
GUSTÒ

PIZZA FOOD & FUN





GUSTÒ

PIZZA FOOD & FUN

MENÙ
Estate 2022

*GUSTÒ non è solo ristorante,
GUSTÒ è un buon motivo per stare con gli amici,
GUSTÒ è cibo di qualità realizzato con amore,
GUSTÒ è innovazione nei sapori,
GUSTÒ è essere orgogliosi del nostro lavoro,*

*GUSTÒ
Pizza, Food & Fun*

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che gli alimenti e indicati con l'asterisco (*) possono essere surgelati all'origine o da noi congelati nel rispetto della normativa sanitaria.

PRESENZA DI ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

STUZZICHERIE

MOZZARELLA IN CARROZZA



Mozzarella in carrozza con ristretto di pomodoro e ricotta salata di bufala (*)

6

OLIVE ASCOLANE

artigianali fatte in casa (*)

7

CASERECCIO

tagliere con i nostri salumi, servito con fornarina

13

PATATE FRITTE (*)

5

GLI HAMBURGERS / *gli hamburgers vengono serviti con patatine fritte

HAMBURGER #1

nostro pane a lievitazione naturale, svizzera fassona piemontese 200g, pancetta croccante, cheddar, cipolla, lattuga, pomodoro, maionese e salsa bbq.

12

HAMBURGER #3

nostro pane a lievitazione naturale, doppia cotoletta di pollo , pancetta croccante, insalata, pomodoro, salsa bbq, maio alla cipollina.

12

LE SALADS (le Insalatone)

SALAD #1

insalata mista, salmone affumicato, pomodori semiseccchi, stracciatella semi misti

11

SALAD #2

insalata mista, bufala, pomodori gialli semi dri, pomodorini, olive taggiasche



11




LE PIZZE



LE CROCCANTI

Le nuove Mini-pale di Gustò, per chi ama le cose croccanti!

CARBONARA	12
fior di latte, guanciale salsa carbonara, pecorino e pepe covèe.	
MEDITERRANEO	12
pomodoro San Marzano bio ristretto, bufala o stracciatella, origano di Pantelleria e basilico.	
STILNOVO 	12
pecorino, prosciutto cotto e insalata mista in diverse consistenze.	
PARMIGIANA 2.0	13
crema di melanzane arrostate, stracciatella, ristretto di pomodoro, olio al basilico	
GIOIOSA (Pizza di marca anconetana) 	13
crema di cipolla caramellata, stracchino, ciauscolo, insalatina mista	
BEEF & NUTS	13
fior di latte, lattuga spadellata, pastrami di manzo, stracciatella e noci.	

CANTABRICA pomodoro San Marzano BIO, in uscita alici del cantabrico, stracciatella, olive taggiasche, polvere di capperi, origano di Pantelleria e basilico.	15
TENERA *** mozzarella di bufala, in uscita misticanza, pulled pork, cipolla di Suasa caramellata alla soia, formaggio di fossa dop e pepe cuvée. (*)	14
THE CALZONE *** ripieno di fior di latte e stracchino, in uscita rucola, prosciutto crudo di Parma 30 mesi e grana.	13
HOT-TIMA *** pomodoro bio, olive taggiasche, in uscita stracciatella, nduja di spilinga e basilico.	14
FIORITA ***  fior di latte, fiori di zucca, zucchine fritte, crema al pecorino, crumble di crudo.	14
AGRODOLCE  Fior di latte, robiola, rucola, crudo di Parma 30 mesi, caramello salato agli agrumi.	14
TUNA-TUNA ***  fior di latte, insalatina, tartare di tonno, maionese alla soia e lime. (*)	16

I nostri impasti vengono lavorati rispettando i tempi di riposo e di maturazione per esaltare al meglio i loro profumi e la loro consistenza, grazie anche a lievitazioni miste con lievito naturale. Tutti gli ingredienti che utilizziamo sono freschi e provengono da fornitori a km zero.

*** PIZZE CONSIGLIATE CON IMPASTO AI CEREALI:

TENERA - THE CALZONE - CAMPANA - PREGIATA - ORTOLANA - GORGONE
HOT-TIMA - FIORITA - TUNA-TUNA - MORTAZZA - AMATRICIANA - BURRATA
PARMI - MIZZICA - S.P.Q.R.

