, ciliegia sotto spirito e confettura dalla profonda speziatura. Nel bicchiere è di un limpido colore rosso rubino con unghia violetto.

Nebbiolo Langhe Giacomo Fenocchio 2023 Doc

€ 28

Monforte D'Alba, 100% Nebbiolo, affinamento 10 mesi in botte grande di rovere di Slavonia.

Un vino espressivo e territoriale, al naso invitanti sentori di prugne, ciliegie e liquirizia. Il sorso è pieno, dinamico e armonico, di ottimo equilibrio.

Barolo Giacomo Fenocchio 2021 Docg € 50

Monforte D'Alba, 100% Nebbiolo, affinamento 6 mesi in vasche di acciaio inox, 30 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci e luminosi, addolciti da lievi tracce di viola; un profumo intenso, etereo, con il sapore amarognolo di liquirizia, rose candite e catrame accanto a aromi vinosi, caldi e speziati.

Kalteresee Klosterhof Classico Superiore Plantaditsch 2023 Doc € 26

Alto Adige – Caldaro, 100% Schiava, affinamento 6 mesi in grandi tini di legno.

Un vino che colpisce per il suo colore rosso rubino chiaro, brillante e un bouquet che ricorda la viola, la mandorla amara e la frutta chiara. Al palato convince con la sua eleganza e la fine struttura acida.

Pinot Nero Zanutelli 2023 Doc € 30

Cembra, 100% Pinot Nero, affina 10 mesi in barriques di secondo passaggio.

Profilo olfattivo fruttato e floreale tipico del Pinot Nero, decise note di ciliegia, ribes, fragolina di bosco e vaniglia aprono ad un assaggio secco, ben equilibrato tra morbidezza e freschezza. Un Pinot Nero da manuale.

Cabernet Franc Marco Sara 2023 Doc € 28

Colli Orientali Del Friuli – Sovorgnano Del Torre, 100% Cabernet Franc, affina 12 mesi in barrique.

Un vino rosso di medio corpo, morbido e profumato, con piacevoli note balsamiche di menta e erbe selvatiche, dinamico, di bella intensità.

Schiopettino Marco Sara 2022 Doc € 30

Colli Orientali Del Friuli – Sovorgnano Del Torre, 100% Schiopettino, affina 12 mesi in barrique.

Naso vegetale, con rimandi ad erbe selvatiche, di frutti di bosco e pepe nero. Al palato si dimostra vitale, fresco e dal finale speziato.

Pinot Nero Bressan 2019 Igp € 65

Gorizia – Farra D'Isonzo, 100% Pinot Nero, affina 24 mesi in botti di rovere.

Rosso rubino, ricchi sentori di sottobosco e spezie, corposo, intenso, elegante ed asciutto.

Merlot Vosca Collio 2019 Doc € 28

Cormòns – Brazzano, 100% Merlot

Rubino fitto e compatto alla vista, offre fragranze di cioccolato alla ciliegia, prugna, mirtilli, more, liquerizia, vaniglia, cuoio. Bocca carezzevole, fresca, piena di sapore, con pennellate balsamiche e tannino vibrante.

Terrano Zidarich 2022 IGT

€ 35

Carso Triestino – Prepotto di Duino Aurisina, 100% Terrano, affinamento di 2 anni in botte di Slavonia.

Vino rosso denso e fruttato; al naso profumi di mirtilli spezie e frutti di bosco conquistano l'olfatto e preparano un sorso elegante ed equilibrato, di grande carattere ed ottima freschezza.

CENTRO SUD

Bakkanali K 2023 Igt

€ 24

Grosseto – Monte Amiata, 100% Sangiovese, affinamento in acciaio.

Un Sangiovese esplosivo e grintoso, con un naso fruttato e spigliato che intreccia ciliegia, note verdi d'orto e accenni minerali. Al palato è vibrante, un po' ruvido ma goloso, con energia da vendere e un'anima polverosa che ne amplifica l'autenticità.

