

107967

SA PIZZEDA

IL CONTESTO: **UN PRODOTTO CON DUE PASSAPORTI.**

La pizzata nasce in Sardegna.
Vive a Milano e presto
in altre città.

Tradizione da un lato,
una piccola pausa davanti.
L'identità dovrà tenere insieme
le due cose.
Non sceglierne una.



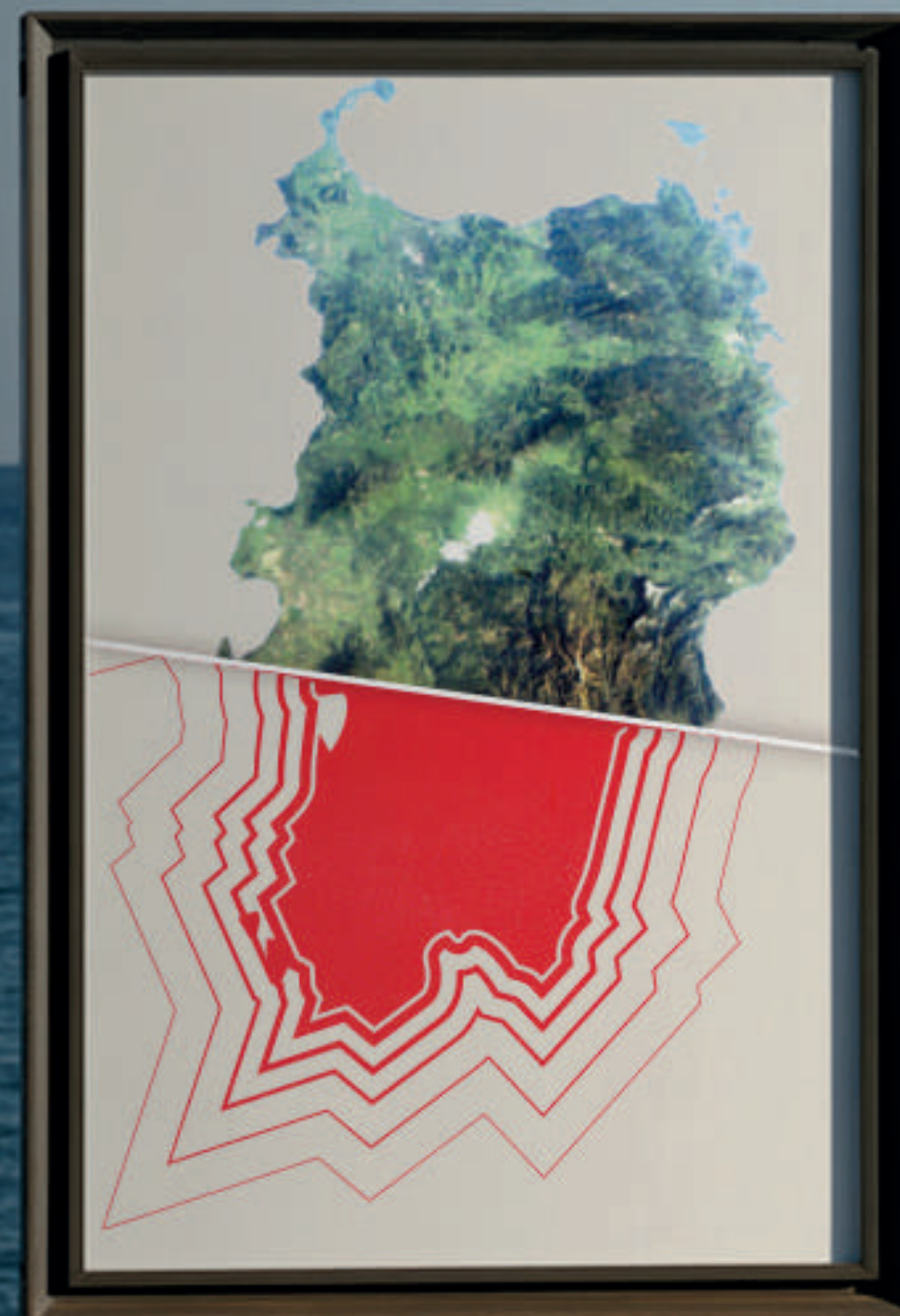
IL CONCEPT:

DUE ANIME, UN BRAND.

TRADIZIONE — l'isola,
i codici, la memoria.

STREET — la città,
il ritmo, l'energia.

Non un compromesso.
Una tensione. È lì che il brand
prende energia.



IL LOGO: NON UN MARCHIO, UN PERSONAGGIO.

Una Pizzedda in sezione che cammina e saluta. Soggetto della tradizione. Attitudine da cartoon street.

