

Il Gusto  
*Pizza & Drinks*

***Sui nostri prodotti: alcune indicazioni***

I nostri ingredienti sono scelti con cura e passione tra quelli del Territorio che ci ospita, il Trentino Alto Adige-Südtirol, e, in generale, tra le eccellenze enogastronomiche italiane.

Per la preparazione dei nostri prodotti usiamo solo il meglio: il Pomodoro San Marzano D.O.P.<sup>1</sup>, la Mozzarella Fiordilatte del nostro fornitore di fiducia e molti altri selezionati ingredienti della tradizione culinaria, tra cui quelli della cucina pugliese (come i pomodori secchi, i carciofini sottolio e i funghi, di ogni varietà e preparazione).

Il segreto della nostra pizza è la lievitazione: l'impasto, preparato con cura ogni giorno, subisce un processo di lievitazione che va dalle 48 alle 72 ore e risulta particolarmente leggero, digeribile, elastico e croccante alla cottura.

Ogni panetto di pasta destinato alla preparazione della pizza ha un peso compreso tra i 270 e i 280 grammi ed è realizzato con farine prodotte da mulini che lavorano grano italiano, rigorosamente di tipo 0 e 2.

**P.S. *La gente è il più grande***  
***spettacolo del mondo e qui***  
***non si paga il coperto***

---

<sup>1</sup> In caso di esaurimento scorte potrebbe essere necessario impiegare prodotti alternativi di analoga qualità.

## Il Gusto delle Pizze Classiche

	<i>Prezzo</i>
01) <b>Regina Margherita</b> <i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Basilico fresco</i>	<b>7,00</b>
02) <b>Calabrese</b> <i>Mozzarella Fiordilatte, Aglio, Olio EVO, Peperoncino</i>	<b>8,00</b>
03) <b>Salamino</b> <i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Salamino piccante Levoni</i>	<b>10,00</b>
04) <b>Capricciosa</b> <i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto cotto "Alta Qualità", Funghi misti, Carciofi sottolio</i>	<b>15,00</b>
05) <b>Quattro Formaggi</b> <i>Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola D.O.P., Ricotta fresca pugliese, Formaggio Casolet, Petali di Trentingrana</i>	<b>15,00</b>
06) <b>Vegetariana</b> <i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Melanzane al forno, Zucchine al forno, Peperoni al forno, Pomodorini, Petali di Trentingrana</i>	<b>15,00</b>
07) <b>Alto Adige</b> <i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Speck dell'Alto Adige a fette, Gorgonzola D.O.P., Noci</i>	<b>15,00</b>
08) <b>Genovese</b> <i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Cipolla rossa di Tropea, Pomodorini, Basilico fresco, Pesto alla genovese fresco, Pinoli</i>	<b>15,00</b>
09) <b>Parmigiana D.O.P.</b> <i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Melanzane al forno, Scamorza affumicata, Salamino piccante Levoni, Pomodori Secchi</i>	<b>15,00</b>
10) <b>Trentina</b> <i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Funghi Misti, Salsiccia fresca, Gorgonzola D.O.P., Petali di Trentingrana</i>	<b>15,00</b>
11) <b>Bella "Napule"</b> <i>Impasto da circa 350 grammi, Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Acciughe, Origano, Basilico fresco</i>	<b>14,00</b>