Chianti Classico Cigliano Di Sopra 2023

€ 30

Bio Docg

San Casciano in Val di Pesa, 100% Sangiovese, affinamento in tonneau e barrique.

Evidenti sentori di frutti rossi, come ciliegia e amarena. Vino di buon corpo e struttura, ben in equilibrio con la componente tannica.

Rosso Piceno Simone Capecci Picus 2023 Dop

€ 24

Marche – Ripatransone, Montepulciano – Sangiovese, affinamento in legno.

Vino dal colore rosso rubino intenso. All'olfatto lascia traspirare un complesso aromatico molto ampio in cui le note di ciliegia e prugna si fondono a quelle di spezie dolci, come cannella e liquirizia. Al gusto si presenta corposo, giustamente tannico e nell'insieme armonico.

ROSSI ESTERI

Poulsard Domaine Jean Luis Tissot 2023

€ 28

Jura - Arbois, 100% Poulsard.

Caratterizzati da un colore di media intensità con bellissimi riflessi aranciati. Nonostante il colore chiaro, è un vino di media persistenza grazie a una struttura morbida e agli aromi fruttati tipici del vitigno.

Gamay Les Athletes Du Vin 2020

€ 28

Loira, 100% Gamay

Sabbie profonde e argille, vigna di 30 anni, prodotto da uva diraspata, macerazione di 14 giorni e fermentazione in cemento. Frutti neri e tocchi speziati, fine e slanciato.

Pinot Noir Les Athletes Du Vin 2021

€ 28

Loira, 100% Pinot Noir

Sabbie e argille, vigna giovane di venti anni, uva diraspata, fermentazione e affinamento in inox e legno. Fresco, leggermente fruttato, esile.

Pinot Noir Sorin Coquard 2023

€ 30

Borgogna – Côtes D’Auxerre, 100% Pinot Noir

Dal colore rubino intenso, con un naso di frutti rossi come ciliegia, fragola e lampone. Un vino gourmet, estremamente piacevole: al palato si avvertono sentori di frutta e una fresca minerale.

Bordeaux Chateau Moulin De Peyronin 2020

€ 28

Bordeaux – Pujols, 60% Merlot – 20% Malbec – 20% Cabernet S Affusolato e fragrante, mantenendo tessiture morbide sulla frutta rossa, ciliegia e susina.

Famille De Boel Le Gras C’Est La Vie 2023

€ 35

Rodano – Cornas, 45% Grenache – 20% Carignan – 35% Caladoc, affinamento in acciaio.

Al naso si percepiscono frutti rossi e neri e note speziate, mentre al palato è fresco, con note di frutti di bosco e spezie.

Chateau Anglade Les Fondamentaux 2023

€ 26

Languedoc, 75% Carignan – 25% Cinsault, affinamento in acciaio Sentori di frutta rossa e spezie, un vino di splendida freschezza e media complessità.

PASSITI & LIQUOROSI

Passito di Fior D'Arancio Maeli Dilorio 2022 € 38 DOCG

Colli Euganei – Baone, 100% Moscato Giallo

*Vino dal colore giallo dorato intenso e luminoso con riflessi
ambra brillante, al naso profumi di agrumi, frutta bianca e erbe
Il sorso è caldo e ampio, il corpo morbido e opulento bilanciato
dall'inaspettata acidità che conduce al finale sapido e persistente.*

Moscato Passito Maculan Dindarello Igt € 30

Breganze, 100% Moscato Bianco

*Giallo paglierino, dal profumo straordinariamente intenso, fresco
equilibrato pieno, persistente.*

Picolit Marco Sara 2023 Docg € 50

*Colli Orientali Del Friuli – Sovorgnano Del Torre, 100% Picolit,
appassimento non forzato per circa 70 giorni, affinamento di 12
mesi in barrique.*

