

PIZZERIA.

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA ^{1 7}	9,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco	
MARINARA ¹	8,00€
pomodoro San Marzano, aglio, olio	
ROMANA ^{1 4 7 12}	10,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe e olive nere	
PROSCIUTTO ^{1 7}	10,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto	
PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1 7}	12,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati e prosciutto cotto	
CAPRICCIOSA ^{1 7}	12,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, carciofi, olive e prosciutto cotto	

DELIZIOSA ^{1 7}	13,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante e gorgonzola	
CULATELLO E BURRATA ^{1 7}	16,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella, culatello e burrata	
SPECK E BRIE ^{1 7}	12,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck e brie	
VEGETARIANA ^{1 7}	12,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crema di melanzane, zucchine grigliate, peperoni e asparagi	
CALZONE ^{1 7}	13,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi	

LE SPECIALI

BOSCAIOLA ^{1 7}	15,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi, trifolati, salsiccia, scamorza affumicata	
BUFALINA ¹	15,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino e basilico fresco	
DOLOMITI ^{1 7}	15,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck e porcini	
GUSTOSA ^{1 7}	15,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella, taleggio, salame piccante e cipolla croccante	
STRAMBA ¹	15,00€
pomodoro San Marzano, bufala affumicata, crudo del Berlinghetto e pomodorini confit	
NORMA ^{1 7}	14,00€
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte e ricotta affumicata	

LE BIANCHE

PEDAVERA ^{1 7}	15,00€
mozzarella, Grana Padano grattugiato, crema carbonara e guanciale	
FRIDA KHALO ^{1 2 7}	15,00€
mozzarella, burrata, pesto alla genovese, gamberi e datterini gialli	
BISMARCK ^{1 3 7}	15,00€
mozzarella, uova, asparagi, Grana Padano	
CIVICO 3 ^{1 7}	15,00€
mozzarella, bagoss, lardo di pata negra, carciofo fritto e salsa BBQ	
MISTO D'AMORE ^{1 7 14}	15,00€
mozzarella fiordilatte, calamari fritti, misticanza e zest di limone	

AGGIUNTA INGREDIENTE + 1,50€
IMPASTO SENZA GLUTINE* + 3.00€
***le pizze sono cotte NELLO STESSO FORNO**

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Allergeni: 1) cereali contenenti glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio, 9) sedano, 10) senape, 11) sesamo, 12) anidride solforosa e solfiti, 13) lupini, 14) molluschi.



CONDIVIDIMI

OLIVE ALL'ASCOLANA ^{1 3 4 6 7 9}	5,00€
PATATE DIPPERS FRITTE ¹	5,00€
STICK DI MOZZARELLA ^{1 7}	5,00€
CHEDDAR JALAPEÑOS ^{1 7}	5,00€
RED HOT JALAPEÑOS ^{1 7}	5,00€
BOCCONCINI DI POLLO ^{1 7}	5,00€
ARROSTICINI	7,00€

ANTIPASTI

TAGLIERE PEDAVENA culatello, pancetta, coppa, salame e giardiniera	15,00€
CRUDO DEL BERLINGHETTO ⁷ con burrata	15,00€
TARTARE DI MANZO ^{3 12} con tuorlo marinato e maionese al lime	14,00€
TORTINO DI ZUCCA ^{1 7} castagne e fonduta di Grano Padano	12,00€
FRITTO DI CALMARI ^{1 7 6} con maionese alla soia	15,00€

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE ¹ cacio e pepe	14,00€
CASONCELLI ^{1 7} alla bresciana burro e salvia	14,00€
RIGATONI ^{1 3} alla carbonara	14,00€
GNOCCHETTI ^{1 7} con zucca, amaretti e salsa al Franciacorta	14,00€

SECONDI PIATTI

GALLETTO RUSPANTE ALLA BRACE ^{3 6 7} con salsa Pedavena e patate al forno	16,00€
TAGLIATA DI POLLO ALLA BRACE ^{7 9} con salsa allo yogurt, erba cipollina e ratatouille di verdure	16,00€
COTOLETTA DI MAIALE ^{1 3} con patate fritte	18,00€
STINCO DI MAIALE ^{6 9 12} con fondo bruno e polenta grigliata	18,00€
COSTINE ^{7 12} con salsa BBQ al miele su purè di patate	16,00€
GUANCETTA DI MAIALE alla birra con polenta	18,00€
TAGLIATA DI MANZO ⁷ con patate al forno	18,00€
POLPO ALLA BRACE ⁷ con crema di patate dolci	20,00€
TATAKI DI TONNO ⁴ con salsa al melograno e ratatouille	22,00€

INSALATE

DOLOMITI SALAD ¹ insalata, petto di pollo, pomodoro, scaglie di grana, fagiolini e crostini di pane	14,00€
LEGGERA BRESCIANA ⁷ insalata, pomodorini confit, mela, finocchio, rucola e mozzarella	12,00€
PEDAVENA SALAD ^{4 7} insalata, salmone, edamame, feta, carote e pomodorini	14,00€

