GU-GUNGE PUB - PIZZERIA

Fritti e Sfizi

	IL FRITTO DEL "GUSTO '79" \	€ 9,00
	FRITTATINA NOSTRA 🐷 🖟 🕞	€ 4,50
	FRITTATINA crema di pistacchio e mortadella 😰 👙 🔓 🕞	€ 5,50
	FRITTATINA SETTIMANALE	€ 5,50
)	TAGLIERE DI CROCCHE' GOURMET (4 PEZZI) 🕏 🖟 💽 📵	€ 12,00
	TAGLIERE DI MONTANARINE FRITTE GOURMET (4 PEZZI) 😻 🖟 🕢 😥	€ 12,00
7	CROCCHETTONE NERANO 🕏 🖟 🔾 🔯 ル 🖟 Crema di zucchine, zucchine alla scapece, bacon croccante	€ 6,00
	CROCCHETTONE PULLED - Pulled Pork, Cheddar 😻 🖟 🕥 💓	€ 6,00
7	CROCCHETTONE FONDUE 🕏 🖟 🔘 💓 📜 Fonduta di provola di Agerola, salsiccia nostrana	€ 6,00
	CROCCHETTONE BRONTE - Crema di pistacchio e mortadella 😻 🖟 💽 📵	€ 6,00
	TATINE STICK MONTE BIANCO de la	€ 7,00
	TATINE STICK MONTE GIALLO () Iduta di cheddar e bacon	€ 6,50
	TATE DIPPERS MAXI GUSTO di Agerola, polpettine homemade	€ 8,50
	EATE DIPPERS PORK (a)	€ 7,50
PAT	TATINE FRESCHE COME TU MI VUOI	
СН	IPS DI PATATE FRESCHE I FANTASTICI 3: (a scelta tra)	
	ne e pepe rosa) siccia e provola di Agerola)	€ 5,50 € 6,50
	con e cheddar)	€ 6,50
BA	NDIDOS ♦	€ 6,00
AL	APENOS 🕏 🖟 💿	€ 6,00
СН	ICKEN WINGS 🕏	€ 6,00

Antipasti

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
TAGLIERE GUSTO '79 (PER 2 PERSONE) ♦	€ 24,00
POLPETTINE NAPUL'E' (4PZ) 😂 🗳 🖟 Ragù, mozzarella, Parmigiano, basilico	€ 12,00
POLPETTINE UBRIACHE (4PZ) 😝 🔰 🗱	€ 10,00
POLPETTINE GOURMET A SORPRESA (4PZ) 🕏 🖟 🕞 💮	€ 12,00
TAGLIERINO DI FORMAGGI, CONSERVE E OLIVE (PER 2 PERSONE)	€ 12,00
BRUSCHETTE CON PANE DI NOSTRA PRODUZIONE (4 PEZZI)	
CLASSICHE (Pomodoro e basilico)	€ 6,00
VARIOPINTE (con contorni di stagione) 👙	€ 7,00

Contorni

ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE	€ 3,50
MELANZANE A FUNGHETTO	€ 3,50
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 3,50
PEPERONI SALTATI IN PADELLA	€ 3,50
ZUCCA ARROSTITA	€ 3,50
PATATE AL FORNO	€ 3,50
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 3,50
FAGIOLI AL TEGAME	€ 3,50

Pizze

MARGHERITA: Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte "Latteria Sorrentina", basilico, olio EVO 👙 🔓 € 6,00

PATANE': Provola di Cancello, patate al forno, salsiccia di maialino nero casertano, basilico, olio EVO 🐇 🖟

BUFALOTTA: Pomodorino datterino, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO **€ 8,00**

CROCCHE': Fior di latte "Latteria Sorrentina", panna, prosciutto cotto Fiordaliso Parma, crocchè di patate, basilico, olio EVO ♣ 🖟 🕥

PORCINI E SALSICCIA: Fior di latte "Latteria Sorrentina", funghi porcini, salsiccia di maialino nero Casertano, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO ♣ ☐ € 8,00