*Ottenuto dall'appassimento naturale delle uve in vigna,
attraverso l'azione della Botrytis. Al naso note di miele, frutta
secca e di erbe aromatiche. Al palato, morbido all'ingresso del
sorso, per poi esplodere elegantemente su note minerali, è
dinamico, avvolgente e raffinato.*

Verduzzo Marco Sara 2021 Doc € 28

*Colli Orientali Del Friuli – Sovorgnano Del Torre, 100%
Verduzzo, affinamento di 12 mesi in barrique.*

*Oro intenso, inconfondibili sensazioni di albicocca surmatura,
uva sultanina, miele di acacia, scorza di agrumi, cedro, tiglio.
Bocca sensuale, dal gusto pulito, avvolgente e pieno.*

Recioto di Soave Coffele Le Sponde Bio 2023 € 40 Docg

Soave, 100% Garganega, affinamento 12 mesi in barrique

*Vino ampio e complesso, al naso sprigiona profumi di frutta secca,
canditi e pasta di mandorle. Il gusto è morbido, dolce e seducente,
bilanciato da un'elegante freschezza.*

Recioto Della Valpolicella Rubinelli Vajol € 45 2016 Docg

*Valpolicella – S. Pietro in Cariano, Corvina – Corvinone –
Molinara – Oseleta, affinamento 10 mesi in botte.*

*Rubino intenso e compatto alla vista. Al naso sentori di frutta
sotto spirito, spezie e legno di cedro. Morbido, dolce e saporoso il
gusto che invita al riassaggio, grazie anche alla sferzante
freschezza e ai golosi ritorni fruttati.*

Passito Di Pantelleria Pellegrino Doc

€ 30

Pantelleria, 100% Moscato di Alessandria

Giallo dorato intenso, sentori di frutta secca, albicocche e miele d'acacia, gusto caldo, armonico e persistente.

Ratafià Aurore & Florial Laval Racontes Moi Une Histoire Rosè 2021

€ 80

Vallée De La Marne Rive a Gouche – Boursault, 100% Pinot Meunier.

Vino fortificato, ottenuto per mutizzazione, ottenuto aggiungendo vinaccia (un'acquavite di Champagne, chiamata Marc de Champagne, dal gusto neutro) al mosto dell'uva Meunier della vendemmia 2021. Fruttato e goloso.



PEDROCCHINO

PIZZA & CAKES



Dear client, if you have some food allergies and/or intolerances, tell our staff. The list of allergenic ingredients used in this restaurant is in the attachment II of Reg. UE n. 1169/2001 “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

OUR HINT OF ORIGINALITY

We put forward our most ground-breaking creations, some inspired to ideas already seen and revisited, others created by our proud mistakes. All of them developed with a 5-day-long rising process, they are perfect also as an appetizer and/or to share. We suggest you to follow our recommendations when choosing the ingredients, so as not to overload the doughs and in order to make the most of your pizza.

L'HA FRIT THA



Sardinian sea-water dough, fried in oil
and cut in slices.

Ingredient additions after cooking € 12
(Tomato sauce, Burrata or Bufala mozzarella)

- Optional ingredient additions**
- Crispy Julienne Salami strips* + € 5
 - Prosciutto Crudo* + € 6
 - Special Anchovies from Cantabrian Sea* + € 7
 - Culatello prosciutto (by Rossi)* + € 7
 - Smoked Lonzino (Az. Nogara)* + € 6
 - Soppressa* + € 5
 - Typical Pancetta* + € 5
 - Capocollo (Boston shoulder)* + € 6

L'ha fritta bianca € 16
(Burrata, Mortadella, Pistachio emulsion)

L'HA SPA'CCATA



**Sardinian sea-water dough, wrapped with
soft cheese inside, and fried in oil.
Split into two halves served as two cones.**

Basic

€ 13

*(Confit tomato sauce, mozzarella,
Bufala mozzarella, basil)*

Mortadella

€ 13

*(mozzarella, Burrata, Mortadella, pistachio emulsion,
chopped pistachios)*

Inaspettata

€ 14

(created spontaneously, based on the season)