Anatomia: La sezione: il prodotto, senza filtri. La mano alzata: l'accoglienza sarda. Le gambe: il ritmo della città. L'arco: l'insegna di bottega.





I COLORI: DUE ANIME

ROSSO — Orgoglio, Quattro Mori

PANNA — Materia, tradizione

NERO — Mamuthones, folklore

CORALLO — Mediterraneo, pop



**TYPOGRAPHY: UNA VOCE CHE
GRIDA, L'ALTRA TIENE IL RITMO.**

SUNBEAT — l'insegna dipinta
a mano. Maiuscola, irregolare,
di bottega.

DM SANS — la spalla
contemporanea.
Pulita, urbana, funzionale.



**TOV: L'ACCENTO È SARDO,
LO SLANG È DI STRADA**

Diretto, zero gourmet. Sardo
senza note a piè di pagina.
Ironico, mai macchietta.

MI FAI SENTIRE
IN SARDEGNA
ANCHE A MILANO

STORICAMENTE
BUONA

MADE WITH
LOVE IN SARDINIA

VISUAL SYSTEM: **SARDINIAN CODES**

Prendere i codici. Non copiarli.

Maschere, tessuti, geometrie,
simboli. Semplificati, esasperati,
ricomposti.

Non una riproduzione della
tradizione: una sua
reinterpretazione
contemporanea.



VISUAL SYSTEM: I PATTERN DELLA TRADIZIONE DIVENTANO SISTEMA

Geometrie tessili centenarie,
usate come uno streetwear
brand. Stesso DNA. Infinite
applicazioni.



VISUAL SYSTEM: IL MENÙ È UN DIZIONARIO

Sa Classica. Arrubbia.
Su Pastore. Orgos. Sa Birdi.

Nomi antichi, ordinati
al banco in pausa pranzo.



VISUAL SYSTEM: IMPERFETTO È UMANO.

Un segno solo, per tutto un mondo: mani, maschere, bandiere, personaggi. Tratto diretto, quasi artigianale come inciso, non disegnato.

Non cerca il realismo. Cerca carattere. E rende il brand riconoscibile anche quando il logo non c'è.

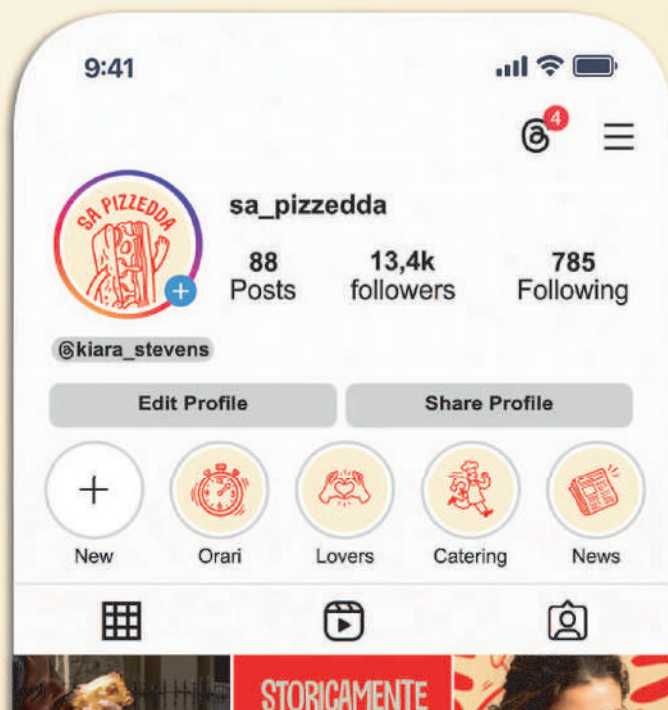
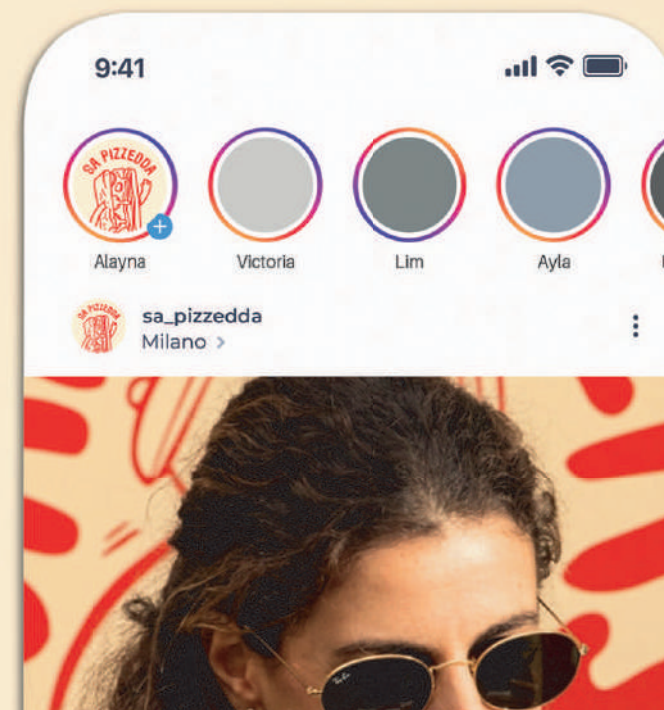
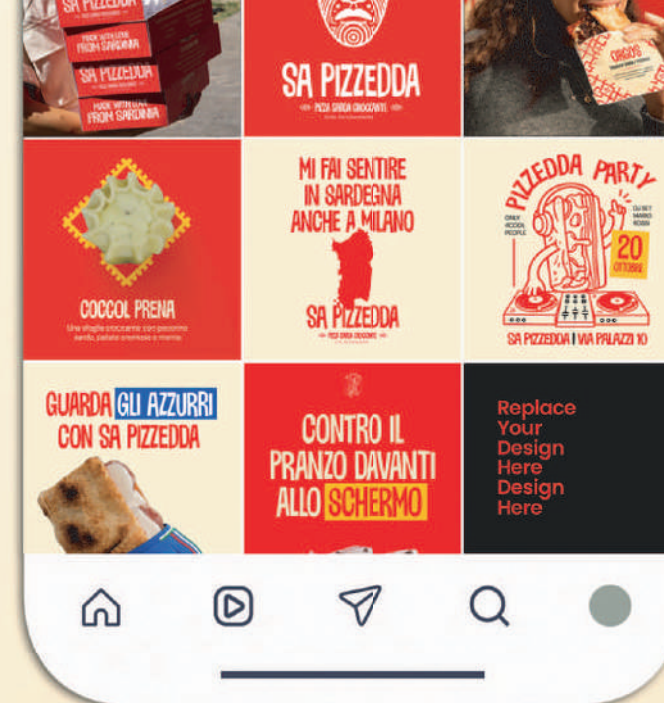


