

L'altra Piedigrotta

PIZZE CLASSICHE

MARINARA pomodori pelati, aglio e origano di Tramonti	6,00 €
MARGHERITA pomodori pelati, mozzarella fior di latte	7,00 €
- Base Margherita più prosciutto o funghi o carciofi o salame	+ 2,00 €
CAPRICCIOSA pomodori pelati, mozzarella fior di latte, funghi champignons, cuori di carciofi sott'olio e prosciutto cotto Gran Riserva	10,00 €
BUFALINA pomodori pelati, pomodorini Pachino, mozzarella di bufala Campana, origano di Tramonti, basilico fresco, olio EVO	10,00 €
NAPOLI pomodori pelati, mozzarella fior di latte, alici di Cetara, capperi, origano di Tramonti	9,00 €
ROMANA pomodori pelati, mozzarella fior di latte, alici di Cetara, origano di Tramonti	9,00 €
CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Gran Riserva	9,00 €
CALZONE FARCITO pomodori pelati, mozzarella fior di latte, funghi champignons, cuori di carciofi sott'olio e prosciutto cotto Gran Riserva	10,00 €
AMERICA pomodori pelati, mozzarella fior di latte, wurstel e patatine fritte	9,00 €

PANI ARABI

CLASSICO pomodorini Pachino, insalata iceberg, mozzarella di bufala Campana e culaccia	10,00 €
PESCATORE gamberi al vapore, insalata iceberg, mozzarella di bufala Campana e maionese	12,00 €
ORTOLANO mozzarella di bufala Campana, dadolata di verdure e culaccia	11,00 €

ANTIPASTI

Insalata di mare cotta al vapore condita con olio EVO del Garda e limoni della Costiera	17,00 €
Insalata di farro con brunoise di verdure e gamberi saltati	13,00 €
Polpo croccante al rosmarino con crema di ceci	16,00 €
Alici fresche marinate	10,00 €
Soutè di cozze con pane croccante	10,00 €
Parmigiana di melanzane in terrina	12,00 €
Polpette di carne scelta al sugo	10,00 €
Tegamino speck e scamorza con focaccia croccante	10,00 €
Pizzette fritte sugo di pomodoro, Grana Padano grattugiato e basilico fresco	7,00 €

PIZZE SPECIALI

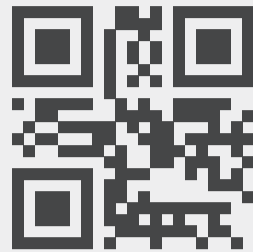
ORTO pomodori pelati, mozzarella fior di latte e dadolata di verdure	10,00 €
MELANZANA pomodori pelati, melanzane fritte, mozzarella di bufala Campana, basilico fresco e Grana Padano a scaglie	12,00 €
BELLA VISTA pomodori pelati, taleggio DOP, a freddo insalata iceberg e culaccia.	11,00 €
MEDITERRANEA pomodori pelati, a freddo pomodorini Pachino, mozzarella di bufala Campana, Grana Padano grattugiato, gamberi al vapore e basilico fresco	14,00 €
STRACCIATELLA pomodori pelati, a freddo stracciatella km0, pomodorini Pachino e culaccia	13,00 €
BELLA BRESCIA mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto Gran Riserva, gamberi e calamari fritti	14,00 €
BURRATA pomodori pelati, a freddo burrata Pugliese, pomodori secchi, alici di Cetara, origano e basilico fresco	13,00 €
PROVENZALE pomodori pelati, brie, salame d'oca e funghi champignon	12,00 €
GUSTOSA pomodori pelati, mozzarella, scamorza, funghi porcini, patate al forno e speck	13,00 €

CROSTINI

CAMPANO mozzarella di bufala Campana, pomodorini Pachino, origano di Tramonti, basilico fresco e olio EVO	7,00 €
ROMANO mozzarella di bufala Campana, pomodorini Pachino, alici di Cetara, origano di Tramonti, basilico fresco e olio EVO	7,00 €
LEGGERO dadolata di verdure, Grana Padano grattugiato, basilico fresco e olio EVO	7,00 €

INSALATONE

NIZZARDA mistanza, fagiolini e patate al vapore, uova sode, tonno sott'olio, alici di Cetara e cipolle di Tropea.	13,00 €
CESAR straccetti di pollo ai ferri, insalata verde, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa della casa.	11,00 €
CAPONATA TRAMONTINA frisella integrale, mozzarella di bufala Campana, pomodorini Pachino, tonno sott'olio, cipolle di Tropea e origano di Tramonti	11,00 €
ROSA insalata verde, mozzarella di bufala Campana, gamberi al vapore, pomodorini Pachino e salsa rosa.	13,00 €



