

Gusto Madre 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

Croccante

La Pala

Classica

Gusto Autentico

Per gustare al meglio i nostri capolavori culinari,  
per provarne i diversi sapori,  
per "assaporare e gustare" e non solo mangiare,  
per il piacere di condividere il cibo,  
per esaltare al massimo il sapore degli ingredienti,  
per "sentire" la fragranza della pasta,  
vi consigliamo "La Degustazione":

Potrete scegliere le pizze che preferite tra tutte quelle indicate sul menù,  
vi verranno servite una alla volta, a spicchi, per permettervi di vivere  
un'esperienza di gusto senza precedenti.

G U S T O M A D R E



# 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 Madre

### Croccante

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

### Fa Croc®

Mortadella Presidio Slow Food, Raschera dop e capperi di Pantelleria

### Pizz'Otto

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, burrata di Gioia del Colle, acciughe del Mar Cantabrico, origano di Pantelleria ed olio extra vergine d'oliva al basilico

Calice di birra alla spina o vino del giorno

19,50

## Menù di Gusto

3 diversi assaggi di pizza contemporanea  
a libera interpretazione dello Chef

Calice di birra alla spina o vino del giorno

25,00

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 M A D R E



## 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 Mortadella



Mortadella Presidio Slow Food, Raschera dop  
e capperi di Pantelleria 8,00

### Le Verdure

Verdure di stagione, Castelmagno dop "Alpe Chastlar"  
ed olio extra vergine d'oliva al basilico 9,50



### Il Crudo

Prosciutto crudo di Parma artigianale "Ravanetti" dop (24 mesi)  
e Squacquerone dop 11,00

### La Parmigiana

Pomodoro fresco, bufala dop, melanzane, parmigiano 24 mesi  
e olio extra vergine d'oliva al basilico 12,00

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 M A D R E



# 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

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop,  
burrata di Gioia del Colle, acciughe del mar Cantabrico,  
origano di Pantelleria ed olio extra vergine d'oliva al basilico 13,50

## Il Riccio di Mare

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop,  
burrata di Gioia del Colle, riccio® del Mar Mediterraneo,  
pomodorini confit e olio extra vergine d'oliva al basilico 19,00

## Il Gambero

Crema di zucchini, burrata di Gioia del Colle,  
gambero viola® di Porto Santo Spirito, spuma di origano  
ed olio extra vergine d'oliva 21,00

## Il Parma

Prosciutto crudo di Parma artigianale "Ravanetti" dop (24 mesi)  
e Squacquerone dop 15,50

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 M A D R E



# Croccante

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, fior di latte, Castelmagno dop "Alpe Chastlar" e la sua spuma ed olio extra vergine d'oliva al basilico 11,00



## La Seppia

Crema di piselli freschi, burrata di Gioia del Colle, seppia<sup>Ⓞ</sup> di Porto Santo Spirito, maionese di Habanero ed olio extra vergine d'oliva al limone 16,00

## La Cipolla

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria, olive di Taggia e olio extra vergine d'oliva 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.

<sup>Ⓞ</sup>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 M A D R E



# La Pala

Un soffio d'aria. Un inno alla fragranza conviviale.

Una pizza lunga circa 50 cm da condividere, consigliata per due persone.

## Pomodoro & Crudo

1/2 Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, bufala dop, pomodorini confit e olio extra vergine d'oliva al basilico

1/2 Squacquerone dop e prosciutto crudo di Parma artigianale "Ravanetti" dop (24 mesi) 21,00

## Verdure & Caprino

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 Zucchine al profumo di menta, caprino, pomodorini confit e polvere di capperi 21,00

## Capperi & Cotto

1/2 Burrata di Gioia del Colle, pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, olive di Taggia, capperi e origano di Pantelleria, olio extra vergine d'oliva al basilico

1/2 Fior di latte, Toumin dal Mel, in uscita prosciutto cotto "Alba" e olive di Taggia 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 M A D R E



# 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 vergine 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 verdure, bufala dop, misticanza, salsa all'uovo, olive di Taggia, polvere di capperi, semi tostati di girasole, papavero, sesamo, farro 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, tonnetto del Mar Ionio, capperi di Pantelleria, olive di Taggia 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 M A D R E

# 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. Un impasto al farro, ottenuto reinterprestando questo metodo antico con tecniche moderne, che ci regala un prodotto dal gusto intenso e ben marcato, sorprendente!

## La Vegetariana

impasto con farina di farro Molino Marino, crema di verdura, verdure di stagione, semi tostati di girasole, papavero, sesamo e farro, pomodorini confit, Castelmagno dop "Alpe Chastlar" ed olio extra vergine d'oliva al basilico 12,00



## Il Tonnetto

impasto con farina di farro Molino Marino, 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 12,00

## La Salsiccia

impasto con farina di farro Molino Marino, crema di melanzane, fior di latte, salsiccia di Bra, ricotta salata e olio extra vergine d'oliva al peperoncino 12,00

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 M A D R E