5 FORMAGGI: Provola di Cancello, gorgonzola DOP, fior di latte "Latteria Sorrentina", emmental, Grana Padano, fonduta di Pecorino basilico, basilico, Olio EVO

★ 7,50

VEGETALE 2.0: Melanzane arrostite, fior di latte "Latteria Sorrentina", peperoni saltati, riduzione di zucchine, olive nere itrane, funghi champignon, carciofini a spicchi grigliati, basilico, Olio EVO





LA NOVELLA: Crema di patate, provola di Agerola, bacon affumicato, datterini gialli, fonduta di pecorino romano \S \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 9,00

LA COLONNATA: Provola di Agerola, pepe nero macinato, lardo di colonnata, pomodorino semi-dry, scaglie di Parmigiano Reggiano $\begin{tabular}{c} \begin{tabular}{c} \begin{tabular}{c}$

TONNO SUBITO: Crema di datterino giallo, fior di latte di Agerola, olive nere itrane, filetto di tonno, pomodorino semi-dry, olio al prezzemolo $\mbox{\cite{10}}$

QUELLA SCAROLA:

Scarola riccia, fior di latte "Latteria Sorrentina", provola di Cancello, acciughe del Cantabrico, olive itrane, pomodorini confit del Piennolo, olio EVO ♣ ☐ ★ ♦ 10,00

Focacce Gourmet

(degustazione)

LA FRESCA: Prosciutto crudo di Parma, pesto di basilico (homemade), stracciata di vaccino, pomodorini semidry, polvere di olive nere, basilico, olio EVO (Consigliato: Gin Hendrix con tonica) € ♣ ♣ ♦ ♦ € 12,00

BLACK ANGUS: Rucola selvatica, Black Angus affumicato, stracciata di bufala, noci, glassa di aceto balsamico

(Consigliato: Gin Hendrix con tonica)

€ 12,00

SCACCO MATTO: Peperone in agrodolce, alici di Cetara, tartufo nero uncinato, crumble di pane aromatizzato

(Consigliato: Gin Hendrix con tonica)

€ 12,00

Pizze Speciali

ANGUSTA: Vellutata di pomodori gialli, fior di latte "Latteria Sorrentina", prosciutto crudo di Black Angus affumicato, paté di olive nere, noci, basilico, olio EVO ♦ ↑ ← 10,00

TERRANOSTRA: Crema di pesto (homemade), fior di latte "Latteria Sorrentina", patate al forno, salsiccia di maialino nero casertano, provolone del monaco, basilico, olio EVO ♣ ☐ ← 9,00

POETICA: Polpettine di Fassona, fior di latte "Latteria Sorrentina", patate al forno, stracciata di vaccino, granella di pistacchio, basilico, olio EVO 👙 🚹 € 9,00

PIZZAMBOCCA: - Metà: Fior di latte "Latteria Sorrentina", patate al forno e polpettine di scottona - Metà: Mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, ruchetta, pomodorini e Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO ♣ ☐ € 10,00

FELICITÀ PUTTANA: Ragù, parmigiana di melanzane, fior di latte "Latteria Sorrentina", fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO ♦ ☐ ← 9,00

LA NDUJA: Stracciata di vaccino, fior di latte "Latteria Sorrentina", nduja calabra, basilico, olio EVO in uscita: primo sale e tarallo 👙 🔓 🥎 €9,00

DELICATA: Fior di latte "Latteria Sorrentina", Crema di pistacchio di Bronte, mortadella presidio Slow Food, granella di pistacchio, basilico, olio EVO ♣ ☐ € 9,00

Cornicioni Ripieni

CORNICIONE RIPIENO CLASSICO: 👙 🖟

Nel cornicione: Crema di ricotta di bufala. Al centro: Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte "Latteria Sorrentina", basilico, olio EVO

€ 8,00

CORNICIONE RIPIENO AL PISTACCHIO: 👙 📓 🥎

Nel cornicione: Crema di pistacchio e bacon. Al centro: vellutata di gialli, pomodorini semidry, fior di latte, granella di pistacchio, basilico, olio EVO ϵ 9,00