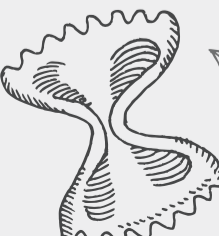
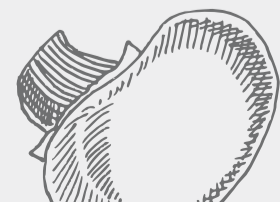
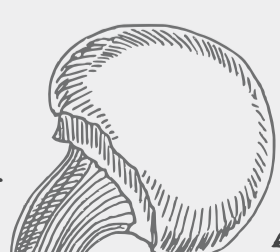
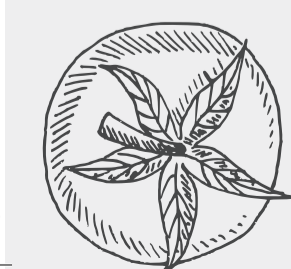
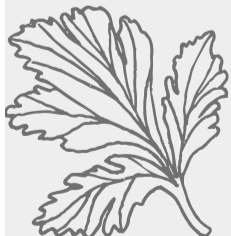
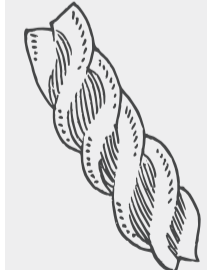
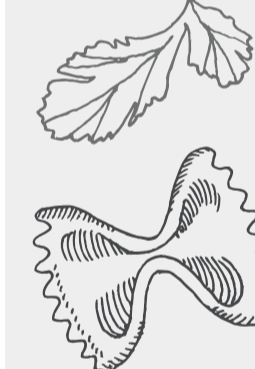
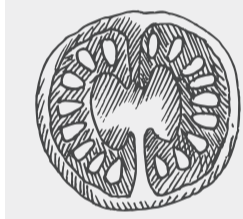
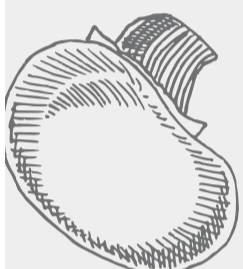
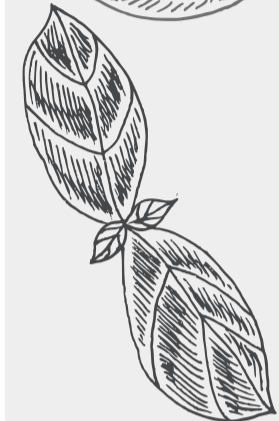
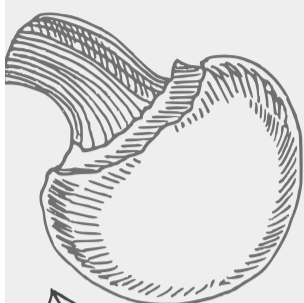
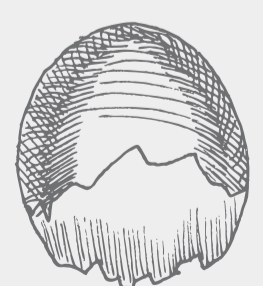
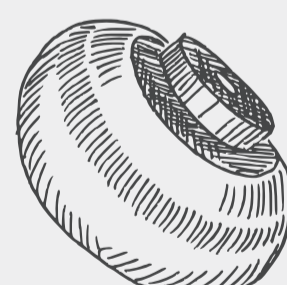
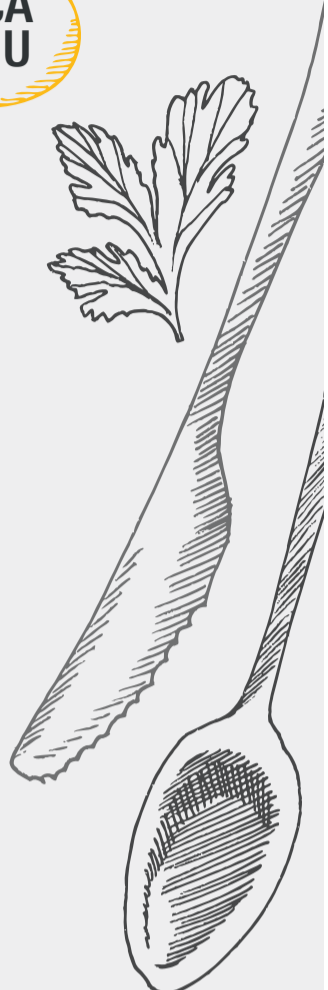
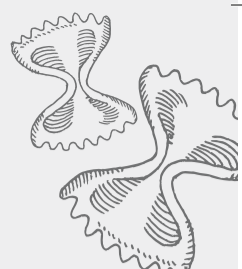
SCARICA IL MENU

PIZZE BIANCHE

SALSICCIA E FRIARIELLI mozzarella fior di latte, salsiccia e friarielli	12,00 €
CAFUNCCELLA mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata, patate a rondelle, rosmarino	10,00 €
LIGURE stracchino e pesto alla Genovese homemade	10,00 €
QUATTRO FORMAGGI gorgonzola, brie, taleggio, asiago	10,00 €
SPIANATA mozzarella di bufala campana, cipolla rossa e spianata Calabra	11,00 €
TREVISANA ricotta, mozzarella e radicchio Trevisano	10,00 €
SAPORITA stracchino, spianata Calabra, mozzarella e radicchio rosso	11,00 €
MONTANARA gorgonzola, salsiccia e funghi	12,00 €
ASIAGO asiago D.O.P., radicchio rosso, porro e salsiccia	10,00 €

I nostri impasti lievitati

La pizza è quella cosa alla quale da sessant'anni dedichiamo attenzione quotidiana. La tradizione Tramontina, la scelta di farine biologiche macinate a pietra Molino Rosso, il lievito madre, una lunga lievitazione ed una cottura lenta conferiscono ai nostri prodotti croccantezza, digeribilità e un sapore unico.