L'HA SCON VOLTA



Three-step-cooked pizza with
Sardinian sea-water dough:

Steamed — 100°

Fried — 200°

Pizza oven — 300°

Base 1

(tomato sauce, mozzarella, Bufala mozzarella, basil)

€ 12

Base 2

(tomato sauce, mozzarella, Burrata, basil)

€ 12



**Burrata and Stracciatella are from Puglia, Putignano-Bari*

**Bufala mozzarella is from Campania, Mandragone-Caserta*

Products provided by “i Trulli”

L'HA GIRA TA



The dough is folded up into a half-moon shape, which, in the last 4 hours, grows with Bufala mozzarella and Confit tomato sauce inside. It is served in slices on a hot plate, with final addition of plum tomatoes, Bufala mozzarella cubes, Cacio cheese sprinkle and basil. Created randomly by mistake, it is our "unique piece", developed thanks to intuition and fate.

€ 14

Optional ingredient additions

<i>Crispy Julienne Salami strips</i>	+ € 5
<i>Prosciutto Crudo</i>	+ € 6
<i>Special Anchovies from Cantabrian Sea</i>	+ € 7
<i>Culatello prosciutto (by Rossi)</i>	+ € 7

CUSTO MIZE YOUR PIZZA

Each ingredient combination can be added to
our most loved doughs:

<i>Morbidoso</i>	+ € 3
<i>L'ha Sospesa</i>	+ € 2
<i>Wholemeal flour</i>	+ € 2
<i>Black charcoal flour</i>	+ € 2

MOR BIDO SA



Sardinian sea-water dough.

5-day-long rising proses. We wanted to create a dough without salt. Lots of experiments and dialogues with the dough itself brought us to sea water, filtered and purified. The result is a sweet sapidity pizza, soft and fluffy.

L'HA SOSPE SA



Pizza suspended and stretched on a beam for
2 hours on the fifth day of the rising process.
Perfect for people who love their pizza a bit
thinner and crunchier.

L'HA SOSPESA

Sospesa fiori bianca € 13

(Mozzarella, squash blossoms, grilled courgettes, Asiago cheese and Grana cheese)

Sospesa confit bufala € 13

(Confit tomato sauce, Bufala mozzarella, Basil)

Sospesa confit burrata € 13

(Confit tomato sauce, Burrata, Basil)

Sospesa confit salamino € 14

(Confit tomato sauce, Bufala mozzarella, spicy salami, Gorgonzola cheese, basil)

Sospesa confit tonno € 16

(Confit tomato sauce, Bufala mozzarella, Tuna fillets, Taggiasca olives, basil)

Sospesa confit cantabria € 16

(Confit tomato sauce, Bufala mozzarella, Pantelleria capers, Taggiasca olives, Cantabrian anchovies, basil)

[← TORNA AL MENÙ RAPIDO](#)

SEASON ALS



SEASONALS

REDs

Carciofi brie crudo € 13

(tomato sauce, mozzarella, fresh artichokes, Brie cheese, Prosciutto Crudo)

Carciofi gorgonzola speck € 13

(tomato sauce, mozzarella, fresh artichokes, Gorgonzola cheese, Speck)

Carciofi bufala culatello € 16

(tomato sauce, fresh artichokes, Bufala mozzarella, Culatello prosciutto)

Radicchio pancetta grana € 13

(tomato sauce, mozzarella, Radicchio, smoked bacon, Grana cheese)

Radicchio salamino grana € 13

(tomato sauce, mozzarella, Radicchio, salami, Grana cheese)

Radicchio salsiccia gorgonzola € 13

(tomato sauce, mozzarella, Radicchio, sausages, Gorgonzola cheese)

Zucca rossa € 12

(tomato sauce, mozzarella, ham, Gorgonzola cheese, pumpkin cream)

Porcini culatello € 16

(tomato sauce, mozzarella, Porcini mushrooms, Brie cheese, Culatello prosciutto)

