



**GUSTO
ROSSO**
PADOVA

RISTORANTE & PIZZERIA

La nostra società e' lieta di presentarVi la nostra passione per la **ristorazione di eccellenza**, attuata da **persone** che alla cucina, ai ristoranti e all'accoglienza hanno dedicato oltre quarant'anni della propria vita!

Ristorazione di **eccellenza** in tutti i settori, dal **ristorante con ricerca e sperimentazione** alla **pizzeria tradizionale**, passando attraverso **hamburgeria** e **steak house**, pensando di accomunare piu' utenze e piu' esigenze con unico obbiettivo: offrire a tutti un prodotto di qualità, anche nelle proposte disimpegnate e di facile consumo.

Il progetto **MEATY** nasce quattro anni fa ed è ospitato in una location di grande valore architettonico e ambientale; l'impegno nel restauro, durato oltre due anni, ci ha permesso di ottenere una location consona ad ogni tipologia di clientela, che da **MEATY** potrà trovare il ristorante giusto per soddisfare i più disparati desideri!

I complesso della ristorazione Meaty si suddivide in quattro destinazioni:



COCKTAIL BAR:
il bar di tendenza per aperitivi, dopocena ed eventi



GUSTO ROSSO, RISTORANTE
in cui effettuiamo una costante e severa selezione delle materie prime

GUSTO ROSSO, PIZZERIA
in cui utilizziamo le **FARINE DELLE OASI RACHELLO:** 100% italiane, certificate e sostenibili

Tutti i nostri ristoranti verranno riforniti da prodotti stagionali che la nostra azienda coltiverà su terreni approntati ad hoc garantendo la fornitura di una buona parte di beni "tipologicamente indirizzati alla ricerca e alla biocoltura".

Tutte le forniture di altri beni saranno selezionate tra le migliori aziende di prodotti di qualità e di passionalità'.

La cantina e le proposte per bevande sono state concordate e scelte con specialisti ed eccellenze del settore.

ANTIPASTI

COPERTO EURO 3,50
ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

ANTIPASTI DI PESCE

MIX

DI CAPESANTE – € 14,00

gratinate, alla paprica, al brandy e alla provenzale

MOLLUSCHI SOLFITI

PEPATA DI COZZE

E VONGOLE – € 14,00

MOLLUSCHI SOLFITI

SCAMPI

E GAMBERI CRUDI O COTTI – € 16,00

(3 scampi e 3 gamberi)

CROSTACEI

LE TARTARE – € 30,00

scampi, gamberi, tonno

CROSTACEI PESCE

AFFUMICATO – € 14,50

spada affumicato,
tonno affumicato
e salmone affumicato
servito con crostini e burro

PESCE



ANTIPASTI VEGAN AND VEGGY

CANNOLI – € 10,50

di verdure brasate, salsa dolce forte di peperoni
e insalatine croccanti

GLUTINE

CAPRESE – € 10,50

pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico

LATTOSIO

INSALATA DI QUINOA – € 12,00

con avocado, tartare di rape rosse,
cipolla marinata e ratatulle di verdure

SOLFITI



TARTARE

ANTIPASTI MISTI

TAGLIERE

DI AFFETTATI MISTI - € 20,00

bresaola, speck, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, roastbeef, prosciutto cotto

GLUTINE

TAGLIERE

DI FORMAGGI MISTI - €20,00

Asiago, caprino, Pecorino Sardo, Grana Padano e gorgonzola serviti con confettura di pere, crema di aceto balsamico e sciroppo di agave

LATTOSIO

TAGLIERE MISTO

AFFETTATI E FORMAGGI - €24,00

DAL NORD AL SUD - € 12,00

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata e olive taggiasche

LATTOSIO - GLUTINE

SPECIAL - € 16,00

rotolini di carpaccio rucola e grana, rotolini di bresaola e caprino, tartare 50g, burrata e basilico

LATTOSIO - GLUTINE

CUBI DI SCOTTONA - € 17,00

e salsa di pinoli all'acqua, cipolla marinata, lime, salsa al basilico e pane fritto

FRUTTA CON GUSCIO - GLUTINE

CUBI & TARTARE- € 25,00

Cubi di Scottona (con salsa di pinoli all'acqua, cipolla marinata, lime, salsa al basilico e pane fritto) e Tartare alla bufala (con olio, sale, pepe, crema di basilico, olive taggiasche e pomodorini semiseccchi su specchio di crema di bufala) da 100 G

LATTOSIO - FRUTTA CON GUSCIO - GLUTINE



ANTIPASTI DI CARNE

BRESAOLA

RUCOLA E CAPRINO - € 10,50

LATTOSIO

CARPACCIO - € 10,50

con rucola e grana

LATTOSIO

CARPACCIO RICCO - € 10,50

con insalatina, pomodorini datterino e grana

LATTOSIO

ROASTBEEF - € 10,50

con pomodorini datterino, rucola e aceto balsamico di Modena

SOLFITI

CARPACCIO DI SCOTTONA - € 17,00

con avocado, tartufo nero e maionese di mozzarella

LATTOSIO

TARTARE

TARTARE AL LIMONE

g 100/€ 12,00 e g 200/€ 21,00

con olio, sale, pepe e limone

TARTARE ALLA BUFALA

g 100/€ 13,00 e g 200/€ 23,00

con olio, sale, pepe e pomodorini semiseccchi su specchio di crema di bufala, crema di basilico e olive taggiasche

