



Gusto Divino nasce
con l'intento di lasciare
piena libertà di scelta al Cliente,
secondo i Suoi gusti e preferenze,
per questo le nostre
pizze contemporanee
sono così diverse tra loro:

Fa Croc®

Pizz'Otto

Crocante

La Pala

Classica

Gusto Autentico

G U S T O D I V I N O

I nostri menù

Degustazione di 3 assaggi di pizza gourmet, diversi negli impasti e sorprendenti nei sapori, accompagnata da un calice di vino o di birra

Menù Divino

Crocante

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop,
fior di latte, pomodorini confit ed olio extra vergine
d'oliva al basilico

Fa Croc®

Mortadella Palmieri, Raschera dop e
capperi di Pantelleria

Pizz'Otto

Passata di pomodoro fresco, burrata di Gioia del Colle,
acciuغه del Mar Cantabrico, origano di Pantelleria
e olio extra vergine d'oliva al basilico

Vino del giorno o calice di birra alla spina (0,40 cl)
19,50

Menù di Gusto

3 diversi assaggi di pizza contemporanea
a libera interpretazione dello Chef

Vino del giorno o calice di birra alla spina (0,40 cl)
22,00

G U S T O D I V I N O

Gusto Autentico

Il metodo autolisi, o idrolisi non si rifà altro che alla tecnica più antica che l'uomo abbia mai utilizzato: innescare una **fermentazione spontanea** senza l'aggiunta di alcun lievito, né naturale, né pasta madre. Abbiamo reinterpretato questo metodo antico con tecniche moderne ottenendo un prodotto che si contraddistingue per il gusto intenso e ben marcato, sorprendente!

La Vegetariana

crema di verdura, verdure di stagione, pomodorini confit, Castelmagno dop "Alpe Chastlar" e olio extra vergine d'oliva al basilico 11,50



Il Tonnetto

pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, tonnetto del Mar Ionio, foglie di capperi, pomodori secchi di Pantelleria e olio extra vergine d'oliva al basilico 11,50

La Salsiccia

crema di melanzana, fior di latte, salsiccia di Bra, ricotta salata e olio extra vergine d'oliva al peperoncino 11,50

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

ⓈPesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

G U S T O D I V I N O

Classica



Utilizziamo lievito madre "vivo", lunghe fermentazioni, farina di grano 100% italiano, macinato a pietra e ricco di fibra e prediligiamo prodotti freschi per garantire ai nostri Clienti gusto e benessere.

La Regina

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, fior di latte ed olio extra v. d'oliva al basilico 6,50

La Bufala

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, bufala dop e olio extra vergine d'oliva al basilico 8,50

La Nizzarda

Crema di verdura, bufala dop, insalata di campo, polvere di capperi, salsa all'uovo, pomodorini confit e olio extra vergine d'oliva al basilico 10,00

La Toumin

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, fior di latte, Toumin dal Mel, in uscita prosciutto cotto "Alba" e olive di Taggia 9,50

La Tropea

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, cipolla di Tropea, fior di latte, olive di Taggia, origano di Pantelleria, Castelmagno dop "Alpe Chastlar" e olio extra vergine d'oliva al basilico 9,50



Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

ⓈPesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

G U S T O D I V I N O




La Pala

Un inno alla fragranza conviviale. Una pizza lunga circa 50 cm da condividere, consigliata per due persone.
La preferita di Enrico Crippa, che l'ha definita "Un soffio d'aria"

Pomodoro & Crudo

1/2 Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, bufala dop, pomodorini confit e olio e.v.o. al basilico
1/2 Burrata di Gioia del Colle e prosciutto crudo di Parma artigianale "Ravanetti" dop (24 mesi) 21,00

Verdure & Mortadella

1/2 Lardo di Pata Negra, verdure di stagione, fior di latte, Castelmagno dop "Alpe Chastlar"  e la sua spuma, olio extra vergine d'oliva al basilico
1/2 Crema di zucchine, fior di latte, Mortadella Palmieri e capperi di Pantelleria 21,00

Capperi & Caprino

1/2 Burrata di Gioia del Colle, pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, olive di Taggia, capperi e origano di Pantelleria, olio e.v.o. al basilico
1/2 Fior di latte, zucchine, caprino fresco, datterino confit, polvere di capperi e olio extra vergine d'oliva 22,00

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

ⓈPesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

G U S T O D I V I N O



Fa Croc®

Reinterpretazione della tradizionale focaccia romana imbottita. Impasto con alta percentuale di farina tutto grano, che dona aroma di grano tostato, per esaltarne al massimo la friabilità.
La preferita di Gabriele Bonci per la scioglievolezza

La Mortadella

Mortadella Palmieri, Raschera dop e capperi di Pantelleria 8,00

Il Crudo

Prosciutto crudo di Parma artigianale "Ravanetti" dop (24 mesi) e Burrata di Gioia del Colle 10,00

La Parmigiana

Melanzane, bufala dop, parmigiano 24 mesi, pomodoro fresco, emulsione al basilico 10,00

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

ⓈPesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

G U S T O D I V I N O



Pizz'Otto

Amiamo definire la pizza soffice a pasta alta "nuvola di grano" perché fatta con un impasto soffice, che esalta il gusto incontaminato del grano macinato a pietra. Viene servita tagliata in 8 spicchi, leggermente friabile all'esterno e soffice all'interno: un contrasto che esalta l'eccellenza degli ingredienti. Un'emozione per il palato.

Il Pata Negra

Pata Negra prosciutto iberico 100% Bellota e burrata di Gioia del Colle 19,00

L'Acciuga

Passata di pomodoro fresco, burrata di Gioia del Colle, acciughe del mar Cantabrico, origano di Pantelleria e olio extra vergine d'oliva al basilico 13,00

Il Gambero

Passata di pomodoro fresco, burrata di Gioia del Colle, datterino confit, gambero viola[©] di Porto S. Spirito e olio extra vergine d'oliva al limone 21,00

Il Parma

Prosciutto crudo di Parma artigianale "Ravanetti" dop (24 mesi) e Burrata di Gioia del Colle 15,50

L'Indeciso

2 spicchi Pata Negra, 2 spicchi Parma, 2 spicchi Gambero viola[©] di Porto S. Spirito e 2 spicchi Scampi[©] 23,00

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

[©]Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

G U S T O D I V I N O



Crocante

Un alto grado di idratazione, a lievitazione mista ed una lunga fermentazione in massa permettono di ottenere una struttura croccante. Un gusto persistente che conquista.

Il Cotto

Fior di latte, Toumin dal Mel, in uscita prosciutto cotto "Alba" e olive di Taggia 9,50

Il Castelmagno

Lardo di Pata Negra, verdure di stagione, Castelmagno dop "Alpe Chastlar" e la sua spuma, fior di latte, olio extra vergine d'oliva al basilico 10,00



La Seppia

Crema di zucchine, burrata di Gioia del Colle, seppia[©] di Porto Santo Spirito, maionese di Habanero e olio extra vergine d'oliva al limone 16,00

La Cipolla

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, cipolla di Tropea, fior di latte, capperi di Pantelleria, olive di Taggia e olio extra v. d'oliva al basilico 9,50

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

[©]Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

G U S T O D I V I N O