

# 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 <sup>(1,7,8)</sup> 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 <sup>(1,7)</sup> 4€

**Jalapeños croccanti** <sup>(1,3,7)</sup> 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 <sup>(1)</sup> 5€

**Frittura di calamari** <sup>(1,14)</sup> 6€



**Focaccia** con olio Evo, rosmarino e sale Maldon <sup>(1)</sup> 4,5€

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

**La scaccia ragusana** ripiena di ricotta, salsiccia e cipolla <sup>(1,7)</sup> 6€  
🍷 con Calice di Syrah +5,5€

**Verdure in pastella** <sup>(1)</sup> 5,5€

**Patatine fritte** <sup>(1)</sup> 5,5€



## i primi

Un'Armonia di Ingredienti per L'inizio Perfetto

**Pappardelle** ai funghi porcini e Casera della Valtellina <sup>(1,3,7)</sup> 16€  
🍷 con Calice di Valpolicella +6€

**Tagliolini** con le vongole e basilico fritto <sup>(1,14)</sup> 16€  
🍷 con Calice di Sauvignon +6€

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

**Ravioli** di ricotta e pecorino all'aglio, olio e peperoncino con pane tostato <sup>(1,3,7)</sup> 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 <sup>(1)</sup>



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** <sup>(1,2,14)</sup> 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 <sup>(1,4,10,11)</sup> 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 <sup>(1,3,7,11)</sup> 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 <sup>(1,7)</sup> 6,5€

**NAPOLI:** pomodoro, mozzarella, acciughe e origano <sup>(1,4,7)</sup> 8€

**PROSCIUTTO:** pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <sup>(1,7)</sup> 8€

**PORCINI:** pomodoro, mozzarella e funghi porcini <sup>(1,7)</sup> 9€

**PARMA:** pomodoro, mozzarella, crudo di Parma Zuarina <sup>(1,7)</sup> 8,5€

**CALABRESE:** pomodoro, mozzarella, 'nduja e salame piccante <sup>(1,7)</sup> 8,5€

**4 STAGIONI:** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi <sup>(1,7)</sup> 8,5€

**VEGETARIANA:** pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni <sup>(1,7)</sup> 8€

**SICILIANA:** pomodoro, mozzarella, cipolla bianca, caciocavallo, acciughe e origano <sup>(1,4,7)</sup> 8,5€

**WURSTEL:** pomodoro, mozzarella e wurstel <sup>(1,7)</sup> 7,5€

**BUFALA:** pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e olio al basilico <sup>(1,7)</sup> 9€

**4 FORMAGGI:** pomodoro, mozzarella, zola, taleggio e parmigiano <sup>(1,7)</sup> 8,5€

**CALZONE LISCIO:** pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <sup>(1,7)</sup> 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 <sup>(1,4,7)</sup> 10€

con Calice di Spumante Rosè Lamberti +5,5€

**LO SCHIAFFO:** crema di zafferano e Pecorino, mozzarella, guanciale croccante, uovo e pepe <sup>(1,3,7)</sup> 14€

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

**LA LOMBARDA:** pomodoro, mozzarella, verza, luganega, cipolla caramellata e riduzione al vino rosso <sup>(1,7,12)</sup> 14€

con Calice di Bonarda Pietro Rossi +5,5€

**IL SOTTOBOSCO:** pomodoro, mozzarella, funghi misti, pancetta, provolone affumicato <sup>(1,7)</sup> 14€

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

**LO STUZZICANTE:** mozzarella, squacquerone, ceci croccanti, mortadella e rosmarino <sup>(1,7,8)</sup> 14€

con Calice di Kreos Rosè Castello Monaci +6€

**CHE TENTACOLO:** pomodorini, calamari al forno, lardo, zucchine grigliate e menta <sup>(1,14)</sup> 15€

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

**PROVOLAMI:** mozzarella, speck, provola, composta di mele e gherigli di noci <sup>(1,7,8)</sup> 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 <sup>(1,7,8)</sup> 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 <sup>(1,2,7,8)</sup> 16€

con Calice di Sauvignon 6€

**IL PIOVRONE:** mozzarella, polpo, patate, olive nere, maionese all'aglio e prezzemolo <sup>(1,3,7,14)</sup> 15€

con Calice di Prosecco +5,5€

**IL DIAVOLETTA:** calzone con mozzarella, spianata calabra, Bosina delle Langhe, cipolla e pomodorini <sup>(1,7)</sup> 15€

con calice di Aglianico Cantina Solopaca +5,5€