Funghi mix lonzino € 16

(tomato sauce, mozzarella, mix of mushrooms, Taleggio cheese, Lonzino)

Champignon € 13

(tomato sauce, raw mushrooms, Valerian salad, plum tomatoes, Grana cheese)

SEASONALS

WHITEs

Fiori bianca € 12

(mozzarella, squash blossoms, grilled courgettes, Asiago cheese, Grana cheese)

Asparagi prosciutto grana € 13

(mozzarella, fresh asparagus, ham, Grana cheese)

Asparagi taleggio crudo € 13

(mozzarella, fresh asparagus, Taleggio cheese, Prosciutto Crudo)

Asparagi pancetta gorgonzola € 13

(mozzarella, fresh asparagus, smoked bacon, Gorgonzola cheese)

Erbe cotte salsiccia taleggio € 12

(mozzarella, cooked leafy greens, sausages, Taleggio cheese)

Erbe cotte prosciutto asiago € 12

(mozzarella, cooked leafy greens, ham, Asiago cheese)

Erbe cotte pancetta gorgonzola € 12

(mozzarella, cooked leafy greens, smoked bacon, Gorgonzola cheese)

Zucchine brie € 11

(mozzarella, grilled courgettes, Brie cheese)

Zucca bianca € 12

(mozzarella, Speck strips, Asiago cheese, pumpkin cream, rocket sprinkle)

LE LIGHT



**Our Light pizzas
are cooked in the oven
only with tomato sauce on them
and afterwards this suggested
ingredients are added.**

Light 3

(tomato sauce, Burrata, plum tomatoes, bacon, basil)

€ 14

Light 5

(tomato sauce, Burrata, plum tomatoes, basil)

€ 12

Light 6

*(tomato sauce, Burrata, plum tomatoes,
Culatello prosciutto, basil)*

€ 15

Light 7

*(tomato sauce, Burrata, plum tomatoes,
crispy julienne salami strips, basil)*

€ 14

THE BA GUE TTES



!!!

**Each Baguette is served with tomato sauce on it after cooking*

**Our pizzas are served without oregano.*

*We picked for you some oregano from Sicilia or Calabria
you can add on your pizzas.*

THE BAGUETTES

Baguette funghi € 16

(mozzarella, mix of mushrooms, ham, Ricotta cheese, Grana cheese)

Baguette champignon € 16

(mozzarella, raw mushrooms, Taleggio cheese, ham)

Baguette carciofi freschi € 16

(mozzarella, fresh artichokes, Brie cheese)

Baguette radicchio € 16

(mozzarella, Radicchio, sausages, Gorgonzola cheese)

Baguette pancetta € 16

(mozzarella, chives, Brie cheese, smoked bacon)

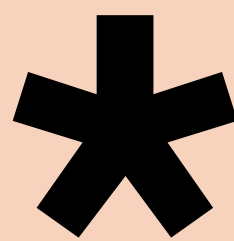
Baguette verdure € 16

(mozzarella, peas, courgettes, spinach, peppers, aubergines)

Baguette fiori € 16

(mozzarella, courgettes, squash blossoms, Brie cheese)

LA CIAMBELLA



Donut-shaped baguette
inside filling with Mozzarella and Grana cheese,
after cooking addition of mixed salad, plum
tomatoes, Bufala mozzarella, Prosciutto Crudo,
tomato sauce, Grana cheese flakes

€ 19

CALZONI

*E CROSTINI

I CALZONI

Calzone classico

€ 9

(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)

Calzone 1983

€ 12

*(tomato sauce, mozzarella, aubergines,
Prosciutto Crudo, Grana cheese)*

I CROSTINI

Crostino classico

€ 9

(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)

Crostino alle verdure

€ 11

(tomato sauce, mozzarella, boiled and grilled vegetables)

!!!