## Il Gusto delle Pizze Speciali

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 12) | <b>Campana</b><br><i>Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia fresca, Friarielli napoletani, Peperoncino, Aglio, Olio EVO</i>  | <b>15,00</b> |
| 13) | <b>Pugliese D.O.P.</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Cipolla rossa di Tropea, Pomodori secchi, Burrata, Basilico fresco</i>                    | <b>16,00</b> |
| 14) | <b>Mediterranea</b><br><i>Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Rucola condita, Crudo di Parma, Petali di Trentingrana, Melograno</i>   | <b>16,00</b> |
| 15) | <b>Mar Cantabrico</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Salamino piccante Levoni, Pomodori Secchi, Burrata, Acciughe del Mar Cantabrico</i>                                | <b>16,00</b> |
| 16) | <b>Delicata</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Fiori di Zucca<sup>2</sup>, Stracciatella di Burrata, Pomodorini, Gamberetti</i>   | <b>16,00</b> |
| 17) | <b>Raffinata</b><br><i>Bordo ripieno di ricotta, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane al forno, Rucola condita, Pomodorini</i>   | <b>15,00</b> |
| 18) | <b>Stella Marin</b><br><i>Mozzarella Fiordilatte, Salmone affumicato, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Avocado, Semi di Chia</i>   | <b>16,00</b> |
| 19) | <b>Tonnara</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Cipolla rossa di Tropea, Olive taggiasche, Pomodorini Confit, Tonno</i>                           | <b>16,00</b> |
| 20) | <b>Fattoria</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola D.O.P., Salsiccia fresca, Salamino piccante Levoni, Petali di Trentingrana</i>        | <b>15,00</b> |
| 21) | <b>Romana “a modo mio”</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Salamino Levoni, Fiori di Cappero, Acciughe, Stracciatella di Burrata, Pomodorini</i> | <b>16,00</b> |

---

<sup>2</sup> Qualora, a causa della stagione o di interruzioni della fornitura, sia difficile reperire il prodotto, il Personale vi proporrà un ingrediente alternativo.

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 22) | <b>Maggio 2010 – Diego Milito</b><br><i>Mozzarella Fiordilatte, Funghi porcini, Crudo di Parma, Gorgonzola D.O.P., Petali di Trentingrana</i>                  | <b>16,00</b> |
| 23) | <b>Principe</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Rucola condita, Pomodori secchi, Burrata, Crudo di Parma</i>  | <b>16,00</b> |
| 24) | <b>Pazza Inter Amala</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Burrata, Salmone affumicato, Rucola condita, Olive taggiasche, Pesto genovese fresco</i>           | <b>16,00</b> |
| 25) | <b>Due Stelle</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Fior di latte, Radicchio, Guanciale, Gorgonzola, Pomodori Secchi</i>                                      | <b>16,00</b> |
| 26) | <b>Bologna</b><br><i>Mozzarella Fiordilatte, Mortadella di Bologna I.G.P., Stracciatella di Burrata, Pesto fresco, Granella di Pistacchio</i>                  | <b>16,00</b> |
| 27) | <b>Sophiè</b><br><i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Scamorza Affumicata, Burrata, Capocollo di Martina Franca, Pomodori secchi, Semi di chia, Basilico fresco</i> | <b>16,00</b> |
| 28) | <b>Pizza del Mese</b><br><i>Chiedere informazioni al Personale</i>   | <b>16,00</b> |

**Variazioni normali: € 3,00 - Variazioni speciali<sup>3</sup>: € 4,00**

---

<sup>3</sup> Mozzarella di Bufala, Stracciatella di Burrata, Crudo di Parma, Salmone affumicato, Gamberetti, Funghi porcini, Funghi misti, Acciughe del Mar Cantabrico.

## Il Gusto dei Supereroi

- 29) **Batman**  
*Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Würstel* **8,00**
- 30) **Batman & Robin**  
*Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Würstel, Patate al Forno* **8,00**
- 31) **Peppa Pig**  
*Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto cotto "Alta Qualità"* **8,00**

**N.B.** – Tutte le Pizze dei Supereroi sono in formato *baby*.

## Il Gusto Sano

- 01) **Horiatiki**  
*Insalata mista, Cetrioli, Olive taggiasche, Pomodorini, Cipolla rossa di Tropea, Feta greca* **10,00**
- 02) **Melograno**  
*Insalata mista, Carciofi sottolio, Melograno, Infusi di Zenzero* **10,00**
- 03) **Mango**  
*Insalata mista, Cetrioli a cubetti, Mango, Noci, Finocchio* **10,00**
- 04) **Avogando**  
*Rucola, Pomodorini, Salmone affumicato, Avocado* **10,00**
- 05) **Misto creativo**  
*Insalata mista, Cetrioli a cubetti, Pomodorini, Salmone affumicato, Cipolla rossa di Tropea, Patate al forno, Olive taggiasche, Fiori di Capperro, Origano, Basilico* **12,00**
- 06) **Caprese di Bufala**  
*Pomodoro fresco a fette, Mozzarella di Bufala, Basilico fresco, Pesto alla genovese fresco* **12,00**

