



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:

Pizz'Otto Margherita

FaCroc® Acciuga del Mar Cantabrico,
Bufala dop e datterino

Crocante fior di latte, burrata,
cotto artigianale e ricotta salata

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 ad 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

La Rossa

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, burrata di Gioia del Colle, datterino confit, polvere di capperi e origano di Pantelleria, olive di Taggia ed emulsione al basilico 10,00

La Nizzarda

crema di verdure, bufala dop, misticanza, salsa all'uovo, olive di Taggia, polvere di capperi, semi tostati di girasole, papavero, sesamo e farro 9,50

La Novella

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, Castelmagno dop (Alpe Chastlar di Isoardi), cipolla novella, fior di latte, 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 ad 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 San Marzano, burrata di Gioia del Colle, origano di Pantelleria, acciughe del Mar Cantabrico ed emulsione al basilico 17,50

Il Parma

crudo di Parma artigianale "Ravanetti" dop (24 mesi) e burrata di Gioia del Colle 16,50

Il Pata Negra

paletta di prosciutto iberico Pata Negra 100% Bellota e burrata di Gioia del Colle 22,00

I Funghi

pancetta arrotolata Podere Cadassa, funghi alla Nino Bergese e parmigiano Vacche Rosse 17,50

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



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!

L'Orto

crema di verdure, verdure di stagione
e caprino fresco cascina Badin 13,00

Il Cotto

fior di latte, in uscita prosciutto cotto artigianale,
burrata di Gioia del Colle e ricotta salata 11,50

Il Calamaro

crema di patate, calamari[Ⓢ] di Porto S. Spirito scottati,
carciofi freschi e burrata di Gioia del Colle 24,00

Il Gambero Rosso

base con farina di mais e semi di girasole
fior di latte, gambero[Ⓢ] rosso di Porto Santo Spirito,
lardo di Pata Negra, burrata di Gioia del Colle
e salsa guacamole 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



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 Mortadella

crema di verdure, caprino fresco cascina Badin e mortadella Palmieri

1/2 Cipolla e Olive

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, fior di latte e cipolla novella, in uscita olive di Taggia, capperi e origano di Pantelleria ed emulsione al basilico 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, pomodorini confit, emulsione al basilico e scaglie di Castelmagno dop (Alpe Chastlar di Isoardi)



1/2 Cotto

pomodoro pelato dell'agro nocerino sarnese dop, fior di latte, olive di Taggia, Toumin dal Mel e in uscita prosciutto cotto artigianale 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 ed 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.

Rime di Terra (presentata a Identità Golose Milano 2019)

base impasto alle nocciole igp

Crema di sedano rapa, carpaccio di carne cruda di fassona,
Raschera dop, tartufo, insalata sarset e olio al limone 24,00

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 San Marzano, datterino confit,
bufala dop ed emulsione al basilico 12,00

La Puccia (tipico panino salentino)

impasto 100% farina di grano duro con olive e cipolla

Bufala dop, tonnetto del Mar Ionio, pomodori secchi e capperi di Pantelleria 7,00

Il Caviale omaggio a Joël Robuchon

base con farina di mais e semi di girasole

Caviale Calvisius 10 gr., tartare di scampi[©] marinati al limone,
burrata di Gioia del Colle e crema di cavolfiore 31,00

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 capperi di Pantelleria 7,50

La Baccalà

Baccalà mantecato^①
e nocciole igp 10,00

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.

^①Pesci, 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



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 verdura, cipolla novella, salsiccia di Bra, ricotta salata 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 ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

