

Gusto Madre®
PIZZA CONTEMPORANEA - LIEVITO MADRE - ALBA
— FABIO CIRIACI —



U N I C A

Sei formati, sei impasti e sei felice.
Prova un nuovo modo di gustare la pizza.

Gusto Madre nasce con l'intento di lasciarti piena libertà di scelta, secondo i tuoi gusti e preferenze. Per questo le nostre **pizze contemporanee** sono così diverse tra loro.

I NOSTRI 6 FORMATI



SEI FRIABILE

Focaccia con frumento integrale farcita.



SEI SOFFICE

Focaccia con farro, farro monococco, grano saraceno, segale e frumento.



SEI CROCCANTE

Focaccia con mais bianco Piemontese Ostenga.



SEI INFINITA

Focaccia con mais bianco Piemontese lunga 50 cm.



SEI CLASSICA

Pizza all'italiana 100% con lievito madre.



SEI AUTENTICA

Pizza 100% farina di farro a fermentazione spontanea.

Scegli il formato con l'impasto che ti piace di più e abbina gli ingredienti che abbiamo selezionato per te

— oppure —

PROVA I MENU DEGUSTAZIONE

SEI FRIABILE

Reinterpretazione della tradizionale focaccia romana farcita.
Impasto con alta percentuale di farina tutto grano, che donando un'aroma
di grano tostato, ne esalta al massimo la friabilità.



SEI FRIABILE

Focaccia con frumento integrale farcita.

Gli ingredienti da abbinare:



LA MORTADELLA¹⁻⁷

Mortadella Presidio Slow Food, Raschera DOP
e capperi di Pantelleria.

8,00

IL CRUDO¹⁻⁷

Prosciutto crudo di Parma DOP (24 mesi)
e Squacquerone DOP.

11,00

LA VERDURA¹⁻⁷

Crema di verdura, verdure di stagione, fior di latte,
Tibert caseificio La Bruna e pancetta arrotolata.

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. I 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.

SEI SOFFICE

Amiamo definire la pizza soffice a pasta alta “nuvola di grano” perché fatta con un impasto soffice, esaltandone il gusto incontaminato dei 5 grani che la compongono: Farro, Farro Monococco, Segale Integrale, Grano Saraceno e Frumento. Viene tagliata in 8 spicchi conditi singolarmente, leggermente friabile all'esterno e soffice all'interno. Un contrasto che esalta l'eccellenza degli ingredienti.



SEI SOFFICE

Focaccia con farro, farro monococco, grano saraceno, segale e frumento.

Gli ingredienti da abbinare:

IL PATA NEGRA¹⁻⁷

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

L'ACCIUGA¹⁻⁴⁻⁷

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 SALMONE¹⁻⁴⁻⁷⁻¹¹

Soffice farcita ai semi, salmone affumicato Scozzese, robiola profumata
all'erba cipollina e cipolla bionda piemontese caramellata.
19,00

IL GAMBERO¹⁻²⁻⁷

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese DOP, burrata di Gioia del Colle,
gambero Rosso di Porto Santo Spirito ed olio extra vergine d'oliva al limone.
22,00

LA GIOVENCA¹⁻⁷⁻¹¹

Soffice farcita ai semi, Carne di vitella Giovenca Black Angus allevata in Piemonte frol-
lata 30gg minimo macelleria F.Ili Gavazza, Raclette affumicata MonS, pomodorini confit,
radicchio e ketchup di carote.
17,00

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. I 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.

SEI CROCCANTE

Una variante della classica focaccia romana molto croccante con un alto grado di idratazione. Utilizziamo una buona percentuale di farina di mais bianco Piemontese Ostenga, varietà autoctona quasi in via di estinzione, dona al prodotto un gusto e una croccantezza persistente.



SEI CROCCANTE

Focaccia con mais bianco Piemontese Ostenga.

Gli ingredienti da abbinare:

IL COTTO¹⁻⁷

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

LA TIBERT¹⁻⁷

Crema di verdura, verdure di stagione, fior di latte,
Tibert caseificio La Bruna, e pancetta arrotolata.
12,00

IL PARMA¹⁻⁷

Prosciutto crudo di Parma DOP (24 Mesi) e Squacquerone DOP.
14,00

IL BACCALÀ¹⁻⁷⁻⁸

Baccalà mantecato all’olio di nocciola, nocciole e porro croccante.
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. I 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.

SEI INFINITA

Un soffio d'aria. Un inno alla fragranza conviviale.
Una focaccia con lo stesso impasto della “sei croccante”,
ma lunga circa 50 cm da condividere. Consigliata per due persone.



SEI INFINITA

Focaccia con mais bianco Piemontese lunga 50 cm (per due persone).