LATTOSIO

TARTARE ALLA BURRATA

g 100/€ 13,00 e g 200/€ 23,00

con olio, sale, pepe e pomodorini su specchio di burrata, crema di basilico

LATTOSIO

TARTARE AL TARTUFO

g 100/€ 15,00 e g 200/€ 26,00

con olio, sale, pepe e tartufo nero

TARTARE A MODO

g 200/€ 24,00 e g 300/€ 29,00

12 ingredienti "segreti" ;)

UOVA - SENAPE - SOLFITI

DEGUSTAZIONE DELLE NOSTRE TARTARE

g 50 € 30,00

4 mini tartare

UOVA - SENAPE - SOLFITI - LATTOSIO

PRIMI VEGAN & VEGGY

GNOCCHI DI PATATE - € 12,00

con crema di carote
(o zucca in stagione) e noci
GLUTINE - FRUTTA A GUSCIO - SEDANO

CREMA DI CECI - €12,00

con falafel alle tre consistenze,
con toni acidi di lime e limone
SEDANO - GLUTINE

CASARECCE AL PESTO LEGGERO € 12,00

con fagiolini e patate
FRUTTA A GUSCIO - GLUTINE

GNOCCHI POMODORO E BASILICO - € 9,50

LATTOSIO - GLUTINE - SEDANO

ZUPPA DI VERDURE - € 11,00

con crostini integrali
GLUTINE - SEDANO

PACCHERI - € 13,00

con pomodorini datterino,
mozzarella di bufala e peperoncino
GLUTINE - LATTOSIO - SEDANO



PRIMI DI PESCE

GNOCCHI DI PATATE ALLA MARINARA - € 16,00

GLUTINE - UOVO - SOLFITI
SEDANO - PESCE - MOLLUSCHI

TAGLIOLINI ALL'ASTICE - € 16,00

GLUTINE - UOVO - SOLFITI - CROSTACEI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI - € 16,00

in bianco
GLUTINE - SOLFITI - MOLLUSCHI

SPAGHETTI COZZE E VONGOLE - € 16,00

in rosso
GLUTINE - SOLFITI - SEDANO - MOLLUSCHI

RISOTTO ALLA MARINARA - € 17,00

minimo 2 persone
SOLFITI - SEDANO - PESCE - MOLLUSCHI

PACCHERI AL RAGÙ DI CROSTACEI - € 16,00

CROSTACEI - GLUTINE - SOLFITI

RISOTTO SCAMPI E BURRATA - € 18,00

minimo 2 persone
LATTOSIO - SOLFITI - CROSTACEI

PRIMI DI CARNE

PAPPARDELLE - € 13,00

con punte di filetto

GLUTINE - SEDANO - UOVO

GNOCCHI - € 11,00

al ragù di carne

alla bolognese

GLUTINE - LATTOSIO - SEDANO

SOLFITI

SPAGHETTI

ALLA CARBONARA - € 12,00

con guanciale, pecorino e uova

aggiunta di tartufo

(su richiesta) - € 3,00

UOVA - GLUTINE - LATTOSIO

RISOTTO

con crema di carote e Amarone - € 14,00

(o zucca in stagione), Amarone e carpaccio

minimo 2 persone

LATTOSIO - SEDANO - SOLFITI

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO - € 14,00

con salsiccia di vitello sgranata

spadellata al momento

minimo 2 persone

LATTOSIO - SEDANO - SOLFITI

SCEGLI IL FORMATO CHE PREFERISCI:

PASTA FRESCA - TAGLIOLINI

PAPPARDELLE - GNOCCHI DI PATATE

PENNE - PACCHERI - SPAGHETTI



SECONDI

COPERTO EURO 3,50
ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI



SECONDI VEGAN

HAMBURGER DI AVOCADO - € 12,00

ai semi vari con battuta di pomodorini, cipolla,
Tzatziki di carote, valeriana e citronette di olive nere
SOIA - FRUTTA A GUSCIO - SOLFITI

