



ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

* IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO



ANTIPASTI

Polpo croccante con burrata e mandorle (7, 8, 14)	€ 15,00
Gamberi in gabbia su maionese al lime (1, 2, 3)	€ 14,00
Impepata di cozze (1, 12, 14)	€ 11,00
Sformatino di Mare su bisque di crostacei (2, 4, 12, 14)	€ 13,00
Coccoli prosciutto crudo del FILIPPI e stracchino (1, 7)	€ 10,00
Antipasto misto del Gustaiolo (1, 7, 9, 12) (affettati del Filippi, coccoli, crostini e stracchino)	€ 14,00
Flan vegetariano su crema di Grana Padano (3, 7)	€ 9,00

PRIMI

Tutta la pasta fresca è di nostra produzione

Linguine all'Astice fresco e ciliegini (pasta fresca) (1, 2)	€ 26,00
Spaghetti allo scoglio (1,2, 12, 13, 14)	€ 14,00
Risotto alla pescatora in bianco (2, 12, 13, 14)	€ 14,00
Ravioli neri di branzino e ricotta su crema di zucchine e ciliegini (pasta fresca) (1, 3, 4, 7)	€ 15,00
Ravioli del Gustaiolo (pasta fresca) (1, 3, 7) (ripieno di parmigiana di melanzane, pomodorini e scaglie di Grana)	€ 12,00
Tagliatelle al ragù (pasta fresca) (1, 3, 12)	€ 12,00



SECONDI

Frittura di pesce (1, 2, 14) (calamari, gamberi e verdure fresche fritte)	€ 20,00
Grigliata di pesce (minimo 2 persone) (2, 4, 14) (calamari, gamberi, pescato, scampo e verdure fresche grigliate)	€ 50,00
Tegamaccio del Gustaiolo (2, 4, 12, 13, 14) (cozze, vongole, calamari, gamberi e scampo)	€ 24,00
Pescato del giorno in crosta di patate e zucchine (4)	€ 20,00
Tagliata di manzo, rucola e scaglie di Grana (7)	€ 22,00
Filetto di maiale spadellato al vino bianco e patate arrosto (12)	€ 18,00

CONTORNI

Insalatona del Gustaiolo (insalata verde, rucola, ciliegini, mozzarella fior di latte, tonno e olive)	€ 11,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Patate arrosto	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Insalata mista o verde	€ 5,00

BEVANDE

Acqua (750 ml)	€ 2,50
CocaCola, CocaCola Zero, Fanta in bottiglia (330 ml)	€ 3,50

PIZZA CON LIEVITO NATURALE

Tutte le nostre pizze sono preparate con farina a basso contenuto proteico ottenuta attraverso la lenta macinazione di grani selezionati e lievito madre.
In questo modo la pizza ha minor contenuto di glutine risultando estremamente digeribile e leggera.

L'impasto della pizza è stato preparato con farina 00, acqua, evo, lievito e sale.

LIEVITAZIONE MINIMA 48 ORE.

Farina, pomodoro e mozzarella fior di latte 100% italiani.

PIZZE GOURMET

Amel (1, 7) (bordo verace, fior di latte, pancetta, burrata e granella di pistacchio)	€ 14,00
Sfiziosa (1, 4, 7) (bordo verace, acciughe del Cantabrico, burrata, pomodorini secchi e fiori di capperi)	€ 16,00
Calabrese (1, 7)* (bordo verace, pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, nduja e origano)	€ 14,00
Italian style (1, 2, 7)* (bordo verace, mozzarella fior di latte, pesto di nostra produzione, gamberi e ciliegini)	€ 16,00
La verace del pizzaiolo (1, 7)* (bordo verace, pomodoro, porcini, ciliegini, prosciutto crudo e burrata)	€ 14,00
Mediterranea (1, 7, 14)* (bordo verace, mozzarella fior di latte, polpo, patate, olive e ciliegini)	€ 16,00
Frutti di mare (1, 2, 7, 14)* (bordo verace, pomodoro, prezzemolo e frutti di mare)	€ 16,00



PIZZE

Pizze con lievito naturale.
LIEVITAZIONE MINIMA 48 ORE.

Farina, pomodoro e mozzarella fior di latte 100% italiani.

Margherita (1, 7) (pomodoro e mozzarella fior di latte)	€ 8,50
Marinara speciale (1, 7) (pomodoro, aglio, prezzemolo, origano e burrata)	€ 9,50
Napoli (1, 4, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe e origano)	€ 9,50
Bufala campana DOP (1, 7) (pomodoro, mozzarella di bufala DOP)	€ 11,00
Salsiccia (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte e salsiccia)	€ 9,50
Salamino (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino)	€ 9,50
Wurstel (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte e wurstel)	€ 9,50
Prosciutto cotto (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto)	€ 9,50
Prosciutto e funghi (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi)	€ 10,50
Tonno e cipolla (1, 4, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla)	€ 11,00
Diavola (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino e nduja)	€ 11,00
Quattro stagioni (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive)	€ 11,00

Capricciosa (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive e wurstel)	€ 11,00
4 Formaggi (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola e Grana)	€ 11,00
La Margherita del pizzaiolo (1, 7) (pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico e pomodori ciliegini)	€ 11,00
Napoli del pizzaiolo (1, 4, 7) (pomodoro, mozzarella di bufala DOP, capperi, acciughe, origano e pomodori ciliegini)	€ 12,00
La Marinara del pizzaiolo (1, 7) (marinara con verdure grigliate)	€ 9,50
Il Gustaiolo (1, 7) (pomodoro, fior di latte, funghi porcini, salsiccia e burrata)	€ 13,00
Porcini (1, 7)* (pomodoro, mozzarella fior di latte e funghi porcini)	€ 11,00
Parmigiana (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane e Grana)	€ 11,00
Tirolese (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone e speck)	€ 12,00
Maialona (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino, prosciutto cotto, salsiccia e wurstel)	€ 11,00
Vegetariana (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte e verdure grigliate)	€ 10,00
Bomba (1, 7) (pomodoro, ciliegini, nduja e burrata)	€ 12,00
A modo mio (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodori secchi, salsiccia e burrata)	€ 13,00

BIANCHE, CALZONI E COVACCINI

Pizze con lievito naturale.

LIEVITAZIONE MINIMA 48 ORE.

Farina, pomodoro e mozzarella fior di latte 100% italiani.

Trevisana (1, 7) (mozzarella fior di latte, gorgonzola e radicchio rosso)	€ 11,00
Rustica (1, 7) (mozzarella fior di latte, pomodori secchi, gorgonzola e rucola)	€ 11,00
K2 (1, 7) (mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e gorgonzola)	€ 11,00
Pane arabo (1, 7) (prosciutto crudo, rucola, ciliegini e mozzarella di bufala)	€ 13,00
Calzone (1, 7) (mozzarella fior di latte e prosciutto cotto)	€ 9,00
Calzone farcito (1, 7) (mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, wurstel, carciofini e olive)	€ 11,00
Covaccino primavera (1, 7) (prosciutto crudo, rucola, ciliegini e Grana)	€ 11,00
Covaccino fantastico (1, 7)* (gorgonzola, funghi porcini e cipolla)	€ 10,00
Aggiunta di : Mozzarella di bufala DOP, burrata, prosciutto crudo	€ 2,00
Bordo verace	€ 0,50
Inoltre tutte le pizze possono essere fatte con farina tipo 2 macinata a pietra con l'aggiunta di	€ 1,50

Informiamo la gentile clientela che per il servizio dei prodotti di pasticceria portati dall'esterno verrà addebitato il costo di €1,00 a persona.

COPERTO € 2,50