Gli ingredienti da abbinare:

POMODORO & CRUDO¹⁻⁷

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).

22,00

VERDURE & MARGHERITA¹⁻⁷

1/2 crema di verdura, verdure di stagione, fior di latte, Tibert caseificio La Bruna e pancetta arrotolata 1/2 pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese DOP fior di latte, pomodorini confit e olio extra vergine d'oliva al basilico.

22,00

CAPPERI & COTTO¹⁻⁷

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. I 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.

SEI CLASSICA

Utilizzando solo lievito madre “vivo”, lunghe fermentazioni,
farina di grano 100% italiano, macinato a pietra ricco di fibra,
si ottiene un profumo e un gusto unico.



SEI CLASSICA

Pizza all'italiana 100% lievito madre.

Gli ingredienti da abbinare:

LA REGINA¹⁻⁷

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese DOP,
fiore di latte ed olio extra vergine d'oliva al basilico
7,00

LA BUFALA¹⁻⁷

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese DOP,
bufala DOP fuori cottura e olio extra vergine d'oliva al basilico
9,00

LA CANTABRICA¹⁻⁴⁻⁷

Crema di broccoli, ricotta fresca di bufala, broccoli, acciughe del mar Cantabrico
e olio extra vergine d'oliva profumato all'aglio
13,00

LA TOUMIN¹⁻⁷

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

LA SPECK¹⁻⁷

Porri di Cervere, fiore di latte, fonduta di fontina d'Alpeggio, speck IGP
e porri fritti
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. I 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.

SEI AUTENTICA

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 100% farro, ottenuto reinterprestando questo metodo antico con tecniche moderne, regalandoci un prodotto dal gusto intenso e ben marcato.



SEI AUTENTICA

Pizza 100% farina di farro a fermentazione spontanea.

Gli ingredienti da abbinare:



LA VEGETARIANA¹⁻⁷⁻¹¹

Crema di verdura, verdure di stagione, fior di latte, Tibert caseificio La Bruna, semi tostati di girasole, lino, sesamo e avena, pomodorini confit e olio extra vergine d'oliva al basilico.

12,50

IL TONNETTO¹⁻⁴

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

12,50

LA SALSICCIA¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²

Crema di carote, Plaisentif della Val di Susa, fior di latte salsiccia di Bra macelleria Tibaldi, semi tostati di girasole, lino, sesamo e avena.

12,50

LA BUFALA A MODO NOSTRO¹⁻⁷

Pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese DOP, bufala DOP, olive taggiasche, capperi di pantelleria, origano e olio extra vergine al basilico.

12,50

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. I 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.

I MENU DEGUSTAZIONE

Per assaporare al meglio le nostre preparazioni,
consigliamo i nostri menu.

MENU MADRE

Degustazione di 3 assaggi di:



SEI CROCCANTE¹⁻⁷

Focaccia con mais bianco Piemontese Ostenga

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



SEI FRIABILE¹⁻⁷

Focaccia al frumento integrale farcita

abbinata con: Mortadella Presidio Slow Food, Raschera DOP e capperi di Pantelleria



SEI SOFFICE¹⁻⁴⁻⁷

Focaccia con farro, farro monococco, grano saraceno, segale e frumento

abbinata con: 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 compreso

19,50

MENU GUSTO

3 diversi assaggi di pizza contemporanea a libera interpretazione dello Chef

Calice di birra alla spina o vino del giorno compreso

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. I 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.

BEVANDE



Presidio Slow Food

Acqua microfiltrata naturale/frizzante	0,75 cl	1,50
Acqua Lurisia Alluminium naturale/frizzante	0,50 cl	1,50
Aranciata Lurisia	0,275 cl	3,50
Chinotto Lurisia	0,275 cl	3,50
Gazzosa Lurisia	0,275 cl	3,50
Succhi di frutta "Bevi Frutta" by Baladin Pera e zenzero / Albicocca e bergamotto / Pesca e coriandolo	0,200 cl	4,00
MoleCola Rossa		3,00
MoleCola Nera (senza zuccheri aggiunti)		3,00
Birra White artigianale birrificio Baladin	0,33 cl	5,00
Birra Amber artigianale birrificio Baladin	0,33 cl	5,00
Birra Bionda italiana alla Spina	0,40 cl	5,00

Servizio 2,00

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. I 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.

**SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE
EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI**

Sostanze o prodotti che provocano allergie:

- 1** - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2** - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** - Uova e prodotti a base di uova.
- 4** - Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5** - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** - Soia e prodotti a base di soia.
- 7** - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8** - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine acrilica.
- 9** - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** - Senape e prodotti a base di Senape.
- 11** - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** - Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o riconosciuti confermemente alle istruzioni dei fabbricati.
- 13** - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14** - Molluschi e prodotti a base di molluschi