INSALATINA AROMATICA - € 11,00

con finocchi, carciofi, noci e pompelmo rosa
FRUTTA A GUSCIO

PARMIGIANA DI MELANZANE - € 13,00

cotte al vapore
GLUTINE - LATTOSIO

SECONDI DI PESCE

FRITTO DI CALAMARI - € 17,00

servito con crema di mais
PESCE

FRITTO DI PESCE E CROSTACEI - € 24,00

servito con crema di mais
PESCE - CROSTACEI - GLUTINE

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO - € 22,00

PESCE

TAGLIATA DI TONNO AGLI AGRUMI - € 24,00

PESCE

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA - € 18,00

servito con patate prezzemolate
PESCE

TARTARE DI TONNO - € 25,00

PESCE

IL TONNO IN TRE MODI - € 25,00

(DADOLATA, TARTARE, CARPACCIO)
PESCE



TAGLIATE

FILETTI

TAGLIATA

CLASSICA
230 G

TAGLIATA ALLA BRACE € 18,00

TAGLIATA ALLA RUCOLA € 20,00

con rucola, Parmigiano e aceto balsamico
LATTOSIO - SOLFITI

TAGLIATA AL RADICCHIO € 22,00

con radicchio, salsa alle erbe,
pepe verde e ginepro
SEDANO

TAGLIATA OLIO E ROSMARINO € 20,00

con peperoncino

TAGLIATA ALL' ASIAGO € 22,00

con porcini e Asiago D.O.P.
LATTOSIO - SEDANO

TAGLIATA AL GORGONZOLA € 22,00

con radicchio al forno e Gorgonzola D.O.P.
LATTOSIO

TAGLIATA ALLA BURRATA € 22,00

con pomodorini datterino, salsa al basilico
e salsa al peperoncino
LATTOSIO

FILETTO GR 190

FILETTO AL NATURALE - € 23,00

cotto alla griglia

FILETTO AL PEPE VERDE - € 27,00

LATTOSIO - SENAPE - SEDANO

FILETTO AL BALSAMICO - € 26,00

SOLFITI

FILETTO IN PADELLA - € 25,00

olio, rosmarino, Brandy, Parmigiano

LATTOSIO - SEDANO

FILETTO AL GORGONZOLA - € 29,00

con speck, radicchio di Treviso e Gorgonzola D.O.P.

LATTOSIO

FILETTO ALL' ASIAGO - € 29,00

con porcini, Asiago D.O.P. e tartufo

LATTOSIO - SEDANO



1 BLUE
DAI 20°C AI 49°C

2 AL SANGUE
DAI 50°C AI 55°C

3 MEDIA
DAI 60°C AI 65°C

4 COTTA
DAI 65°C AI 69°C

5 BEN COTTA
DAI 70°C AI 75°C

SECONDI & TAGLI NOBILI

SECONDI DI CARNE

**STRACCETTI
DI SCOTTONA – € 18,00**
alla Mediterranea con
pomodorini, olive e basilico
SOLFITI – SEDANO

**STRACOTTO
DI SCOTTONA – € 20,00**
all' Amarone della Valpolicella
con purè di patate e carciofi
SOLFITI – LATTOSIO – SEDANO

**CHURRASCO
PICANHA – € 19,00**
punta di sottofesa
con salsa Chimichurri,
servito con pane bruschettato
e patatine fritte
GLUTINE

**SPIEDO
DI SCOTTONA – € 20,00**
con lardo, salsa Chimichurri,
Tzatziki, servito con pane
bruschettato e patatine fritte
GLUTINE

I SECONDI DI MAIALE

GRIGLIATA MISTA – € 18,00
salsiccia, costine, bacon
con patate al forno
SOLFITI

RIBS – € 18,00
costine di maiale intere
caramellate al barbecue,
con patate e salsa piccante
SOLFITI

SELEZIONE MEATY, GARANTITA DALLA NOSTRA ESPERIENZA

FIorentina – € 7,00/HG
**COSTATA
CON OSSO – € 6,00/HG**



Il nostro know-how alla ricerca dei capi migliori disponibili sul mercato, per portare a tavola le carni più pregiate disponibili al momento: è la selezione Meaty, basata sulla nostra professionalità ed esperienza. Prediligiamo carni da Scottone provenienti da tutta Europa, che abbiamo effettuato frollature superiori ai 20g, che siano caratterizzate da una copertura di grasso importante e da marezzatura intensa, per garantire sapore e morbidezza ad ogni taglio.



CONTORNI & INSALATE

CONTORNI - EURO 6

PATATE RIPIENE

con verde di Montegaldà
LATTOSIO

CAVOLO VERZA

brasato all'arancia
SEDANO

PEPERONATA

con capperi e olive taggiasche
SEDANO

PURÈ DI PATATE

LATTOSIO

ZUCCHINE TRIFOLATE

SEDANO

PATATE AL FORNO

PATATE PREZZEMOLATE

VERDURE ALLA GRIGLIA

INSALATA MISTA

VERDURE AL VAPORE

MIX DI CONTORNI - € 13,00

verdure al vapore,
verdure alla griglia,
patate al forno



INSALATE

SOLO VERDURE CRUDE O COTTE AL VAPORE € 7,00

con base cruda:

insalatina
rucola
radicchio
lattuga
cappuccio bianco
carote
finocchio
misticanza
pomodoro

con base cotta
al vapore:

patate
zucchine
cavoli
broccoli
carote
fagiolini

INSALATE FARCITE

€ 13,00 CON BASE DI VERDURE CRUDE O COTTE AL VAPORE E L'AGGIUNTA DI:

Bresaola e caprino

LATTOSIO

Carpaccio e burrata

LATTOSIO

Roastbeef e carciofotto

Roastbeef e bufala

LATTOSIO

Straccetti di pollo

al curry

LATTOSIO

Sfilacci di cavallo

e mozzarella di bufala

LATTOSIO

Burrata,
carpaccio di tonno
e spada affumicati
e pomodorini
semiseccchi

PESCE LATTOSIO

Filetto di tonno sott'olio,
gamberetti

e polpa di granchio

PESCE CROSTACEI

Filetto di tonno sott'olio,
uova sode
e fior di capperi

UOVA PESCE

PIATTI UNICI

IL CLASSICO - € 14,50

roastbeef, burratina, misticanza, pomodorini semiseccchi

LATTOSIO

L' AMABILE - € 14,50

bresaola, burratina, champignon crudi, pomodorini datterino

LATTOSIO

IL ROMANO - € 14,50

roastbeef, insalatina, champignon crudi e carciofo alla romana

IL RICCIO - € 14,50

carpaccio, pomodorino datterino, insalatina, carciofo alla romana, scaglie di Parmigiano

