

gustificio

menù estate

PARTIAMO CON...

poche cose ma speciali

PRIMI
fatti tutti in casa,
dal primo all'ultimo passaggio

pappardella al ragù di manzo
cotto alla brace

**bavette integrali km5, vongole affumicate
e crumble al prezzemolo e limone**

risotto vialone nano villa de tacchi, crema ai *peperoni*
bruciati, *gamberi rossi* di Mazara e *lime* (min. 2 persone)

il nostro bigolo all'anitra

paccheri integrali km5,
filetto di *pomodoro* *petrilli* e *basilico*

tutti i nostri piatti sono serviti con una nuvola di
grana padano 36 mesi

Il nostro dry age

ALLA BRACE

manzo in osso da noi selezionato e frollato
con o senza filetto elencati in ordine di frollatura

manzetta polacca molto marezzata
e frollata oltre 100 giorni

**sashi beef finlandese "solo pascolo"
grass fed frollata almeno 60 giorni**

vacca vecchia galiziana
frollata almeno 60 giorni - selezione luismi

**cuore di costata scalzata black angus nebraska usa
ultra marezzato grass fed frollato almeno 60 giorni**

cuore di costata scalzata *black angus aberdeen*
frollata almeno 28 giorni ben marezzata

manzetta polacca molto marezzata
e frollata almeno 21 giorni

wagyu giapponese da filiera kamichiku farm
porzione da 100g

CONTORNI

peperoni alla brace, *accughe*, *capperi* e *prezzemolo*

zucchine gialle, *salsa yogurt*, *anacardi*

insalata di cuori di bue, cetrioli, briciole di pane

croccchette di patate di montagna, *mozzarella*, *pomodori semy dry*

croccchette di patate di montagna *al tartufo dei berici*

melanzane perlina alla brace, *basilico* e *pinoli*

le carni e i pesci

dalla brace

nuova vita alla grande tradizione della brace veneta che
proponiamo in uno stile tutto nostro

branzino alla brace,
crema di melanzane grigliate, *coulis di pomodoro*

tonno rosso scottato,
anguilla, *panzanella*

girello di manzo alla brace
in salsa tonnata e fior di capperi

la nostra tagliata di *manzo km0*,
pesto di rucola e *grana 36 mesi*

costolette di agnello alla brace,
crema di patate, *chutney di albicocche* e *carcamomo*

filetto di *manzo*
al tartufo estivo dei colli berici

pane lievito madre, *burro* e *servizio* - 2
riordato pane lievito madre e *burro* - 2

PIZZE DEL TERRITORIO

con i prodotti che raccontano chi siamo e da dove veniamo

DATTERINO GIALLO DI BATTIAPAGLIA
salsa di datterino giallo di battiaglia alla brace, alici di cetara,
borstata di andria dop e basilico

ROAST BEEF
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, roast-beef alla brace,
rucola e grana padano 36 mesi

TARTAR DI TONNO
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese, tartar di tonno rosso,
melanzane alla brace, burrata dop, pomodorini datterino al limone

IL CROSTINO DI AURORA
pan carrè, pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino,
fior di latte, prosciutto cotto di coscia padana, funghi in tecia e origano di salina

GAZZO
pomodoro bio, az. petrilli gratinato al forno, fior di latte, scaglie di grana padano
dop stagionato 36 mesi della latteria soc. di gazzo e pesto al basilico

RENGA E SCOPETON
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino,
fior di latte, aringa affumicata, misticanza e olio al prezzemolo

POTZO
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte, patate di rotzo,
tastasale al pepe rosa, rosmarino

COLLI BERICI
fior di latte, tartare di manza veneta a km0 condita con tartufo dei colli berici,
burrata di andria dop, misticanza all'olio extravergine di oliva dei berici

CHIOGGIA
fior di latte, stracchino az. castellan urbano, tastasale al pepe rosa,
cipolla di chioggia spadellata al garganega

L'ORTO ALLA BRACE
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte, melanzane perlina alla brace,
zucchine alla brace, peperoni alla brace, pomodorini datterino al limone

MONTAGNANA
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte, prosciutto crudo
veneto vittorio soranzo 24 mesi riserva, bufala barlotti dop, olio al basilico

ROSA
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, stracchino az. castellan urbano di Rosà,
pancetta al pepe, peperoni alla brace

SAOR VENEZIANO
fior di latte, cipolla di chioggia scottata al garganega e zucchero, pinoli tostati,
uvetta, sgombro, olio al prezzemolo

ALTOPIANO
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte, funghi in tecia,
asiago malga penar, speck de na alta della casara

PIZZE CLASSICHE

quelle che piacciono sempre

MARGHERITA
pomodoro san marzano dell'agro sarnese-nocerino,
fior di latte, basilico

PARMIGIANA SBAGLIATA
pomodoro bio, az. petrilli gratinato al forno, fior di latte, dadolata di melanzane al forno, olio alla
menta, grana padano dop stagionato 36 mesi della latteria soc. di gazzo in cottura e menta

BURRATA E CRUDO
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino,
prosciutto crudo veneto vittorio soranzo 24 mesi, burrata dop

DIABOLA
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte,
salsiccia di mantova al peperoncino

VIENNESE
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte,
wurstel naturali senza conservanti

FUNGHI IN TECIA E PROSCIUTTO COTTO PADANO
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte,
prosciutto cotto di coscia padana, funghi in tecia

CAPRICCIOSA
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte,
prosciutto cotto di coscia padana, funghi in tecia, carciofi pugliesi grigliati

TONNO DELFINO BATTISTA CETARA E CIPOLLA DI CHIOGGIA
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte, filetti di tonno
delfino battista cetara in olio d'oliva, cipolla di chioggia spadellata al garganega

SICILIANA
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte, alici di cetara,
capperi di salina, olive caiazzane con il nocciolo presidio slow food

ZOLA E SPECK
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino,
fior di latte, gorgonzola dop, speck de na alta della casara

ESTIVA
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese nocerino, fior di latte,
pomodorini datterino marinati al basilico e limone

DELLA CASA
pomodoro san marzano dop dell'agro sarnese-nocerino, fior di latte,
giardiniera di nostra produzione, sopressa artigianale az. casa cason

Il nostro obiettivo è quello di creare una pizza dalla grande digeribilità e dal basso contenuto di sale, abbiamo quindi scelto di lavorare solo prodotti freschi e da noi ricettati, escludendo verdure in scatola o busta e affettati di scarsa qualità. I nostri produttori sono di piccole dimensioni, premiati dal Gambero Rosso o inserite nei presidi Slow Food.

DOLCI

più buoni di quelli della nonna

tiramisù della casa

cocco bello
namelaka al cocco e cioccolato bianco, cuore al caramello esotico (mango, passion fruit e ananas)

tre cioccolati e grue di cacao
Bavarese al cioccolato al latte, bianco, fondente

crostatina del giorno
frollata al limone, crema alla vaniglia frutta fresca

valentina
bavarese al cioccolato al latte, fragole, sambuco e biscotto alle mandorle

coppa affogato
gelato al fior di latte, caffè illy, granella di amaretto

come una volta,
oggi!

wifi gratuito
GUSTIFICIO