**ingredient additions cost an extra charge of € 1-3*

**Cantabrian anchovies (4 fillets) € 6*

**mignon pizzas cost € 1 less than their normal price*

**combinations of two different pizzas in one cost their
singular original prices divided and adding the 30%*

**Each Baguette is served with tomato sauce on it after cooking*

**LE
CLAS
SICHE**

LE CLASSICHE

Margherita € 6.5
(tomato sauce, mozzarella, basil)

Marinara € 6.5
(tomato sauce, garlic)

Bufala € 9
(tomato sauce, Bufala mozzarella, basil)

Capricciosa € 10
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)

Quattro formaggi € 10
(tomato sauce, mozzarella, Brie cheese, Asiago cheese, Gorgonzola cheese, Fontina cheese)

Romana € 9
(tomato sauce, mozzarella, anchovies)

Siciliana € 10
(tomato sauce, mozzarella, black Greek olives, capers, anchovies)

Viennese € 7.5
(tomato sauce, mozzarella, Vienna sausage)

Quattro stagioni € 10
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, Vienna sausage)

Prosciutto e Funghi € 9
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)

Diavola € 8
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami)

Patatosa € 7.5
(tomato sauce, mozzarella, baked potatoes)

Bresaola rucola grana € 12
(tomato sauce, mozzarella, Bresaola, rocket, Grana cheese flakes)

Crudo rucola grana € 12
(tomato sauce, mozzarella, Prosciutto Crudo, rocket, Grana cheese flakes)

Crudo pomodorini stracchino <i>(tomato sauce, mozzarella, Crudo prosciutto, plum tomatoes, Stracchino cheese)</i>	€ 12
Ligure <i>(tomato sauce, mozzarella, plum tomatoes, black Greek olives, onions, anchovies)</i>	€ 12
Pancetta brie erba cipollina <i>(tomato sauce, mozzarella, smoked bacon, Brie cheese, chives)</i>	€ 11
Porcini pancetta gorgonzola <i>(tomato sauce, mozzarella, Porcini mushrooms, smoked bacon, Gorgonzola cheese)</i>	€ 12,5
Pizza al baccalà <i>(thin potato slices, codfish salad, Taggiasca olives, parsley sprinkle)</i>	€ 15
Sfilacci rucola grana <i>(tomato sauce, mozzarella, shredded horse meat, rocket, Grana cheese flakes)</i>	€ 12
Stracchino pomodorini rucola <i>(tomato sauce, mozzarella, plum tomatoes, rocket, Stracchino cheese)</i>	€ 12
Tonno e cipolla <i>(tomato sauce, mozzarella, tuna, onions)</i>	€ 11
Tonno salamino gorgonzola <i>(tomato sauce, mozzarella, tuna, spicy salami, Gorgonzola cheese)</i>	€ 12.5
Pomodorini brie erba cipollina <i>(tomato sauce, mozzarella, plum tomatoes, Brie cheese, chives))</i>	€ 11
Melanzane brie crudo <i>(tomato sauce, mozzarella, grilled aubergines, Brie cheese, Prosciutto Crudo)</i>	€ 12
Verdure mix <i>(tomato sauce, mozzarella, boiled and grilled vegetables)</i>	€ 11
Verdure alla griglia <i>(tomato sauce, mozzarella, grilled aubergines, courgettes, Radicchio and peppers)</i>	€ 11

Datterino

€ 11

(tomato sauce, mozzarella, fresh plum tomatoes, rocket, Grana cheese flakes)

Napoletana

€ 13

(Thick crust: Confit tomato sauce, Bufala mozzarella, Basil)

Napoletana con Acciughe

€ 16

(Thick crust: Confit tomato sauce, Bufala mozzarella, Cantabrian anchovies, Basil)

Pedrocchino

€ 14

(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, anchovies, capers, black Greek olives, artichokes, peppers, Vienna sausage)

FIRST COURSE

HOME-MADE PASTA

(with meat sauce, tomato sauce or peas)