LATTOSIO

IL MEDITERRANEO - € 14,50

filetto di tonno al naturale, bufala, olive taggiasche, pomodorini datterino

LATTOSIO PESCE

GIADA € 16,00

polpa di granchio, gamberetti, salmone affumicato, insalatina, mais e pomodorini datterino

LATTOSIO PESCE CROSTACEI

IL CROCCANTE - € 14,50

carpaccio, misto di verdure croccanti, e mozzarella di bufala campana

LATTOSIO

PURPLE - € 14,50

verdure grigliate ricoperte di carpaccio e burrata

LATTOSIO

FLETCHER - € 14,50

misticanza con carpaccio di tonno, pomodorini semi secchi e bufala

LATTOSIO - PESCE

RORY - € 14,50

straccetti di pollo, pomodorini, burrata

LATTOSIO

IL RAFFINATO - € 17,00

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini datterino, olive taggiasche e burrata

LATTOSIO

LO SPEZIATO - € 17,00

straccetti di pollo al curry, misticanza, riso, bufala

LATTOSIO

IL POLLO AL VERDE - € 17,00

battuta di pollo con erbette e verdure alla griglia

IL POLLO AL VERDE - € 17,00

battuta di pollo con erbette e verdure alla griglia

POP - € 17,00

tagliata di pollo con patatine fritte

GLUTINE



HAMBURGER

COPERTO EURO 3,50
ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

HAMBURGER VEGAN E VEGGY

HAMBURGER AGLI SPINACI - € 9,50
con porcini, pomodori semiseccchi,
lattuga, cipolla, salsa dolce forte
di peperoni e maionese di soia
GLUTINE - SOIA - SEDANO - SESAMO



TONY HAMBURGER

**HAMBURGER CON PANE O SENZA PANE CON PATATINE FRITTE O POTATO DIPPERS
NELLA TAGLIA CHE PREFERISCI:**

G 180 - EURO 14,00

G 360 (DOPPIO BURGER) - EURO 18,00

ASIAGO BURGER

hamburger, Asiago D.O.P.,
pomodoro fresco, cetriolo,
ketchup e maionese
LATTOSIO - UOVO - GLUTINE - SESAMO - SOLFITI

BACON BURGER

hamburger, Cheddar, cipolla, bacon,
lattuga, salsa barbecue
LATTOSIO - GLUTINE - SESAMO

BURRATA BURGER

hamburger, burratina,
salsa harissa piccante,
pomodorini datterino, salsa al basilico
LATTOSIO - GLUTINE - SESAMO - SOLFITI

CAPRINO BURGER

hamburger, caprino, dadini di cipolla
caramellata, rucola e senape di Digione
LATTOSIO - SENAPE - GLUTINE

PHILADELPHIA BURGER

hamburger, Philadelphia, insalatina
e pomodorini datterino
LATTOSIO - GLUTINE

TREVISO BURGER

hamburger, Gorgonzola D.O.P.,
radicchio di Treviso al forno,
scaglie di Grana Padano D.O.P.
LATTOSIO - GLUTINE - SESAMO

MELANZANA BURGER

hamburger, melanzane fritte, pomodorini
semiseccchi, mozzarella di bufala, maionese
LATTOSIO - UOVO - GLUTINE

OCCHIO BURGER

hamburger, Edamer, uovo all'occhio, bacon,
lattuga, pomodoro fresco, ketchup
e maionese
LATTOSIO - UOVO - GLUTINE - SESAMO - SOLFITI

CACIOCAVALLO BURGER

hamburger, caciocavallo, peperoni
e melanzane grigliate, salsa harissa piccante
LATTOSIO - SESAMO - SOLFITI

BUFALO BURGER

hamburger, mozzarella di bufala campana,
lattuga, pomodoro, uovo all'occhio di bue,
salsa barbecue
LATTOSIO - UOVO - GLUTINE - SESAMO

STUFFED HAMBURGER

ripieno di Cheddar con salsa Tzatziki,
pomodoro, avocado, pepe di Cayenna, lattuga
e bacon
LATTOSIO - GLUTINE - SESAMO

CETRIOLO BURGER

hamburger, cetriolo, cipolla, Edamer,
lattuga, ketchup e maionese
LATTOSIO - GLUTINE - SESAMO - SOLFITI

BURGER

GR180 - €12,00 / DOPPIO - €16,00
hamburger, Cheddar, cipolla, lattuga,
senape, ketchup
LATTOSIO - SENAPE - GLUTINE - SESAMO - SOLFITI

CHEESE BURGER

GR180 - €12,00 / DOPPIO - €16,00
hamburger, Cheddar, ketchup e maionese
LATTOSIO - UOVO - GLUTINE - SESAMO - SOLFITI

TARTARE BURGER

tartare da 100 G - € 15,00
con olio sale pepe,
misticanza e scaglie di Parmigiano 24 mesi,
senape di Digione
LATTOSIO - SENAPE - GLUTINE

