

# PIZZE CLASSICAS

## MARGHERITA 11

Sauce tomate maison, mozzarella, olives Leccino, basilic frais.

## NAPOLITANA 14

Sauce tomate maison, mozzarella, filets d'anchoix, câpres, olives Leccino.

## REGINA 14

Sauce tomate maison, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, huile d'olive extra vierge, basilic frais.

## 4 SAISONS 15,5

Sauce tomate maison, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, artichauts à la romaine, olives Leccino, basilic frais.

## PICANTE 15,5

Sauce tomate maison, mozzarella, Spianata Calabre, N'duja Spilinga, huile d'olive extra vierge, basilic frais.

## CALZONE 13,5

Sauce tomate maison, mozzarella, jambon blanc, œuf, basilic frais.

## VÉGÉTARIANA 15,5

Sauce tomate maison, mozzarella, aubergines, courgettes et poivrons cuits au four, artichauts à la romaine, olives Leccino, basilic frais.

## 4 FROMAGES 15,5

Sauce tomate maison, mozzarella, gorgonzola DOP, chèvre, copeaux de parmesan AOP (et son petit + : Grana Padano).

## CHÈVRE MIEL 14

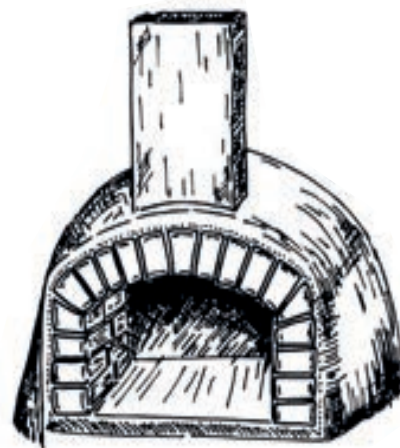
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, touches de miel, noix, basilic frais.

## TONNATA 14

Sauce tomate maison, mozzarella, thon (après cuisson), œuf, olives Leccino, huile d'olive extra vierge, basilic frais.

## SAN DANIELE 16,5

Sauce tomate maison, mozzarella, roquette, prosciutto San Daniele DOP affiné 18 mois, éclats de parmesan AOP, huile d'olive extra vierge.



# PIZZE GOURMETS

## LA GUSTINO 18,5

Sauce tomate maison, mozzarella, roquette, tomates cerises, burrata au lait cru (125 g), prosciutto San Daniele DOP affiné 18 mois, éclats de parmesan AOP et huile d'olive extra vierge, basilic frais.

## BURRATISSIMA PICANTE 18

Sauce tomate maison, mozzarella, burrata au lait cru (125 g), Spianata Calabre, N'duja Spilinga, huile d'olive extra vierge, basilic frais.

## AFFUMICATA 5 FORMAGGI 17,5

Base crème, mozzarella, burrata au lait cru (125 g), scarmoza affumicata, gorgonzola DOP, parmesan AOP, tomates cerises, basilic frais (et son petit + : Grana Padano).

## SPECK 16,5

Sauce tomate maison, mozzarella, gorgonzola DOP, roquette, Speck artisanal, éclats de parmesan AOP, huile d'olive extra vierge, basilic frais.

## BURRATINA 16

Sauce tomate maison, mozzarella, roquette, burrata au lait cru (125 g), tomates cerises, crème balsamique, basilic frais.

## TARTUFATA 16,5

Base crème extrait de truffes, mozzarella, champignons, crème de truffe, roquette, tomates cerises, éclats de parmesan AOP.

## BRESAOLA 17,5

Sauce tomate maison, mozzarella, Bresaola (filet de boeuf séché), champignons frais, œuf, basilic frais.



