



**SESTO
GUSTO**
L'IMPASTO OLTRE LA PIZZA

Perché Sestogusto?

La vita è come un buon impasto: **cambia, evolve e cresce**.
Dopo mesi di ricerche e sperimentazioni, anche noi siamo cresciuti:
abbiamo deciso di concentrarci ancora di più
sulle **farine** e sui **processi di lievitazione**, dedicandoci
con scienza e passione all'**impasto che va oltre la pizza**.

La scienza ci dice che il sesto gusto è la sensibilità
della nostra bocca al sapore dei carboidrati.
La passione che ci fa amare la pizza, il pane
e tutti gli impasti a base di grano, l'**amore**
che ha le radici nella **vita** e nei **ricordi** di tutti noi.

Quell'amore da cui parte il **percorso di gusto** che state per intraprendere.
Buon viaggio e buon appetito.

Massimiliano Prete



Menù di Gusto

3 assaggi di specialità
a libera interpretazione dello Chef

Calice di Vino del giorno
o Birra Baladin 0,33 cl o MoleCola

25,00

Menù Best Of

3 assaggi di 3 impasti differenti:

Margherita Croccante

FaCroc Mortadella Palmieri,
Raschera dop e Crema di Broccoletti

Pizz'Otto Acciuga

Calice di Vino del giorno
o Birra Baladin 0,33 cl o MoleCola

21,00

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 ed essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa



la Degustazione personalizzata

Scegliete le pizze che preferite
fra tutte quelle indicate
nelle pagine seguenti.

Vi verranno servite
una alla volta,
a spicchi,

per assaggiare differenti impasti,
fragranze, consistenze, aromi

per permettervi di vivere
e condividere
un'esperienza di Gusto
senza precedenti



Classica

pizza classica

I latticini ed il pomodoro pelato vengono lavorati a mano, per conservarne integre le caratteristiche di struttura e gusto. Utilizziamo lievito madre "vivo", lunghe fermentazioni e farina macinata a pietra tipo 1 con germe di grano.

La Tradizionale

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, fior di latte ed emulsione al basilico 6,50

Il Pecorino

crema di broccoletti, fior di latte, in uscita pancetta arrotolata "podere Cadassa" datterino confit, salsa all'uovo e pecorino 10,00

Della Rosa

fior di latte, speck d'Ampezzo stagionato 8 mesi e fonduta di Raschera dop 11,00

La Cervere

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, fior di latte, porri di Cervere, Castelmagno dop (Alpe Chastlar di Isoardi), olive di Taggia ed emulsione al basilico 9,50

La Toumin

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, fior di latte, Toumin dal Mel, prosciutto cotto artigianale e olive di Taggia in uscita 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 ed essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa



Pizz'Otto

pizza soffice

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!

L'Acciuga

passata di pomodoro fresco, burrata di Gioia del Colle, origano di Pantelleria, acciughe del Mar Cantabrico ed emulsione al basilico 16,50

Il Parma

crudo di Parma artigianale "Ravanetti" dop (24 mesi) e burrata di Gioia del Colle 16,00

Il Gambero Rosso

burrata di Gioia del Colle, gamberi rossi[Ⓢ] di Porto Santo Spirito e datterino confit 23,00

Il Pata Negra

paletta di prosciutto iberico Pata Negra 100% Bellota e burrata di Gioia del Colle 21,00

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 ed essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa



Croccante

pizza croccante

Un impasto con farina macinata a pietra tipo 1 con germe di grano, un alto grado di idratazione a lievitazione mista ed una lunga fermentazione in massa permettono di ottenere una struttura croccante e friabile. Un gusto persistente che ti conquista!