COPERTO EURO 3,50
ALCUNI INGREDIENTI
POTREBBERO ESSERE SURGELATI

MENÙ BIMBI

BOB - € 10,00

cotoletta di pollo con patatine

UOVO - GLUTINE

KEVIN - € 8,00

wurstel con patatine

GLUTINE - LATTOSIO

STUART - € 7,00

pennette con pomodoro e basilico
o ragù alla bolognese

GLUTINE - SEDAANO

GRU - € 7,00

gnocchi di patate con pomodoro
e basilico o ragù alla bolognese

GLUTINE - LATTOSIO - SEDANO

HERB - € 7,00

baby pizza margherita e patatine

GLUTINE - LATTOSIO

WALTER - € 8,00

baby pizza wurstel e patatine

GLUTINE - LATTOSIO

PROFESSOR - € 8,00

2 miniburger 50 g
con pane al sesamo (o senza pane)
e patatine

GLUTINE - SESAMO

CIUCCIO - € 7,00

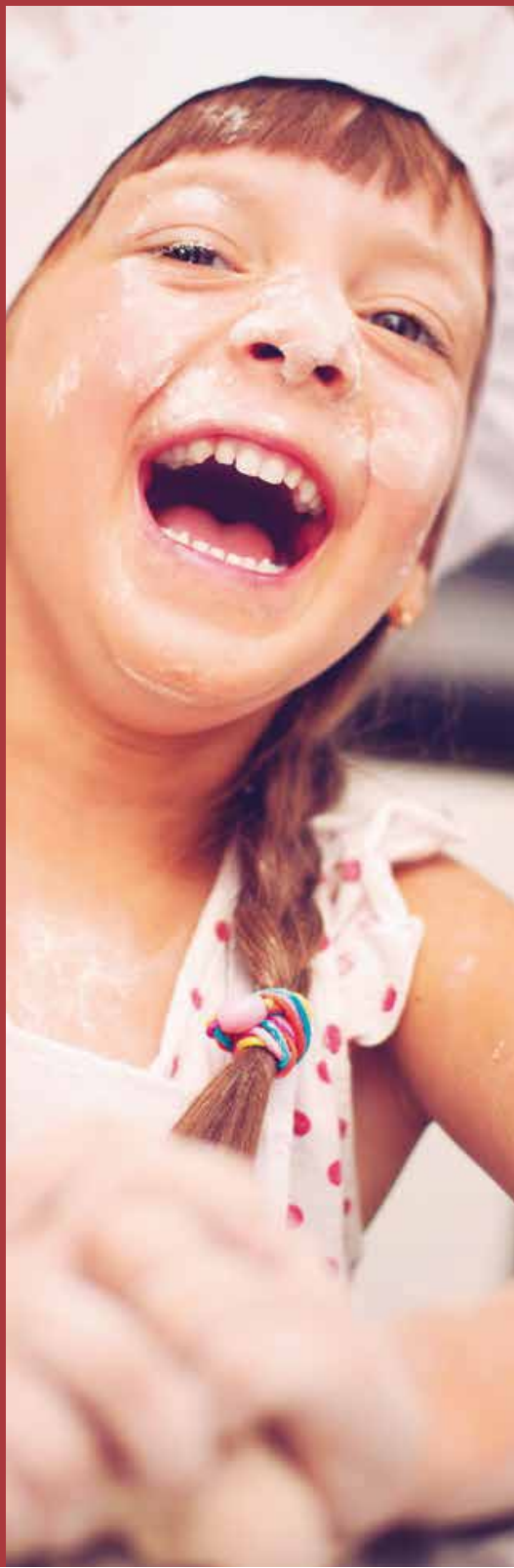
toast al formaggio e prosciutto cotto,
con maionese
servito con perle di mozzarella

LATTOSIO - UOVO - GLUTINE

TINA - € 13,50

tagliata di Scottona da 120 g
con patatine fritte

GLUTINE



FRITTI

FRITTI - EURO 6

VERDURINE IN TEMPURA

GLUTINE

EMINCÉ DI POLLO, YOGURT E CURRY

LATTOSIO - GLUTINE - UOVO

PERLE DI MOZZARELLA

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO

ARANCINI DI RISO ALLE VERDURE

GLUTINE - UOVO - LATTOSIO

PATATE FRITTE

GLUTINE

PATATE DIPPERS

GLUTINE

FALAFEL

SOIA - SEDANO - GLUTINE

MIX DELLO CHEF - € 13,00

patate dippers, falafel, arancini,
emincé di pollo, perle di mozzarella

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO - SOIA - SEDANO

SALSE - EURO 1 CAD

salsa al dragoncello leggera

chimichurri

salsa Tzatziki

LATTOSIO

salsa al basilico

LATTOSIO

salsa guacamole

LATTOSIO SENAPE UOVO SEDANO

maionese

UOVO SENAPE

salsa harissa

ketchup

salsa barbecue
affumicata al whisky

LE NOSTRE PIZZE

GLI IMPASTI

I nostri impasti sono realizzati solo con **FARINE DELLE OASI RACHELLO**: 100% italiane, certificate e sostenibili, ottenute con la massima attenzione alla qualità e alla sicurezza, al benessere e alla salute delle persone e dell'ambiente.

Le **OASI RACHELLO** sono terreni incontaminati che si trovano in Veneto, Friuli Venezia-Giulia e Toscana, in cui si pratica un'agricoltura virtuosa, rispettosa e controllata, sostenibile per l'ambiente e basata sulla valorizzazione del lavoro degli agricoltori.