LE BIANCHE

PROFUMO DI MARE fior di latte, gamberi, cipolla di Suasa, in uscita tonno, rucola e salmone. (*)	12
MORTAZZA *** fior di latte, in uscita mortadella bonfatti presidio slow food, stracciatella e granella di pistacchi.	10
CAMPANA MODIFICATA *** fior di latte, salsiccia, friarielli e scamorza affumicata.	10
SEÑORITA stracchino, pomodorini, olive taggiasche, guanciaie croccante e basilico.	9
PREGIATA *** fior di latte, in uscita prosciutto cotto, stracciatella e tartufo nero di stagione	11
GORGONE *** fior di latte, funghi porcini, gorgonzola dolce e salsiccia. (*)	10
ORTOLANA *** fior di latte, caponata di verdure	9
BELLA DEL SUD mozzarella di bufala, pomodorino Vesuvio confit e olio al basilico.	10
SAY CHEESE! fior di latte, scamorza affumicata, gorgonzola dolce, in uscita crema al pecorino e pepe.	10

LE ROSSE

AMATRICIANA ***	10
pomodoro San Marzano BIO, fior di latte, cipolla di Suasa, guanciale croccante e in uscita scaglie di pecorino.	
BURRATA ***	11
pomodoro San Marzano BIO, fior di latte, in uscita prosciutto crudo di Parma 30 mesi e burrata.	
VULCANO	9
pomodoro San Marzano BIO, fior di latte, salame piccante, salsiccia e cipolla di Suasa.	
ORTOSEGRETO	11
pomodoro San Marzano BIO, bufala, mix di pomodorini, in uscita parmigiano, pinoli e basilico.	
BUFALA	9
pomodoro San Marzano BIO, mozzarella di bufala e basilico.	
PARMI 	9
pomodoro San Marzano BIO, fior di latte, melanzane fritte, salsiccia e parmigiano.	
MARGHE	6
pomodoro San Marzano BIO, fior di latte e basilico.	
MIZZICA ***	9
pomodoro San Marzano ristretto, fior di latte, melanzane fritte, in uscita ricotta salata di bufala e basilico.	
CAPRI	9
pomodoro San Marzano BIO, fior di latte, cotto, olive taggiasche, carciofi e funghi. (*)	
S.P.Q.R. ***	11
Pomodoro San Marzano bio, fior di latte, cipolla di Suasa, pomodoro semi secco, pecorino, in uscita pancetta croccante.	
ESTIVA	10
pomodoro San Marzano bio, in uscita mozzarella di bufala, grana e olio al basilico.	
NAPOLI	9
pomodoro San Marzano bio, fior di latte, in uscita acciughe, capperi, origano di Pantelleria e olio all'aglio.	

ACQUA & BEVANDE

ACQUA / bottiglia da 75 CL	2
ACQUA / bottiglia da 1/2 L	1
COCA COLA / bottiglia di vetro da 33 cl	3
COCA COLA ZERO / bottiglia di vetro da 33 cl	3
COCA COLA / bottiglia di vetro da 1 L	7
FANTA / bottiglia di vetro 33 cl	3
SPRITE / bottiglia di vetro 33 cl	3
ESTATHÉ / limone / pesca 33 cl	3

LE BOLLICINE

SPAGNOL COL DEL SAS (Veneto) VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT COL DEL SAS Bianco Spumante Docg / Glera 100% / Matura in acciaio	16
STEFANO BERTI (Forlì) FORLÌ ROSATO ROSSETTO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE Rosato Frizzante Igp Sangiovese 100%. Matura 6 mesi con batonnage prima della rifermentazione in bottiglia	19

I ROSATI

COMAI (Alto Adige) 18 VIGNETI DELLE DOLOMITI BUSAT ROS Rosato Igt / Schiava, Merlot / Matura in acciaio	18
---	----

I BIANCHI

GAROFOLI (Marche)

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SERRA DEL CONTE 11
Bianco Doc / Verdicchio 100% / Matura in acciaio

SPARAPANI (Marche)

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE IL PRIORE 18
Bianco Doc / Verdicchio 100% / Matura in acciaio

KALTERN (Alto Adige)

ALTO ADIGE PINOT BIANCO 16
Bianco Doc / Pinot Bianco 100% / Matura 3 mesi in acciaio sulle fecce fini