Il Cotto

fior di latte, Toumin dal Mel, prosciutto cotto artigianale
e olive di Taggia in uscita 10,50

Il Castelmagno

lardo di Pata Negra, fior di latte, verdure di stagione
e in uscita scaglie di Castelmagno dop (Alpe Chastlar di Isoardi)
ed emulsione al basilico 11,50

Il Tonno

crema di broccoletti, carpaccio di tonno marinato[Ⓢ],
datterino confit e burrata di Gioia del Colle 16,00

Il Porro

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, porri di Cervere,
olive di Taggia, capperi di Pantelleria, origano di Pantelleria,
fior di latte ed emulsione al basilico 11,00

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 ed essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa



La Pala

50 cm di pizza

La preferita di Enrico Crippa, innamorato della sua leggerezza, l'ha definita "Un soffio d'aria" Una pizza lunga circa 50 cm da condividere (consigliata per 2 persone) Un inno alla fragranza conviviale

1/2 Tonno

crema di broccoletti, burrata di Gioia del Colle, carpaccio di tonno marinato[Ⓢ] e datterino confit

1/2 Cotto artigianale e Toma del Ghigo

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, fior di latte, Toma del Ghigo e prosciutto cotto artigianale in uscita 23,00

1/2 Rossa

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, bufala dop, capperi di Pantelleria e olive di Taggia

1/2 Crudo

crudo artigianale di Parma "Ravanetti" (24 mesi) e burrata di Gioia del Colle 23,00

1/2 Verdure

lardo di Pata Negra, fior di latte, verdure di stagione, in uscita emulsione al basilico e scaglie di Castelmagno dop (Alpe Chastlar di Isoardi)

1/2 Della Rosa

fior di latte, speck d'Ampezzo stagionato 8 mesi e fonduta di Raschera dop 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



Le Speciali

le proposte esclusive di Massimiliano Prete

Una selezione esclusiva, pensata da Massimiliano per chi ama sperimentare, per chi ama ritrovare i sapori del passato rivisitati in chiave innovativa, per chi a tavola vuole emozioni.

L'Italia & la Spagna

base croccante con farina di grano arso

4 spicchi crudo Sant'Ilario (28 mesi)

e burrata di Gioia del Colle

4 spicchi paletta di prosciutto iberico Pata Negra 100% Bellota

e burrata di Gioia del Colle 23,50

L'Evolutiva

base realizzata con una farina composta da oltre 70 varietà di grani antichi siciliani, un bouquet aromatico ampio e inebriante, un'emozione di Gusto

Passata di pomodoro fresco, datterino marinato,

bufala dop ed emulsione al basilico 12,00

Il Caviale omaggio a Joël Robuchon

base Pizz'Otto

Caviale Calvisius 10 gr., tartare di scampi[Ⓢ] marinati al limone,

burrata di Gioia del Colle e crema di cavolfiore 32,00

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 ed essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa



FaCroc®

focaccia romana

La preferita di Gabriele Bonci... per la sua scioglievolezza Reinterpretazione della tradizionale focaccia romana imbottita con alta percentuale di farina macinata a pietra tipo 2 e 1 con germe di grano che dona profumo ed aroma di grano tostato per esaltare al massimo la croccantezza!

La Mortadella

Mortadella Palmieri, Raschera dop
e Crema di broccoletti 8,00

La Baccalà

Baccalà mantecatoⓈ
e nocciole igp 11,00

Le Bietoline

Bietoline ripassate, ricotta, olio evo piccante
e olive di taggia 9,50

Il Crudo

crudo di Parma artigianale "Ravanetti" dop (24 mesi)
e burrata di Gioia del Colle 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



Fermento

pizza a fermentazione spontanea

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 lievito 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, semi tostati di girasole, papavero, sesamo e farro, pomodorini confit, Castelmagno dop (Alpe Chastlar di Isoardi) ed emulsione al basilico 12,50

Il Tonnetto

pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, tonnetto del Mar Ionio, foglie di capperi, pomodori secchi di Pantelleria ed emulsione al basilico 12,50

La Salsiccia

crema di cavolo nero, fonduta di Raschera dop, salsiccia di Bra, porri di Cervere e nocciole igp 13,50

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 ed essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