MOLINO RACHELLO è lo storico molino di Roncade Treviso, che dal 1901 produce farine nel rispetto dell'ambiente e della filiera produttiva, per garantire trasparenza, sicurezza ed eccellenza nell'ottica della sana nutrizione.



TRADIZIONALE

Da 48 a 72 ore di lievitazione
Impasto tradizionale, sottile e croccante

TIPO NAPOLI

Impasto molto più idratato di una classica napoletana
Sviluppa un grosso cornicione croccante

TUTTO GRANO

Farina integrale e semi di lino, girasole, sesamo, orzo e avena
Sapore rustico e autentico Consistenza croccante e leggera
Altissima digeribilità

DISPONIBILI ANCHE: BATTUTA (DIAMETRO 40 CM) +EURO 3,50 E MIGNON -EURO 1

LE PIZZE VENGONO COTTE IN FORNO A LEGNA CON CAMERA
DI COMBUSTIONE LATERALE AFFINCHÉ IL CIBO NON VENGA MAI
A CONTATTO CON LE BRACI.

TUTTI GLI IMPASTI INDIRETTI A LUNGA LIEVITAZIONE SONO LAVORATI CON
TECNICHE INNOVATIVE IN PIÙ FASI PER POTER SVILUPPARE AL MEGLIO
LE PROPRIETÀ ORGANOLETICHE.

EVENTUALI VARIAZIONI DI FARCITURA SARANNO CONTEGGIATE
DA 1 A 4 EURO SECONDO QUALITÀ

TUTTI GLI IMPASTI CONTENGONO SOIA E FRUTTA A GUSCIO

LE NOSTRE PIZZE



LE CLASSICHE

ASPARAGI – € 11,00

glutine lattosio

BRESAOLA – € 12,00

glutine lattosio

CAPRESE – € 11,00

glutine lattosio

CAPRICCIOSA

(+ SALAMINO) – € 12,00

glutine lattosio

CARCIOFI – € 11,00

glutine lattosio

DIAVOLA – € 11,00

glutine lattosio

FORMAGGI

(BIANCA) – € 12,00

glutine lattosio

FUNGHI – € 11,00

glutine lattosio

MARGHERITA – € 9,00

glutine lattosio

MARGHERITA

E PATATE FRITTE – € 13,00

glutine lattosio

MARINARA – € 8,00

glutine

MELANZANE – € 11,00

glutine lattosio

ORTOLANA – € 12,50

glutine lattosio

PARIGINA

CON IL CRUDO – € 13,00

glutine lattosio

PEPERONI – € 11,00

glutine lattosio

PORCINI E GRANA

(BIANCA) – € 13,00

glutine lattosio

PRIMAVERA (RUCOLA E

GRANA) – € 12,50

glutine lattosio

PROSCIUTTO E FUNGHI –

€ 12,50

glutine lattosio

PROSCIUTTO – € 12,00

glutine lattosio

PUGLIESE – € 11,00

glutine lattosio

QUATTRO STAGIONI – € 12,50

glutine lattosio

RADICCHIO – € 12,00

glutine lattosio

RICOTTA E SPINACI – € 12,50

glutine lattosio

ROMANA – € 12,00

pesce glutine lattosio

SALSICCIA – € 12,00

glutine lattosio

SPECK – € 12,50

glutine lattosio

TONNO E CIPOLLA – € 12,50

glutine lattosio pesce

WÜRSTEL – € 12,00

glutine lattosio

WÜRSTEL

+ PATATE FRITTE – € 13,50

glutine lattosio

ZUCCHINE – € 11,00

glutine lattosio

LE BUFALÉ - EURO 15,00

ESTIVA

pomodoro, bufala,
olive nere, peperoncino
FC: pomodorini, basilico

glutine lattosio

CHARLY

pomodoro,
mozzarella di bufala,
peperoncino, FC: basilico,
burrata, pomodorini

glutine lattosio

ANDER

mozzarella di bufala,
grana e carciofi
FC: prosciutto cotto

glutine lattosio

SPACE

mozzarella di bufala
FC: pomodorini
e prosciutto crudo

glutine lattosio

SBOLDRA

pomodoro,
mozzarella di bufala,
salamino, grana,
olio all'aglio,
rosmarino

glutine lattosio

BUFALA – € 11,50

pomodoro, basilico,
mozzarella di bufala,
origano

glutine lattosio

MOLLY

mozzarella di bufala,
porcini,
FC: insalatina, speck

glutine lattosio

I CALZONI CON POMODORO IN CIOTOLA EURO 12,00

CALZONE

CLASSICO

mozzarella,
prosciutto, funghi
glutine lattosio

CALZONE

ALLE VERDURE

ricotta,
mozzarella,
spinaci,
pomodorini,
melanzane,
zucchine,
peperoni
glutine lattosio

SALTI-IN-BOCCA NAPOLETANI EURO 12,50

pane da pizza farcito dentro e fuori

BRIE

Asiago, brie, zucchine,
FC: insalatina, prosciutto cotto
glutine lattosio

VALTELLINA

stracchino, FC: grana, rucola, mais,
scaglie di grana, bresaola
glutine lattosio

PIG

mozzarella, Asiago,
FC: grana, insalatina, porchetta
glutine lattosio

BETTY

ricotta, brie, FC: scaglie di grana,
prosciutto crudo, rucola
glutine lattosio

RICCARDO

pane caldo, Asiago, brie,
FC: rucola, porchetta, pomodorini
glutine lattosio

G.C.