Fettuccine € 9

Pappardelle € 9

Potato Gnocchi € 9

Ricotta cheese and spinach Ravioli € 10

(with tomato sauce, Cacio cheese sprinkle)

Potato ravioli € 10

(with vegetables sauce)

Pumpkin ravioli € 10

(with artichoke sauce)

Agnolotti with codfish € 10

(with Taggiasca olives, parsley sprinkle)

Pedrocchino Pasticcio € 10

Tripe Soup € 10

Pasta & Beans Soup € 9



SECOND COURSE

OUR CLASSICS

Vicenza-Style dried and salted Codfish	€ 18
Codfish salad	€ 18
Parmigiana Tripe	€ 15
Stewed Cuttlefish	€ 17
*served with Polenta	

MEAT

Rosted Veal Rump	€ 16
Broiled Veal Sirloin steak	€ 16
Broiled Beef Tenderloin	€ 20
Broiled Sliced Beef steak	€ 17
Broiled Rib-Eye Beef steak	€ 5 /hg

<u>SEASONAL SIDES</u>	€ 6
-----------------------	-----

COLD DISHES

Octopus salad

€ 16

Octopus, plum tomatoes, celery, boiled potatoes, parsley

Caprese

€ 15

Bufala mozzarella, tomatoes, basil

Insalatona special

€ 15

Lattuce, carrots, Radicchio, plum tomatoes, mozzarella, tuna

Burrata al cantabrico

€ 16

Burrata, plum tomatoes, anchovies from Cantabrian Sea, basil, bread gratin

Culatello e stracciatella

€ 16

Stracciatella, plum tomatoes, basil, Culatello prosciutto

Pedrocchino Roast-Beef

€ 16

Sliced Veal in tuna sauce

€ 16

Breaded meatballs

each € 2

PASTRIES and DESSERTS



**Desserts are the end-of-the-meal gifts,
in our lab we always try to create them with
balanced recipes, maintaining each
ingredient flavour without making it too
rough. Sweetness must be a discovery which
attracts the taste to a rare pleasure,
tender and addictive!**

PASTRIES

PEDROCCHINO BIANCO

€ 7

(sponge cake, Chantilly cream, flamed meringue)

PEDROCCHINO NERO

€ 7

(chocolate sponge cake, pistachio cream)

PEDROCCHINO INDECISO

€ 7

(chocolate sponge cake, hazelnut cream, coffee-based flamed meringue)

PASTIERA NAPOLETANA

€ 7

(Napoli typical pie with Ricotta cheese and orange zest)

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

€ 7

(strawberry cheesecake)

MOUSSE PISTACCHIO E LAMPONI

€ 7

(pistachio and raspberry mousse)

CROSTATA PERE E CIOCCOLATO

€ 7

(pear and chocolate pie)

PANNA COTTA

€ 7

(sweetened gelatin cream with chocolate, strawberries or caramel)

DOLCE ARI

€ 7

(sponge cake, Chantilly cream, wild strawberries or berries)

CREMA CATALANA

€ 7

(typical Spanish burnt cream)

CREMA AL MASCARPONE

€ 7

(Mascarpone cream with almond Amaretto)

SEMIFREDDO MENTA & LIQUIRIZIA

€ 7

(mint and liquorice Semifreddo)

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

€ 7

(nougat Semifreddo)

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

€ 7

(pistachio Semifreddo)

SORBETTO ALLA FRUTTA

€ 7

Alcohol-free (seasonal fruit Sorbet)

GELATO CON FRAGOLE

€ 7

*(milk ice-cream with meringue, chocolate
topping and fresh strawberries)*

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO

€ 8

(small chocolate cake served warm with milk ice-cream)

MERINGATA CLASSICA

€ 7

(classic meringue cake)

BISCOTTINI MIX

€ 5

(mix of biscuits)

GELATO DEL GIORNO

1 scoop € 2.5

(vanilla, milk, chocolate, hazelnut
or pistachio ice-cream)