## EXTRAS

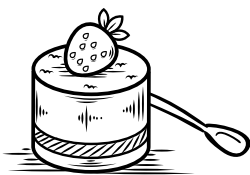
- ♦ LÉGUMES | TOMATES CERISES | CHAMPIGNONS 1
- ♦ JAMBON BLANC | SPIANATA | FROMAGES 2,5
- ♦ BURRATA | SAN DANIELE | SPECK 3,5

## BAMBINO

Sauce tomate, mozzarella, jambon ou thon

9,5





## DOLCI

<b>TIRAMISU MAISON CAFFE</b>	7,5
<b>TIRAMISU MAISON SPECULOOS</b>	7,5
<b>CALZONE NUTELLA</b>	8,5

## DIGESTIFS & LIQUEURS



♦ <b>WHISKY THE SEXTON</b> Single Malt 4 ans	9	♦ <b>LIMONCELLO</b>	
♦ <b>GIN CITADELLE</b> Réserve	8	♦ <b>AMARETTO DISARONNO</b>	
♦ <b>RHUM DON PAPA</b> Baroko	8	♦ <b>GRAPPA</b>	
		♦ <b>GET 27</b>	

5€

### La Gusti Storia

C'est au 159 de la rue Legendre, au fond d'un petit restaurant encore embaumé par l'odeur de la pâte fraîchement préparée, des charcuteries italiennes, et du basilic frais que débute notre histoire...

Chaque matin, une équipe de chefs pizzaiolos s'affaire au grésillement du four tout juste chaud pour vous préparer la pizza de Gustino.

De l'éminçage des légumes frais au tranchage des plus belles charcuteries en provenance directe d'Italie, rien n'échappe à nos chefs pour vous préparer nos pizzas gourmandes et savoureuses à venir déguster chez Gustino.

### CAFFÈ & THES



♦ <b>ESPRESSO, ALLONGE</b>	2,3
♦ <b>DECAFEINE</b>	2,3
♦ <b>DOUBLE EXPRESSO</b>	4,3
♦ <b>THES DAMMANN FRERES</b>	5



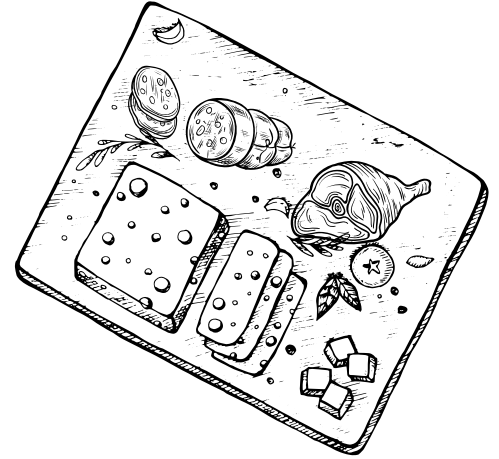
suivez-nous sur  & 

@GUSTINOPIZZA



## ANTIPASTI & PAIN MAISON

- ♦ **LA BURRATA CRÉMEUSE** **9,5**  
 Burrata crémeuse au lait cru de 125 g sur lit de roquette, tomates cerises, éclats de parmesan AOP, crème balsamique, pain maison.
- ♦ **ASSIETTE DE PROSCIUTTO SAN DANIELE AOP** **9,5**  
 Jambon cru San Daniele affiné 18 mois, roquette, éclats de parmesan AOP, pain maison.
- ♦ **ASSIETTE DE BRESAOLA** **9,5**  
 Bresaola (filet de boeuf séché), roquette, éclats de parmesan AOP, pain maison.
- ♦ **GENEREUSE PLANCHE DE CHARCUTERIE** **15**  
 Jambon cru San Daniele AOP affiné 18 mois, Spianata Calabre, speck Senfter, jambon blanc, pain maison.
- ♦ **L'ANTIPASTI DE LÉGUMES FRAIS** **12,5**  
 Aubergines, courgettes et poivrons grillés au four, artichauts à la romaine sur lit de roquette, éclats de parmesan AOP et crème balsamique.



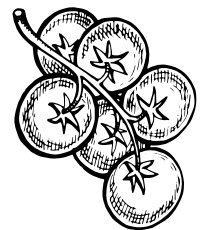
Pain maison à l'huile d'olive extra vierge et origan.

Tous nos antipasti sont accompagnés de leur pain maison cuit à la chaleur du four.



## SALADES

- ♦ **GUSTI INSALATE** **15**  
 Burrata crémeuse au lait cru 125g, jambon cru San Daniele affiné 18 mois, roquette, tomates cerises, éclats de parmesan AOP, pain maison.



Toutes nos salades sont accompagnées de leur pain maison cuit à la chaleur du four.