misto bosco, Asiago, grana,
FC: speck, insalatina
glutine lattosio

LE ROSSE - EURO 14,00

BABY

pomodoro, mozzarella, FC: rucola,
bresaola, grana
glutine lattosio

PARIGI

pomodoro, mozzarella, briè,
pomodorini, FC: speck
glutine lattosio

BURRATA

pomodoro, mozzarella,
FC: burrata, speck
glutine lattosio

RADICCHIO E SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia,
radicchio, FC: grana
glutine lattosio

ASIAGO

pomodoro, mozzarella, porcini,
Asiago, FC: prosciutto cotto
glutine lattosio

SEMPLICEMENTE

pomodoro FC: burrata, rucola,
roastbeef, grana
glutine lattosio

SINFONIA

pomodoro, mozzarella, acciughe,
pomodorini secchi, gorgonzola,
salamino piccante, peperoni, olive,
capperi, origano
pesce glutine lattosio

STRAPARMA

pomodoro, stracchino, zucchine,
FC: grana, prosciutto crudo
glutine lattosio

DA NORD A SUD

pomodoro, olive, FC: insalatina,
burrata, carpaccio di scottona
glutine lattosio

PIZZICOSA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
acciughe, salamino piccante,
peperoncino
pesce glutine lattosio

BACON

pomodoro, mozzarella,
gorgonzola, pancetta
glutine lattosio

GRETA

pomodoro, feta greca, insalatina,
sfilacci di cavallo, burrata
glutine lattosio

PICCANTE

pomodoro, mozz, salamino picc.,
trito di peperoncino, aglio, origano
e rosmarino, FC: pomodorini
glutine lattosio

TRE SAPORI

mozzarella, pomodoro, gorgonzola
dolce, radicchio di treviso,
FC: prosciutto crudo, grana
glutine lattosio

BRITISH

pomodoro, mozzarella, asparagi,
uova e bacon
glutine lattosio uova

SAPORI FORTI - € 13,00

pomodoro, mozzarella,
peperoni, salsiccia, cipolla
glutine lattosio

QUATTRO SAPORI - € 15,00

pomodoro, mozzarella, briè
FC: p. crudo, bresaola, porchetta,
speck, pomodorini, rucola
glutine lattosio



LE NOSTRE PIZZE

LE APICIO SPECIAL EURO 17,00

FRESCA

olio extravergine di oliva,
pomodoro, mozzarella di bufala
FC: pomodoro fresco,
pomodorini datterino ,
bufala a cubetti, basilico,
origano
glutine lattosio

TASTY

pomodoro, peperoncino, salamino,
FC: mozzarella di bufala, burrata,
fior di capperi, olive taggiasche
glutine lattosio

GRECA

pomodoro, FC: fior di capperi,
feta greca, pomodorini, basilico,
origano, filetto di tonno sott'olio
glutine lattosio

PARMA DOP

pomodoro, FC: bufala,
pomodoro fresco,
prosciutto crudo di parma 24 mesi
glutine lattosio

FLAVORS

mozzarella di bufala FC: salmone,
polpa di granchio, rucola
e pomodorini
glutine lattosio pesce crostacei

EROTICA

mozzarella FC: rucola, speck,
grana, tartufo nero
glutine lattosio

SAPOROSA

mozzarella, pomodoro, gorgonzola,
salamino, carciofi FC: tartufo nero
glutine lattosio

TANDEM

mozzarella di bufala, pomodorini
semiseccchi, FC: misticanza, carpaccio
di tonno, carpaccio di spada
glutine, pesce lattosio

CANTABRICA

pomodoro, alici del Cantabrico,
FC: burrata
glutine lattosio

LE PATÈ EURO 14,00

GUSTOSA

patè di carciofi, radicchio di TV,
mozzarella FC: speck, burrata
glutine lattosio

MADAGASCAR

patè di basilico, mozzarella di bufala
FC: pomodoro a fette
glutine lattosio

MARIO V.

pomodoro, mozz., patè di olive nere,
peperoni ai ferri, pomodorini, tonno,
FC: basilico
glutine lattosio pesce

OSCAR

mozzarella di bufala, porcini,
patè di carciofi , FC: sfilacci di cavallo
glutine lattosio

RODI

pomodoro, mozzarella di bufala,
patè di basilico, feta greca,
FC: pomodorini
glutine lattosio

VECCHI SAPORI

pomodoro, mozzarella, patè di olive nere,
cipolla, peperoni e tonno
glutine lattosio pesce

ROTONDA

pomodoro, patè di basilico,
mozzarella, scamorza affumicata
mozzarella di bufala
FC: burrata, rucola, pomodorini
glutine lattosio

SPECK E FUNGHI

patè di carciofi, speck, mozzarella,
funghi freschi, FC: grana
glutine lattosio

LE BIANCHE

SEMPLICE – € 12,00

mozzarella, funghi freschi, FC: grana
glutine lattosio

SPIRIT – € 14,00

mozzarella, misto di funghi
FC: sfilacci di cavallo, grana
glutine lattosio

BUONA BUONA – € 14,50

mozzarella,
Asiago, misto di bosco, radicchio FC:
burrata, porchetta
glutine lattosio