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 07) | <b>Crudo e Melone</b><br><i>Melone retato, Crudo di Parma, Burrata, Basilico fresco</i>              | <b>12,00</b> |
| 08) | <b>Burrata del Campo</b><br><i>Melanzane al forno, Zucchine al forno, Peperoni al forno, Burrata</i> | <b>12,00</b> |
| 09) | <b>Bufala in Vigna</b><br><i>Rucola, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Bresaola</i>                  | <b>12,00</b> |

**N.B.** – Tutti i prodotti di questa sezione del Menu sono accompagnati con della Focaccia infornata al momento

## Il Gusto del Bere

	<i>Prezzo</i>
01) <b>Caffè</b>	<b>1,30</b>
02) <b>Caffè in giardino</b>	<b>1,50</b>
03) <b>Caffè macchiato</b>	<b>1,50</b>
04) <b>Caffè corretto</b>	<b>1,30</b>
05) <b>Cappuccino</b>	<b>1,50</b>
06) <b>Acqua – 500 ml.</b>	<b>2,50</b>
07) <b>Coca Cola in bottiglia – 33 cl.</b>	<b>3,00</b>
08) <b>Fanta in bottiglia – 33 cl.</b>	<b>3,00</b>
09) <b>Tè alla Pesca / Tè al Limone – 33 cl.</b>	<b>3,00</b>
10) <b>Succhi di frutta assortiti</b>	<b>3,00</b>
11) <b>Birra <i>Forst</i> - Puro Malto – 30 cl.</b>	<b>4,00</b>
12) <b>Birra <i>Forst</i> – Puro Malto – 40 cl.</b>	<b>5,00</b>
13) <b>Birra <i>Felsenkeller</i> – 33 cl.</b>	<b>4,50</b>
14) <b>Birre in bottiglia<sup>5</sup> - 33 cl.</b>	<b>4,50</b>
15) <b>Birra <i>Weihenstaphaner</i> – 33 cl.</b>	<b>4,50</b>
16) <b>Birra <i>Weihenstaphaner</i> – 50 cl.</b>	<b>6,00</b>
17) <b>Birra artigianale<sup>6</sup></b>	<b>6,00</b>
18) <b><i>Crodino</i></b>	<b>3,00</b>
19) <b><i>Sanbitter</i></b>	<b>3,00</b>
20) <b><i>Gingerino</i></b>	<b>3,00</b>

---

<sup>5</sup> Per informazioni sull'assortimento, si invita a chiedere al Personale.

<sup>6</sup> Per informazioni sull'assortimento, si invita a chiedere al Personale.

- |     |                               |             |
|-----|-------------------------------|-------------|
| 21) | <b>Cedrata <i>Tassoni</i></b> | <b>3,00</b> |
| 22) | <b>Acqua tonica</b>           | <b>3,00</b> |

N.B. I prodotti di questa sezione sono tutti in vetro

Per bere in compagnia  
(o anche da soli 😊 )

		<i>Prezzo</i>
01)	<b>Amari al bicchiere</b>	<b>4,50</b>
02)	<b>Aperol Spritz</b>	<b>5,00</b>
03)	<b>Campari Spritz</b>	<b>5,00</b>
04)	<b>Hugo</b>	<b>5,00</b>
05)	<b>Mojito</b>	<b>8,00</b>
06)	<b>Gin-Tonic (Malfy + Tonic Water <i>Mediterranea</i>)</b>	<b>10,00</b>
07)	<b>Gin-Tonic (Hendrick's + Tonic Water <i>Mediterraea</i>)</b>	<b>10,00</b>
08)	<b>Gin-Tonic (Monkey 47 + Tonic Water <i>Mediterranea</i>)</b>	<b>12,00</b>
09)	<b>Gin-Tonic (Gin Mare + Tonic Water <i>Mediterranea</i>)</b>	<b>10,00</b>
10)	<b>Rum invecchiato di prima scelta</b>	<b>10,00</b>