HAMBURGER

PEDAVENA ^{1 3 7} hamburger di manzo, brie, insalata, uovo, bacon e salsa Pedavena	18,00€
BOOMER ^{1 3 7} hamburger di manzo, cheddar, insalata, cipolla croccante, pomodoro, bacon e salsa Pedavena	18,00€
CHICKEN SMOKED ^{1 3 7} hamburger di pollo, scamorza, pancetta affumicata, insalata e salsa Pedavena	18,00€
PORK ^{1 6 7} Pulled pork, salsa BBQ e cavolo cappuccio	18,00€
VEGETARIANO ^{1 7} hamburger vegano, burrata, zucchine grigliate, crema di zucca, pomodoro e insalata	16,00€
SPECIAL CON PANE NERO ^{1 4 7} hamburger pata negra, marmellata di fichi, lardo di pata negra, brie e zucchine grigliate	18,00€

PER I PICCOLI

PASTA AL POMODORO ^{1 9}	8,00€
COTOLETTA DI POLLO ^{1 3} con patate fritte	10,00€
NUGGETS DI POLLO ¹ con patate fritte	9,00€
MINI HAMBURGER ¹ con patate fritte	10,00€

CONTORNI

INSALATA MISTA O VERDE	5,00€
VERDURE GRILL	6,00€
PATATE AL FORNO ¹	5,00€
PATATE FRITTE	5,00€
RATATOUILLE DI VERDURE ⁹	5,00€

VINI E BEVANDE

BOLLICINE	
PROSECCO VALDOBBIADENE	22,00€
FRANCIACORTA SATEN ^{La Montina}	30,00€
FRANCIACORTA DOSAGGIO ^{0 La Montina}	28,00€
BIANCHI	
LUGANA ^{Cà Maiol}	24,00€
RIBOLLA GIALLA ^{La Tunella}	24,00€
SAUVIGNON ^{Elena Walch}	25,00€
GEWÜRZTRAMINER ^{Corveè}	28,00€
CHARDONNAY ^{Corveè}	24,00€

ROSSI

VALPOLICELLA RIPASSO ^{Villabella}	28,00€
BRUCIATO ^{Antinori}	38,00€
CHIANTI CLASSICO ^{Lareale}	26,00€
PRIMITIVO DI MANDURIA	25,00€
LE VOLTE ^{Ornellaia}	38,00€

BEVANDE

ACQUA 1L	3,00€
COCA COLA, COCA COLA ZERO FANTA, SPRITE, ESTATHE ^{LIMONE / PESCA}	3,50€

COPERTO 2,00€

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Allergeni:

1) cereali contenenti glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio, 9) sedano, 10) senape, 11) sesamo, 12) anidride solforosa e solfiti, 13) lupini, 14) molluschi.

I NOSTRI DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO ^{1 7}	6,00€
CHOCO BALL ^{1 7 8} sfera di mascarpone ricoperta da cioccolato fondente, cuore alla fragola e crumble alle mandorle	7,00€
TORTA DI ROSE ^{1 7} con crema inglese	7,00€
CREMA CATALANA ^{1 7}	6,00€
DOLCE PEDAVENA ^{1 7 8 3} crema pasticcera al mango, gelato allo yogurt e crumble di mandorle	7,00€
GELATO ALLA CREMA ⁸ con crumble di sbrisolona	6,00€
GELATO AL CIOCCOLATO senza lattosio	6,00€
FRUTTA DI STAGIONE	6,00€
SORBETTO al limone o mandarino	5,00€

CAFFETTERIA

CAFFE ESPRESSO	2,00€
CAFFE ALLA CICORIA	2,00€
CAFFE CORRETTO	3,00€
CAFFE DECAFFEINATO	2,50€
CAPPUCCINO	3,00€
ORZO E GINSENG	2,50€
CAMOMILLA	3,00€

AMARI

AMARI	4,00€
GRAPPA BIANCA	4,00€
GRAPPA BARRICATA	5,00€
DISTILLATI (rum, whisky, armagnac, gin)	8/10€

DOLCE-CAFFETTERIA

ALCOLICI

GIN TONIC PREMIUM ¹²	10,00€
gin, acqua tonica	
MOSCOW MULE ¹²	8,00€
vodka, ginger beer, succo di lime	
PALOMA ¹²	8,00€
tequila, soda al pompelmo rosa, lime	
MOJITO PEDAVERNA ^{1 12}	8,00€
rum chiaro, birra, lime, zucchero	
TORONTO ¹²	8,00€
rye whiskey, fernet branca, zucchero, angostura	
ELDER SMOKE ¹²	8,00€
tequila, scotch, sambuco, succo di mirtillo, succo di limone, pompelmo rosa	
HUGO ¹²	6,00€
sciroppo di fiori di sambuco, bollicine, soda	
AMERICANO ¹²	8,00€
vermouth, bitter, soda	
NEGRONI ¹²	8,00€
gin, vermouth, bitter	
NEGRONI SBAGLIATO ¹²	8,00€
vermouth, gin, bollicine	
PIRLO APEROL ¹²	6,00€
aperol, bollicine, soda	
PIRLO CAMPARI ¹²	6,00€
campari, bollicine, soda	

ANALCOLICI

AMERICANO ZERO ¹²	6,00€
vermouth analcolico, bitter analcolico, soda, zest di arancia	
MOJITO VENTI ¹²	7,00€
amaro venti analcolico, ginger ale, lime, zucchero	
VIRGIN MOSCOW MULE ¹²	8,00€
ginger beer, cedrata, succo di lime	
SAN FRANCISCO ¹²	8,00€
succo d'ananas, succo di arancia, succo di limone, granatina	
LEMONADE FRUIT ¹²	10,00€
succo di lampone, succo di limone, soda	

COCKTAIL