LA ZUCCOSA: 🔰 🖟

NEL CORNICIONE: fior di latte di Agerola

AL CENTRO: crema di zucca, porchetta paesana, provola di Agerola, patate al forno € 9,50

Ripieni

RIPIENO ROSSO: 👙 🖥

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte "Latteria Sorrentina", salame Napoli, crema di ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO € 8,00



Pizza Fritta

RIPIENO FRITTO CLASSICO: \(\bigsigma \) \(\bigsigma \)

Pomodoro San Marzano, provola di Cancello, salame Napoli, crema di ricotta di bufala, pepe nero, basilico € 8,50

Panuozzo

LO SBRUFFONE: \$\big| \limits

Pulled pork, patatine fritte, bacon, cheddar, provola di Agerola

€ 9,50

SCUGNIZZO: 👙 🖟

Philadelphia, porchetta paesana Km o, melanzane arrostite, patate dippers

€ 8,50

MASANIELLO: 👙 🔓

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro Solanum, prosciutto crudo 18 mesi, melanzane arrostite, Parmigiano Reggiano 24 mesi, insalata iceberg € 8,50

GUSTO '79: 🕞 🖥

Doppio hamburger di scottona (150g), parmigiana di melanzane, cheddar, fior di latte "Latteria Sorrentina", funghi champignon freschi € 11,00

Baguette

BAGUETTE (1): 👙 🖯

Hamburger di scottona (150g), mortadella, stracciata di vaccino, crema di pistacchio di Bronte

€ 8,00

BAGUETTE (2): 🕏 🖥

Pulled Pork, mozzarella di bufala DOP, patatine stick, salsa yogurt

€ 8,00

BAGUETTE (3):**₿**

Parmigiana di melanzane, provola di Agerola e pesto di basilico

7,50

BAGUETTE (4):

Porchetta, provola di Agerola, patate al forno, fonduta di Parmigiano Reggiano

€ 8,00

Panini

IL CAMPESTRE: \$ 1	
Cotoletta di pollo homemade, peperoni saporiti, provola di Agerola	€ 8,00
IL RUSTICO: ♦ 🖟	
Cotoletta di pollo homemade, patate al forno, provola di Agerola	€ 8,00
LO SPIEDO: A CONTROL OF THE PROPERTY OF THE	
Porchetta, patate al forno, zucchine grigliate, fonduta di provola di Agerola	€ 9,00
IL CAPITANO: 🔰 📶	
Porchetta, melanzane a funghetto e provola di Agerola	€ 8,00
MARUZZELLA: 👙 🔓	
Hamburger di scottona (150gr), bacon, insalata iceberg, pomodoro, Emmental fuso	€ 8,00
MALAFEMMENA: 👙 🖟	
Hamburger di scottona (150gr), bacon, cheddar, melanzane arrostite	€ 8,00

O'SURDAT NNAMMURAT: 👙 📶	
Hamburger di scottona (150gr), provola di Agerola, sottiletta, melanzane a funghetto	€ 9,00

O' SARRACINO TRICOLORE: ♥ ☐ Hamburger di Fassona (270gr), fonduta di Parmigiano, pesto di basilico homemade, pomodori confit del Piennolo € 12,00

SCIUE':

Hamburger di Scottona (150gr), bocconcini di mozzarella di bufala dop, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, pomodori semidry e rucola

€ 12,00

KING BURGER CROCCHE': ♦ Hamburger di Fassona (270gr), mortadella alla piastra, crema di pistacchio, Emmental fuso, mozzarella, crocchè € 12,00

