

Il nostro Menù

ZEST
comfort food & pizza
LENTATE

/zèst/

significa "ricavare la scorza di un agrume", qui rappresenta l'entusiasmo e il gusto che aggiungiamo ad ogni piatto.

per cominciare

TAGLIERE di salumi, Pecorino, pomodori secchi, pistacchi e gnocco fritto ^(1,7,8) 18,5€

con Pinot Nero leggermente vivace Pietro Rossi +18€ 🍷 +5€ 🍷

perfetto da condividere



LE STUZZICHERIE

componi il tuo APERITIVO!

Pizzella frita napoletana con pomodoro, mozzarella e gocce di basilico ^(1,7) 4€

Jalapeños croccanti ^(1,3,7) 4,5€
🍷 con birra artigianale Pizzica del Salento 33cl +6,5€

La merenda della nonna abruzzese: pane caldo con olio, sale e origano con bicchiere di gassosa e vino rosso ⁽¹⁾ 5€

Frittura di calamari ^(1,14) 6€



Focaccia con olio Evo, rosmarino e sale Maldon ⁽¹⁾ 4,5€

Crostini con burro e alici del Cantabrico ^(1,4,7) 6€
🍷 con Calice di prosecco Conti d'Arco +6,5€

La scaccia ragusana ripiena di ricotta, salsiccia e cipolla ^(1,7) 6€
🍷 con Calice di Syrah +5,5€

Verdure in pastella ⁽¹⁾ 5,5€

Patatine fritte ⁽¹⁾ 5,5€



i primi

Un'Armonia di Ingredienti per L'inizio Perfetto

Pappardelle ai funghi porcini e Casera della Valtellina ^(1,3,7) 16€
🍷 con Calice di Valpolicella +6€

Tagliolini con le vongole e basilico fritto ^(1,14) 16€
🍷 con Calice di Sauvignon +6€

Lasagna al pesto con stracchino, patate e fagiolini ^(1,3,7,8) 15€ 🍷 con birra artigianale Fresca del Salento 33cl 6,5€

Ravioli di ricotta e pecorino all'aglio, olio e peperoncino con pane tostato ^(1,3,7) 15€
🍷 con Calice di Falanghina Cantina Salopaca 5,5€

i contorni

Accompagna il tuo viaggio nel Gusto con i nostri contorni a 5,5€

Verdure grigliate Patatine fritte

Insalata mista Patate al forno ⁽¹⁾



I nostri piatti potrebbero contenere allergeni, per qualsiasi informazione riguardo ad agenti allergeni rivolgersi al personale di sala per la lista completa. A seconda del mercato alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine. Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata. Coperto 2,50 €

i secondi

Piatti che raccontano Storie di Saperi e Passione

Fritto misto dello Zest ^(1,2,14) 22€
🍷 con Calice di Spumante Rosè Lamberti +5,5€

Fish burger di tonno con pane al sesamo, jalapenos, lattuga, capperi e senape di Digione con patatine fritte ^(1,4,10,11) 18€
🍷 con Calice di Metodo Classico Trento DOC Conti d'Arco Brut +6,5€

Hamburger di vitello con pane al carbone nero, curry, cumino, salsa allo yogurt e gombo con patatine fritte ^(1,3,7,11) 16€
🍷 con Calice di Montepulciano d'Abruzzo Terre degli Eremiti +5,5€

Costata di manzo razza piemontese 7€/hg

Tagliata di manzo 21€



LE NOSTRE PIZZE



Prova anche
l'impasto
integrale! (+1,5€)



le classiche

Un Tributo al gusto Autentico

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella e olio al basilico ^(1,7) 6,5€

NAPOLI: pomodoro, mozzarella, acciughe e origano ^(1,4,7) 8€

PROSCIUTTO: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto ^(1,7) 8€

PORCINI: pomodoro, mozzarella e funghi porcini ^(1,7) 9€

PARMA: pomodoro, mozzarella, crudo di Parma Zuarina ^(1,7) 8,5€

CALABRESE: pomodoro, mozzarella, 'nduja e salame piccante ^(1,7) 8,5€

4 STAGIONI: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi ^(1,7) 8,5€

VEGETARIANA: pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni ^(1,7) 8€

SICILIANA: pomodoro, mozzarella, cipolla bianca, caciocavallo, acciughe e origano ^(1,4,7) 8,5€

WURSTEL: pomodoro, mozzarella e wurstel ^(1,7) 7,5€

BUFALA: pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e olio al basilico ^(1,7) 9€

4 FORMAGGI: pomodoro, mozzarella, zola, taleggio e parmigiano ^(1,7) 8,5€

CALZONE LISCIO: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto ^(1,7) 8€



le frizzanti

Un Ballo di Sapori: le pizze che Ti Sorprenderanno ad Ogni Morso

ZEST: pomodoro, mozzarella, cipolla rossa caramellata, straccetti di tonno affumicato e zest d'arancia ^(1,4,7) 10€

con Calice di Spumante Rosè Lamberti +5,5€

LO SCHIAFFO: crema di zafferano e Pecorino, mozzarella, guanciale croccante, uovo e pepe ^(1,3,7) 14€

con birra artigianale Forst non filtrata 33 cl +6,5€

LA LOMBARDA: pomodoro, mozzarella, verza, luganega, cipolla caramellata e riduzione al vino rosso ^(1,7,12) 14€

con Calice di Bonarda Pietro Rossi +5,5€

IL SOTTOBOSCO: pomodoro, mozzarella, funghi misti, pancetta, provolone affumicato ^(1,7) 14€

con calice di Montepulciano d'Abruzzo Eremo +5,5€

LO STUZZICANTE: mozzarella, squacquerone, ceci croccanti, mortadella e rosmarino ^(1,7,8) 14€

con Calice di Kreos Rosè Castello Monaci +6€

CHE TENTACOLO: pomodorini, calamari al forno, lardo, zucchine grigliate e menta ^(1,14) 15€

con calice di Alpi Retiche Nino Negri +6,5€

PROVOLAMI: mozzarella, speck, provola, composta di mele e gherigli di noci ^(1,7,8) 16€

con Calice di Metodo Classico Trento DOC Conti d'Arco Brut +6,5€

LA GENTILE: pomodoro, mozzarella, brianzetta, carciofi, gorgonzola e granella di nocciole ^(1,7,8) 15€

con birra artigianale Agricola Ambrata 33 cl 6,5€

LA SOFISTICATA: crema di ricotta e pesto, code di gambero, riduzione di agrumi e basilico croccante ^(1,2,7,8) 16€

con Calice di Sauvignon 6€

IL PIOVRONE: mozzarella, polpo, patate, olive nere, maionese all'aglio e prezzemolo ^(1,3,7,14) 15€

con Calice di Prosecco +5,5€

IL DIAVOLETTA: calzone con mozzarella, spianata calabra, Bosina delle Langhe, cipolla e pomodorini ^(1,7) 15€

con calice di Aglianico Cantina Solopaca +5,5€