l'OFFICINA del GUSTO

la pizza raffinata

Prodotti selezionati rigorosamente da L'OFFICINA del GUSTO, impasto sviluppato con i giusti sistemi di lievitazione per un risultato finale altamente digeribile. Un piatto di alta cucina per il quale è necessaria innovazione e ricerca.

LA TRADIZIONE

Non puoi cambiarla, pochi semplici ingredienti di prima scelta rendono questo piatto un'eccellenza.

LA TRADIZIONE

LA MARGHERITA

Impasto Base Tradizionale · Pelati San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino · Fiordilatte di Agerola · Basilico fresco e Olio EVO

6€

" Ho dei gusti semplicissimi; mi accontento sempre del meglio "

OSCAR WILDE

LA TRADIZIONE

LA MARINARA

Impasto Base Tradizionale · Pelati San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino · Aglio rosso · Origano fresco siciliano · Basilico fresco e Olio EVO

5.5 €

" Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza "

GIOVANNI BIZZARO

LA TRADIZIONE

LA REGINA MARGHERITA

Impasto Base Tradizionale · Pelati San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino · Mozzarella di Bufala Campana DOP a crudo · Basilico fresco e Olio EVO

9€

" Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei "

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

LA TRADIZIONE

IL CALZONE

Impasto Base Tradizionale · Fiordilatte di Agerola · Salame dolce Napoli · Ricotta di bufala · Pepe nero · Basilico fresco e Olio EVO

9€

" Hai mangiato?" È la più autentica espressione d'amore "

LAURA MORANTE

IL NOSTRO MARE

LA MARE NOSTRUM

Impasto Base Tradizionale · Fiordilatte di Agerola · Vellutata di Spinacio fresco · Filetto di Alice di Sicilia · Pomodoro giallo del Vesuvio in conserva · Pinolo tostato · Basilico fresco e Olio EVO

12 €

" Tutto ciò che viene dalla mia cucina è cresciuto nel cuore "

PAUL ELUARD

IL NOSTRO MARE

LA TONNATA

Impasto Base Tradizionale · Fiordilatte di Agerola · Vellutata di Cipollotto rosso di Tropea IGP · Filetto di Tonno · Pomodoro secco dell' Antica Tradizione Pugliese · Rucola selvatica · Basilico fresco e Olio EVO

12 €

" Cucinare suppone una testa leggera, spirito generoso e un cuore largo "

PAUL GAUGUIN

L'INNOVAZIONE

LA PARMIGIANA PUGLIESE

Impasto Base Tradizionale · Fiordilatte di Agerola · Crema di Melanzana · Salsiccia Norcia · Grana Padano DOP 24 mesi · Basilico fresco e Olio EVO

11 €

" Cucinare è un atto d'amore perché lo fai per gli altri "

CARLO CRACCO

L'INNOVAZIONE

La ricerca dei migliori accostamenti tra prodotti di prima scelta Made in Italy, permette di creare ricette che valorizzino sempre di più il Gusto, preservando l'originalità di questo piatto.

L'INNOVAZIONE

LA VULCANO

Impasto Base Tradizionale · Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino · Fiordilatte di Agerola · 125g di Burrata pugliese DOP · Crudo di Parma DOP 16 mesi · Basilico fresco e Olio EVO

11 €

" L'uomo è ciò che mangia "

LUDWIG FEUERBACH

L'INNOVAZIONE

IL CALZONE GOURMET

Impasto Base Tradizionale · Ripieno di Provola di Agerola · Lardo di Colonnata IGP · Cipollotto rosso di Tropea stufato · All'uscita Miele bio di castagno · Scaglie di Cioccolato fondente 70% · Basilico fresco e Olio EVO

11 €

" Non bisogna preoccuparsi di ciò che si mangia, ma con chi si mangia "

EPICURO

L'INNOVAZIONE

LA MELANZANA IN CORNICIONE

Impasto Base Tradizionale · Cornicione ripieno di Melanzana a funghetto · Al centro Pomodoro Pelato San Marzano a filetto · Provola di Agerola · Crudo di Parma 24 mesi · Grana Padano 24 mesi · Basilico fresco e Olio EVO

12 €

" Il buon cibo è il fondamento della vera felicità "

AUGUSTE ESCOFFIER

L'INNOVAZIONE

LA SPINACINA

Impasto Base Tradizionale · Fiordilatte di Agerola · Vellutata di Spinacio fresco · Pomodorino giallo del Vesuvio · Pancetta tesa casertana · Grana Padano DOP 24 mesi · Basilico fresco e Olio EVO

11 €

" Nessun amore è più sincero dell'amore per il cibo "

GEORGE BERNARD SHAW

L'INNOVAZIONE

LA CACIO E PEPE

Impasto Base Tradizionale · Fiordilatte di Agerola · Pecorino Romano DOP · Cacio e Pepe · Basilico fresco e Olio EVO