SA PIZZEDDA
PIZZA SARCA CROCCANTE



OPEN HOUR
MONDAY - FRIDAY 07:00 - 20:00
WEEKEND 08:00 - 21:00

MADE WITH LOVE IN SARDINIA





LA PIZZA AL
TRANCIO PIÙ
BUONA DI MILANO

MADE WITH LOVE IN SARDEGNA — HOT CONTENT - CAUTION





LA PIZZA AL
TRANCIO PIÙ
BUONA DI MILANO.

PAROLA DI JOE BASTIANICH



10 TIMBRI = 1 PIZZEDDA MAXI IN OMAGGIO



MADE WITH
LOVE FROM
SARDINIA



SPECIAL DEL MESE

SA PICCANTI

RICOTA DI PECORA E NDUJA

3,5€



PIZZEDDE MENU



ORGOS

Crema di Pecorino
e Salsiccia secca
di Orgosolo

4€



SA MARINA

Pomodoro, Capperi,
Acciughe e Olive

4€



SU PASTORE

Salsiccia sarda,
patate e mozzarella

4€



CARÀ

Torone di Caciocavallo
e Mozzarella

4€

PIZZEDDA

SA PIZZEDDA | VIA PALAZZI 10



PARTY

20
OTTO



FROM SARDINIA TO THE WORLD





ORGOS

SALSICCIA SARDA E PECORINO

La Pizzedda più richiesta e gustosa con crema di pecorino e salsiccia secca di Orgosolo

ORGOS

SALSICCIA SARDA E PECORINO

La Pizzedda più richiesta e gustosa con crema di pecorino e salsiccia secca di Orgosolo

ORGOS

SALSICCIA SARDA E PECORINO

La Pizzedda più richiesta e gustosa con crema di pecorino e salsiccia secca di Orgosolo

PIZZEDDE MENU



ARRUBBIA

La classica rossa

3€



SU PASTORE

Salsiccia sarda, patate e mozzarella

4€



SA CLASSICA

Pomodoro e Mozzarella

3€



SA PICCANTI

Ricotta di Pecora e Nduja

3,5€



ORGOS

Crema di Pecorino e Salsiccia secca di Orgosolo

4€



SA MELI

Cipolle caramellate e Gorgonzola

3,5€



SA MARINA

Pomodoro, Capperi Acciughe e Olive

4€



CARÀ

Tonno di Carloforte e Mozzarella

4€



SA BIRDI

Ricotta di Pecora e spinaci

3,5€



La Pizzedda più richiesta e gustosa con crema di pecorino e salsiccia secca di Orgosolo

La Pizzedda più richiesta e gustosa con crema di pecorino e salsiccia secca di Orgosolo



FROM SARDINIA TO THE WORLD.

COSTRUIAMOLO INSIEME.