GORGONZOLA E SPECK – € 13,50

mozzarella, gorgonzola dolce
FC: speck
glutine lattosio

MONTANARA – € 14,00

mozzarella, misto di funghi, Asiago,
FC: speck, ricotta affumicata
glutine lattosio

TREVISANA – € 12,50

mozzarella, gorgonzola, radicchio
di Treviso FC: grana
glutine lattosio

GAVI – € 15,00

mozzarella FC: burrata,
pomodorini, prosciutto crudo
glutine lattosio

GAMBERETTI – € 13,00

mozzarella FC: gamberetti, salsa rosa
glutine lattosio crostacei

VAREN – € 13,50

mozzarella, FC: burrata, insalatina,
carpaccio, grana
glutine lattosio

ROSY – € 14,00

stracchino, FC: rucola, sfiacci, grana
glutine lattosio

+ CHE PICCANTE – € 13,50

mozzarella, speck, salamino piccante,
champignons FC: grana
glutine lattosio



APERITIVI & BIBITE

COPERTO EURO 3,50
ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

APERITIVI - EURO 5

APEROL SPRITZ

aperol, prosecco, selz

CAMPARI SPRITZ

bitter campari, prosecco, selz

HUGO SPRITZ

liquore di sambuco, menta, lime,
prosecco, selz

BELLINI

purea di pesca, prosecco

ROSSINI

purea di fragole, prosecco

AMERICANO - € 6,00

bitter, vermouth rosso, selz

NEGRONI - € 6,00

gin, bitter, vermouth rosso

NEGRONI SBAGLIATO - € 6,00

bitter, vermouth rosso, prosecco

APERITIVO BITTER - € 3,50

bottiglia da 20CL

BIBITE ALLA SPINA

30 CL € 3,50 – 40 CL € 4,50

Pepsi regular

Schweppes arancio / lemon

Lipton ice tea pesca / limone

BIBITE IN BOTTIGLIA

PEPSI MAX ZERO

33 CL € 3,80

PEPSI COLA

33 CL € 3,80

GALVANINA CENTURY BIO

Chinotto

35,5 CL € 4,50

bevande frizzanti biologiche

J. GASCO - 20 CL € 3,50

Ginger ale, Lemonade, Indian Tonic

legendary italian drinks

SUCCHI

GALVANINA

250 CL € 4,50

Galvanina è la linea di prodotti ad altissima qualità Veg.it a base di frutta e verdura 100% italiana e 100% biologica. Si tratta di succhi biologici centrifugati contenenti solo zuccheri naturali della frutta e imbottigliati sottovuoto.

Arancia, Pesca

ACQUA

LAURETANA

33 CL € 1,70 – 75 CL € 3,00

Residuo fisso a 180°C (indice di leggerezza) 14 mg/l. LAURETANA si caratterizza per una concentrazione particolarmente bassa di solidi disciolti. Nessuna acqua minerale o acqua di sorgente in Europa presenta valori così bassi. Disponibile naturale e frizzante.

BIRRE ALLA SPINA

STELLA ARTOIS - VOL. 5%

CL. 25 € 4,00 CL. 40 € 5,50

La belga più venduta al mondo, dal sapore distintivo, fresco e piacevolmente amaro.

LEFFE AMBRÉE

CL. 25 € 4,50 CL. 33 € 5,50

6,6% ABV – BELGIO

STILE: Amber Belgian Ale

Note di malto tostato, sentori di buccia d'arancia, questo è ciò che definisce questa deliziosa Leffe Ambrée.

Un piacere infinito che delizia i grandi amanti di Leffe. La famosa abbazia ci sorprende con questa squisita birra con note maltate e fruttate: gli aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale leggermente luppolato.

LOBURG

CL. 20 € 4,00 CL. 40 € 6,00

5,8% ABV – Belgio – STILE – Lager Premium

A differenza delle lager tradizionali, Loburg si presenta di un colore dorato non troppo carico e sviluppa una schiuma poco persistente. Al naso propone un aroma lieve di cereali e luppolo, con sentori di lievito. Dopo una prima nota morbida, malto e luppolo prorompono in bocca con un'intensità inaspettata e lasciano un retrogusto aromatico.

GOOSE IPA

CL. 25 € 5,00 CL. 50 € 7,00

GOOSE ISLAND

5,9% ABV – America – STILE: Ipa

Prodotta dallo storico birrificio di Chicago, la Goose IPA è un vero riferimento per lo stile. Il colore aranciato intenso e la schiuma candida ed abbondante ci introducono alle fresche note luppolate agrumate e resinose che ricordano a tratti il pompelmo rosa e le fragole mature. L'eccezionale pulizia ed il finale secco ed equilibrato donano una grandissima facilità di beva.

HOEGAARDEN - VOL. 4,9%

CL. 25 € 4,00 CL. 50 € 6,50

Birra bianca di frumento dal gusto dissetante e rinfrescante leggermente speziato.

BIRRE IN BOTTIGLIA € 4,00 CL. 33

BECK'S

BACK'S BLUE ANALCOLICA

Gusto pieno di Beck's ma senza alcol



VIA DELLA PROVVIDENZA, RUBANO +390495737424
GUSTOROSSO@MEATYRISTORAZIONE.IT
WWW.MEATYRISTORAZIONE.IT