PAESANO: ♦ ☐
Salsiccia, funghi pioppini, patate al forno, provola di Agerola

€ 9,00

	Hamburger al Piatto	
	HAMBURGER DI SCOTTONA (150gr) Richiedi il tuo contorno preferito	€ 6,00
	HAMBURGER DI FASSONA (150gr) Richiedi il tuo contorno preferito	€ 8,00
2	HAMBURGER DI FASSONA (270gr) Richiedi il tuo contorno preferito	€ 10,00
	HAMBURGER DI FASSONA (270GR) 🖯 (Provola di Agerola, pistacchio di Bronte e patate dippers)	€ 18,00
	Insalatone	
	TONGAS: Filetto di tonno, pomodoro San Marzano, insalata iceberg, rucola, mais aceto balsamico	, carote e glassa di € 8,50
	AMAZZONIA: Petto di pollo arrostito, melanzane grigliate, zucchine grigliate, olive Parmigiano Reggiano 24 mesi	nere e scaglie di € 8,50
	NERA: Bocconcini di mozzarella di bufala DOP, insalata iceberg, rucola, pomo mais, carote e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olive nere	doro San Marzano,
	Carni	€ 8,50
EN	TRECOTE (Provenienza Italia)	€ 7,50 (L'etto)
	GLIATA DI ENTRECOTE "La Contessa" (300gr circa) ci, glassa di mele e scaglie di Grana Padano) 💍 🔓	€ 7,50 (L'etto)
TAC (ruc	GLIATA DI ENTRECOTE "La Marchesa" (300gr circa) (6) chetta, scaglie di Grana Padano e datterini rossi, glassa di aceto balsamico)	€ 7,50 (L'etto)
	RACCETTI DI POLLO "Il Duca" 🖟 tate al forno, provola di Agerola e sottiletta)	€ 8,00
	LLED PORK 🖟 tate al forno, provola di Agerola e cheddar fuso)	€ 9,00
	ARE RIBS	
(CII.	ips di patate fresche) Dolci	€ 12,00
	EESECAKE (Vari gusti) 😻 🖟 💿	€ 5,50
	CCOBABÀ 🕏 🖟 🕞	€ 6,00
	RAMISU' 👙 🖟 🕟	€ 5,50
	RTINO AL CIOCCOLATO 🕏 🖟 💿	€ 5,50
PIZ	ZZA CON NUTELLA 👙 🖟 🔘	€ 6,50

Bevande

	Acqua minerale/ naturale 1 lt	€ 2,00
	reque innertae, intertae i it	C 2,00
4	Coca Cola 33 cl	€ 2,50
Y	Fanta 33 cl	€ 2,50
	Estathe' Pesca/ Limone	€ 2,50
	Birre in Bottiglia	
2	CERES	€ 4,00
200 E	CORONA	€ 3,50
ICHN	USA non filtrata	€ 3,50
TENN	IENT'S	€ 3,50
HEIN	EKEN 33 cl	€ 3,00
NAST	RO AZZURRO 33 cl	€ 3,00
BIRR	A GLUTEN FREE	€ 5,00
Vini Rosati		
REGI	NA VIARUM	
Petali		€ 18,00
PAGA Rosè	NO	€ 20,00

€ 22,00

JUDEKA Frarosa

Vini	Ros	Si
V all all all all all a		

	PAGANO			
	Gaurasi	€ 20,00		
7	Piedirosso IGT	€ 20,00		
	PAPA			
	Conclave 100% Primitivo	€ 25,00		
	Campantuono 100% Primitivo	€ 45,00		
	TRABUCCO			
	Erre	€ 20,00		
	Primo Antico	€ 20,00		
2	VINERE			
	Falerno	€ 22,00		
	Vini Bianchi			
PAGA Fabu		€ 20,00		
Grece	o di Tufo	€ 20,00		
TRAI 16 Ma	BUCCO arzo	€ 18,00		
JUDE Bland		€ 22,00		
	INA VIARUM Piena Falanghina	€ 20,00		
FINA Maki		€ 22,00		
Taif		€ 22,00		
Kikè		€ 22,00		
Kebr	illa	€ 22,00		

€ 22,00

Viognier

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE

Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) malto destrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci ,noci di acagiù , noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



UOVA

Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)





SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.



SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.



SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



PESCI

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;



ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



SOIA

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato;

- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



LUPINO

Lupini e prodotti a base di lupini.



LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

GU-70 STO - PIZZERIA