SANTA BARBARA (Marche)

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI BIO BACK TO BASICS 17
Bianco Doc / Verdicchio 100% / Matura in acciaio

VIGNAMATO (Marche)

MARCHE BIANCO INCROCIO BRUNI 54 VERSUS 16
Bianco Igp / Incrocio Bruni 54 (Verdicchio, Sauvignon) / Matura 3 mesi in acciaio

CASA SETARO (Campania)

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO MUNAZEI 16
Bianco Doc / Caprettone 100% / Matura 6 mesi in acciaio

TOSO S.P.A. (Cassano Belbo)

MOSCATO D'ASTI 2020 12
Bianco classico Doc

I ROSSI

LE CANÀ (Marche)

ROSSO PICENO INFERNACCIO 16
Rosso Doc / Montepulciano 70%, Sangiovese 30% / Matura 6 mesi in acciaio

ICARDI (Piemonte) 16

DOLCETTO D'ALBA ROUSORI 16
Rosso Doc / Barbera 100% / Matura in acciaio

KALTERN (Alto Adige) 20

BLAUBURGUNDER PINOT NERO 20
Rosso Doc / Pinot Nero 100% / Matura 7 mesi in botti di legno grandi e botti di cemento

LE NOSTRE BIRRE

ENGEL KELLER HELL

20cl	3
40cl	5
1L	11

Birra rinfrescante con fini note di lievito, morbide e delicate sul palato. L'armonioso bouquet di luppoli lascia in bocca un gusto raffinato. Murata a lungo in fresche e profonde cantine. Hell non filtrata a bassa fermentazione / Colore: giallo dorato / Grado alcolico: 5,4%

ENGEL KELLER PILS BIO 50cl

6

Birra dal sorprendente sentore di agrumi, che lascia in bocca un raffinato aroma di luppoli pregiati. Non filtrata e quindi naturalmente torbida. Pils non filtrata a bassa fermentazione / Colore: giallo paglierino / Grado alcolico: 4,9%

ENGEL KELLER DUNKEL 50cl

6

Una composizione di lievito fresco e malti speciali della Hohenlohe per una birra scura davvero grandiosa. Fresca di cantina si rivela piacevolmente morbida nel gusto e delizia l'olfatto con delicate note di torrefazione. Lager scusa non filtrata a bassa fermentazione / Colore: marrone scuro / Grado alcolico 5,3%

ENGEL HEFEWEIZEN HELL 50cl

6

Birra piacevolmente frizzante, dall'inconfondibile aroma fresco e fruttato. Prodotta con dorato frumento, è gradevole al palato e ha un gusto rotondo e armonioso. Weizen ad alta fermentazione / Colore: giallo dorato con riflessi ambrati / Grado alcolico: 5,2%

ENGEL BOCK HELL 50cl

6

Una birra doppio malto dal gusto incredibilmente intenso, forte, pieno e corposo e al tempo stesso finemente equilibrato. Raffinato retrogusto grazie alle spiccate note maltate. Bock Hell a bassa fermentazione / Colore: giallo dorato con sfumature bronzo / Grado alcolico: 7,2%

GODDESS BRITISH 50cl - BIRRIFICIO BEERIK

8.5


India Pale Ale

REBEL QUEEN 50cl - BIRRIFICIO BEERIK

8.5

American Pale Ale

DESSERT

TIRAMISÙ tiramisù al pistacchio di bronte con cuore di Nutella	6
MARITOZZO home-made con lievito madre, chantilly e lime con frutta fresca.	6
EXXXOTIC  semifreddo al cocco, ananas, lime, frutti esotici	6
SUMMERTIME crema al limone e frutta	6

CAFFÈ & DIGESTIVI

CAFFÉ	1.5
DECA	1.5
CORRETTO	1.5
GINSENG	1.5
ORZO	1.5
AMARO	3
GRAPPA	3.5

I DISTILLATI

Bertagnolli

GRAN GRAPPINO BIANCO

3.5

Grappa di teroldego ed uve bianche trentine, di raffinata eleganza e morbidezza, distillata da alambicco discontinuo a bagnomaria. Aroma elegante, fragrante, con sentore di frutti rossi e sapore fine, intenso e morbido.