9 €

" Mangiare è uno dei quattro scopi della vita, gli altri, nessuno li sa "

PROVERBIO CINESE

L'INNOVAZIONE

LA CARCIOFFOLA

Impasto Base Tradizionale · Fiordilatte di Agerola · Vellutata di Carciofo · Lamella di Carciofo arrostito · Guanciale di Maialino · Stracciata pugliese DOP · Basilico fresco e Olio EVO

12 €

" In realtà, nessun essere umano indifferente al cibo è degno di fiducia "

MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN

L'INNOVAZIONE

LA MORTADELLA

Impasto Base Tradizionale · Mozzarella di Bufala campana DOP · Pesto di basilico fresco · all'uscita Mortadella di Bologna IGP · Granella di Pistacchio di Bronte IGP · Stracciatella pugliese DOP · Basilico fresco e Olio EVO

12 €

" Cucina non è mangiare. è molto, molto di più. Cucina è poesia "

HEINZ BECK

L'INNOVAZIONE

LA TROPEANA

Impasto Base Tradizionale · Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino · Cipollotto rosso di Tropea · Oliva nera arrostita · N'Duja di Spilinga · Pecorino crotonese DOP · Basilico fresco e Olio EVO

10 €

" Si dice che l'appetito vien mangiando, in realtà viene a stare digiuni "

TOTÒ

L'INNOVAZIONE

LA RUSTICA

Impasto Base Tradizionale · Provola di Agerola · Ventresca di Maialino croccante · Patata al forno · Cipollotto rosso di Tropea stufato · Ricotta salata siciliana · Basilico fresco · Timo fresco e Olio EVO

11 €

" La storia della cucina è la storia del mondo "

LUCA MILANI

L'INNOVAZIONE

LA CARBONARA

Impasto Base Tradizionale · Crema di Zabaione salato · Fiordilatte di Agerola · Guanciale croccante · Pecorino Romano DOP · Pepe nero · Basilico fresco e Olio EVO

10 €

" In cucina e in amore servono pochi ingredienti ma buoni "

SIMONE RUGIATI

L'INNOVAZIONE

LA 5 FORMAGGI

Impasto Base Tradizionale · Fiordilatte di Agerola · Formaggio erborinato · Fontina Valdostana DOP · Pecorino romano DOP · Grana Padano DOP 24 Mesi · Fiocchi di Ricotta di bufala · Basilico fresco e Olio EVO

10 €

" 4 cose te fanno cunzula': 'a femmena, l'argiamma, lo suonno e lo magnà "

PROVERBIO NAPOLETANO

L'INSALATA

Poche ore fa era nell'orto colorata e ricca di gusto, l'insalata, è la protagonista indiscussa della tavola italiana.
Puoi gustarla dove e quando vuoi.

LA LATTUGA

Prelibata con Sgombro del Mediterraneo e Finocchio Fresco, si sposa con le profumate Arance di Sicilia e fragranti Mandorle Tostate.

8 €

LA RUCOLA

Si mescola alla freschezza del Cetriolo, al gusto intenso e croccante del Ravanello rosso e al sapore mediterraneo dell'Oliva schiacciata di Imperia, tutto equilibrato dal saporito Pomodoro Secco Cruscotto.

8 €

LA CAPRESE

La Tradizione è mozzarella di Bufala Campana DOP unita al miglior Pomodoro dell'orto, Basilico Fresco e Origano di Sicilia.

8 €

IL TAGLIERE

Il nostro Tagliere è un'arte della Tradizione culinaria più sfiziosa. Una selezione di sapori unici, Salumi e Formaggi tipici della Nostra Terra e le prelibateze del Caseificio accompagnati da conserve artigianali Made in Italy.

SINGOLO

Consigliato per 1 persona

15 €

MEZZO METRO

Consigliato per 3 persone

30 €

UN METRO

Consigliato per 4 persone

50 €

BERE ITALIANO

Il nostro Tagliere è un'arte della Tradizione culinaria più sfiziosa. Una selezione di sapori unici, Salumi e Formaggi tipici della Nostra Terra e le prelibateze del Caseificio accompagnati da conserve artigianali Made in Italy.

L'ACQUA LEGGERA PER ECCELLENZA

Acqua Naturale	2.5 €
Acqua Gasata	2.5 €

LE BIBITE FATTE "COME UNA VOLTA"

Coca Cola	3.5 €
Gazzosa Lurisia	3.5 €
Chinotto Lurisia	3.5 €
Aranciata Lurisia	3.5 €
Tonica Lurisia	3.5 €

LA NOSTRA BIRRA ARTIGIANALE

Birra Piccola	3.5 €
Birra Media	6 €
Birra in Bottiglia	5 €

CONCLUDENDO, COME DA TRADIZIONE

Caffè Espresso	1.5 €
Caffè Decaffeinato	2.5 €
Ammazzacaffè	3 €
Le Nostre Grappe	3.5 €