PRIMI

Scialatielli gamberi e zucchine	13,00 €
Gnocchi alla Sorrentina	10,00 €
Spaghetti alla carbonara	11,00 €
Spaghetti o scialatielli alle vongole veraci	15,00 €
Gnocchi taleggio e radicchio	11,00 €
Spaghetti allo scarpariello con stracciatella km 0	12,00 €

SECONDI

Filetto di branzino fresco scottato con patate al forno e verdure	16,00 €
Spiedini di calamari e gamberi	18,00 €
Fritto misto di mare	22,00 €
Fritto di calamari e gamberi	17,00 €
Cotoletta con patate fritte	12,00 €
Entrecôte ai ferri con verdure spadellate	17,00 €

DOLCI

Tiramisù "LO STORICO"	7,00 €
Crocante di mandorle con crema di mascarpone	7,00 €
Meringata artigianale	6,00 €
Fruttini di gelato sorbettato	7,00 €
Crema catalana	5,00 €
Dolce al pistacchio	7,00 €

Pasta fatta in casa

Per noi La Pasta è una cosa seria; che sia di farina, di patate, di semola o all'uovo, pensiamo vada affidata a mani sapienti. Gli gnocchi vengono tagliati uno ad uno e gli scialatielli come da tradizione impastati con la semola e tirati lunghi come teli. E per finire con una dolce coccola, sua maestà il tiramisù, preparato con uova biologiche e un buon caffè.



BEVANDE

ACQUA CASTELLO naturale o gassata	0,50 L	1,50 €
BIBITA IN VETRO COCA-COLA, FANTA, SPRITE	0,33 L	3,00 €
BIBITA IN LATTINA ESTATHE LIMONE/PESCA, SHWEPPE, TONICA, CHINOTTO	0,33 L	3,00 €
COCA-COLA	1 L	6,00 €

BIRRE ALLA SPINA

CARLSBERG BIONDA	5,0%	PICCOLA 3,50 €	MEDIA 5,00 €
GRIMBERGEN DOUBLE ROSSA	6,5%	PICCOLA 4,50 €	MEDIA 6,50 €
GRINBERGEN BLANCHE BIANCA	6,0%	PICCOLA 4,50 €	MEDIA 6,50 €

BIRRIFICIO LA DAMA NON PASTORIZZATE

LA BIONNA	5,5%	7,00 €
LA FUMAROLA	5,5%	7,00 €
LA CIAO FRANK	8,5%	7,00 €
LA TIPA	5,5%	7,00 €
LA BRUNA	5,5%	7,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

AUGUSTINER WEISSE	5,4%	0,50 L	6,00 €
AUGUSTINER EDELSTOFF	5,6%	0,50 L	6,00 €

VINO DELLA CASA

Rossi cantina Apicella di Tramonti Costa d'Amalfi	1/4 L	3,00 €	1/2 L	6,00 €
Bianco frizzante - Foscato	1/4 L	3,00 €	1/2 L	6,00 €

VINI ROSSI

BOTTICINO "Ronco del Gallo" - Azienda Agricola Franzoni, Botticino, Brescia	16,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO "Classico superiore" - Le Bignele, Marano di Valpolicella, Verona	18,00 €
NEGROAMARO "Burdì" - Duca Carlo Guarini, Scorrano, Lecce	19,00 €
AGLIANICO "Magis" - Antico Castello, San Mango sul Calore, Avellino	18,00 €

VINI BIANCHI

LUGANA Lago di Garda, "Candri", Saottini - Lonato, Brescia	16,00 €
RIBOLLA GIALLA Komic, Gardiscuita - Go	18,00 €
FALANGHINA Falanghina "Demetra", Antico Castello - San Mango sul Calore, Avellino	19,00 €

BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY Settolo fratelli Collavo - Valdobbiadene, Treviso	15,00 €
FRANCIACORTA BRUT Corte Fusia - Coccaglio, Monte Orfano, Brescia	29,00 €
CHAMPAGNE BRUT TRADITION Christian Busin - Verzenay, Montagna di Reims	48,00 €

CAFFETTERIE

CAFFÈ	1,50 €
CAFFÈ HAG	2,00 €
ORZO	2,00 €
GINSENG	2,00 €
LIQUORI	A PARTIRE DA 4,00 €
Coperto	2,00 €

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.

L'altra Piedigrotta

VIA DELLO STADIO 41/43, BRESCIA
 @piedigrottabrescia @lapiedigrottabs