Bertagnolli

GRAN GRAPPINO BARRIQUE

3.5

Grappa trentina invecchiata oltre 12 mesi in pregiate barrique di rovere francese, distillata da alambicco discontinuo a bagnomaria. Aroma elegante, avvolgente, con sentori delicatamente vanigliati e sapore intenso, setoso e morbido.

Santero

RON 7 AÑOS

5

Rum invecchiato 7 anni dotato di un bellissimo colore ambrato scuro brillante, che sorprende per le sue note calde e avvolgenti pur essendo molto equilibrato. Al palato è deciso e schietto, grazie all'invecchiamento nelle zone calde dell'isola più grande dei Caraibi.

J. Bally

RHUM AMBRÉ AGRICOLE

5

Rum distillato in Martinica dal puro succo della canna da zucchero e prodotto a partire da più partite di Rum millesimati che affinano per 1 anno in tini di rovere. L'impatto gustativo è incredibilmente rotondo e vellutato, morbido e strutturato; finale avvolgente e ricco di rimandi di pepe bianco e burro fuso.

Suntory

JAPANESE WHISKY TOKI

6

Blended malt whisky elegante e delicato dal profilo aromatico di agrumi, mele, vaniglia, erbe aromatiche e mandorle tostate. Il sorso è rotondo, fresco, armonico e ben equilibrato.

Strada Ferrata

NEW MAKE TORBATO

6

Spirito di puro malto prodotto con malti italiani essiccati al fumo di torba e lieviti da birra selezionati. In bocca si avverte subito l'impatto dei suoi 45°, stemperato in sequenza dal malto, dalle spezie ed infine dalla frutta. Finale morbido e carezzevole.

Strada Ferrata AMARO MARASSO	3.5
Amaro realizzato con un mix di erbe e spezie aromatiche in occasione dell'inaugurazione della distilleria. Erbaceo e con un'impronta amara importante, marcata, ma mai invasiva.	
Martino AMARO CANAJA	3
Sprigiona gusto e profumi di erbe, spezie e radici provenienti da diversi luoghi, garantendo l'importanza della territorialità e di una produzione locale (Senigallia). Prodotto con Pimento, Bergamotto, Zenzero, Chiodi di Garofano e Limone.	
Martino AMARO TARENTINO	3
Nasce dalla combinazione di 31 erbe del territorio vesuviano e da una ricetta che prevede l'unione dell'alcol con oli essenziali, la macerazione (a freddo), l'infusione (a caldo) e, infine, la percolazione dell'alcol con le erbe selezionate.	
Meletti ANISETTA MELETTI	3
Un liquore fresco, aromatico e delicatamente dolce, ottenuto dalla distillazione dei semi della pianta Pimpinella Anisum, somiglianti a quelli del finocchietto selvatico ma con un particolare retrogusto mentolato. Finale intenso e speziato.	

VINO DA DESSERT

TENUTA SAN MARTINO (Marche) VINO DI VISCIOLA	2.5
Vino Dolce Aromatizzato / Montepulciano, Sangiovese, Visciola Matura in acciaio	

GUSTÒ

PIZZA FOOD & FUN

I COCKTAILS

LES GRAND BLUE 7
Sesì, Prosecco, Perrier, pompelmo disidratato.

HUGO 7
Fleur de Soreau Sauvage, Prosecco, Perrier, decorazione lime, menta.

AMERICANO ESTIVO 6
Q Vermouth bianco, Biancosarti, Limonata bio , Orange bitter,
Peel di arancia, Lime disidratato.

MOSCOW MULE 6
Vodka Russian Standard, Lime, Ginger beer.

DARK AND STORMY 6
Gosling dark rum Barbados, Lime, Ginger beer.

CITADELLE TONIC 7
Gin Citadelle, Tonica Rovere San Pellegrino, Pompelmo disidratato.

ELEPHANT LONDON TONIC 8
Elephant London dry gin, Tonica agrumi San Pellegrino, Mela disidratata.

GIN TONIC (ANALCOLICO) 6
Fluere gin analcolico, Tonica di rovere, Orange bitter,
Pompelmo disidratato.

CHINÒ ... alla seconda (ANALCOLICO) 7
Bitter analcolico Giffard, Peychaud bitter, Chinotto, Menta, Scorze
d'arancia.