



Gusto

AUTENTICA
PIZZERIA

**UN
NE
ME**

Rovereto sulla secchia

Via Chiesa Sud, 39, (MO)

Concordia sulla secchia

Viale Giuseppe Garibaldi, 22, (MO)

Il Gusto della nostra terra, il Gusto della nostra gente.

GUSTO – Autentica Pizzeria nasce a **Rovereto sulla Secchia** e cresce oggi nel suo **secondo punto vendita a Concordia sulla Secchia**, portando con sé la stessa filosofia che ci guida fin dal primo impasto: essere una pizzeria **concreta e solidale**, profondamente legata alla sua comunità e alle eccellenze del territorio emiliano.

Concreta, perché GUSTO è nata da persone abituate a rimboccarsi le maniche, a costruire con le mani ciò in cui credono, proprio come ha sempre fatto il nostro paese.

La nostra identità nasce qui: nella semplicità dei gesti veri, nella costanza del lavoro quotidiano e nella volontà di custodire un valore prezioso che l'Italia ci ha sempre chiesto di preservare — **il senso di comunità**.

Solidale, perché crediamo che una pizzeria non sia solo un luogo dove si mangia, ma uno spazio che cresce insieme alle attività che animano il territorio.

GUSTO è intrecciata a un tessuto urbano ricco di tradizioni, artigiani, sapori autentici e persone che condividono gli stessi valori.

Per questo collaboriamo con realtà locali che stimiamo e con cui condividiamo visione, etica e passione per la qualità:

- **Macelleria Ghidoni (Rovereto s/S)** → selezione dedicata di salumi e salsicce.
- **Azienda Agricola Ponticelli (Rovereto s/S)** → verdura fresca che racconta la nostra terra.
- **Molino Verrini (Carpi)** → farine certificate emiliane che danno identità al nostro impasto e allo gnocco fritto.

- **Latteria Mortaretta (Reggiolo)** → formaggi e prodotti caseari di altissima qualità.
- **Greci (Parma)** → materia prima eccellente, tra cui il nostro pomodoro Dolcemilio, coltivato in una zona unica tra Parma, Modena e Ferrara, lungo il Delta del Po.
- **Eli Prosciutti (Parma)** → prosciutto di Parma D.O.P. selezionato.
- **Ghidoni Bevande (Novi di Modena)** → bevande e soft drink scelti con cura.
- **Birrificio Dada (Correggio) e Birrificio Bandiga (Campogalliano)** → birre artigianali del territorio, espressione autentica della nostra Emilia.

La nostra pizza nasce così: da un **mix di farine del Molino Verrini**, un impasto che non segue mode ma tradizioni, una consistenza a metà tra la pizza romana e quella napoletana, **48 ore di maturazione**, lievito di birra e ingredienti scelti con criterio, passione e rispetto.

GUSTO è una pizzeria che racconta la nostra identità, fatta di legami, di scelte consapevoli e di collaborazioni che esaltano ciò che il territorio ha di più buono.

Perché la nostra missione è semplice: **restituire alla comunità ciò che ci ha dato** e portare in tavola una pizza che è davvero autentica — nel sapore, nei gesti e nei valori.

SEGUICI SUI SOCIAL PER RIMANERE AGGIORNATO:





PIZZERIA GUSTO

SIAMO FRITTI

Patatine classiche super crunchy	€4,00
Patatine con la buccia dippers, come una volta!	€4,00
Sfere di crema di formaggio ed erba cipollina	€4,00
Tris di bocconcini piccanti	€4,00
Salvia in pastella	€4,00
Anelli di cipolla in pastella	€4,00
Mozzarelline	€4,00
Pollo bandito croccanti straccetti di pollo con panatura di cereali	€4,00

PIZZE! a modo nostro o emiliana (sottile)

LE SETTE MERAVIGLIE DI GUSTO

BOTANICA  crema di pecorino, fior di latte, gorgonzola, cipolla, patata al forno, all'uscita cialdine di Parmigiano Reggiano DOP BIRRA CONSIGLIATA: SESSION IPA	€12,00
EMILIA fior di latte, pomodoro, bufala fresca affumicata, funghi porcini, pomodorini confit, all'uscita crudo di Parma DOP 24 mesi BIRRA CONSIGLIATA: ROGGEN RAUCH SEIDLA	€15,00
GUSTO fior di latte, pomodoro, basilico, pesto di salsiccia croccante, cialdine di Parmigiano Reggiano BIRRA CONSIGLIATA: JOHANN SEBASTIAN BOCK	€9,00
TIN BOTA crema di peperoni, fior di latte, gorgonzola, cipolla caramellata, pancetta, funghi porcini BIRRA CONSIGLIATA: YOUTH ATTACK	€12,50
TOLA DOLSA crema di pecorino, fior di latte, all'uscita speck, cialdine di Parmigiano Reggiano DOP e leggera colatura di miele di castagno BIRRA CONSIGLIATA: KRAKEN	€14,50
TROPEA pomodoro, fior di latte, cipolla caramellata, all'uscita crudo di Parma DOP 24m, scaglie di pecorino BIRRA CONSIGLIATA: BLANCHE	€13,50
VENDEMMIA fior di latte, salsiccia, all'uscita burrata, noci, ristretto di lambrusco DOC e spolverata di rosmarino BIRRA CONSIGLIATA: SESSION TRIPEL	€13,00



PIZZERIA GUSTO

LE BUONE DAVVERO

BAROCCA	€11,50
fior di latte, stracchino, zucchine, salsiccia, ristretto di lambrusco, rucola	
BIRRA CONSIGLIATA: CHESTER BROWN	
BENESSERE	€9,50
fior di latte, crema di peperoni, pancetta, patate al forno	
BIRRA CONSIGLIATA: KRAKEN	
BIANCANEVE 	€9,00
fior di latte, stracchino a fiocchi, pomodorini confit, melanzane a funghetto, all'uscita pesto di basilico	
BIRRA CONSIGLIATA: JOHANN SEBASTIAN BOCK	
BOMBA	€11,00
fior di latte, gorgonzola, patate al forno, pancetta, friarielli	
BIRRA CONSIGLIATA: SESSION IPA	
CACICCIA	€10,00
fior di latte, crema di pecorino, pepe, pomodorini confit, salsiccia	
BIRRA CONSIGLIATA: SESSION TRIPEL	
DOMENICA	€9,00
fior di latte, pomodoro, salsiccia, patate al forno, rosmarino	
BIRRA CONSIGLIATA: YOUTH ATTACK	
FEFFA 	€10,00
bufala, pomodoro, pomodorini confit, all'uscita pesto di basilico	
BIRRA CONSIGLIATA: ITALIAN PILS	
FUME'	€11,50
fior di latte, bufala fresca affumicata, radicchio, all'uscita speck Alto Adige DOP	
BIRRA CONSIGLIATA: ROGGEN RAUCH SEIDLA	
LAMBRUSCHINA	€13,50
crema di pecorino, pepe, fior di latte, carciofi, pancetta, all'uscita ristretto di lambrusco	
BIRRA CONSIGLIATA: BLANCHE	
LEggerissima	€11,00
pomodoro, all'uscita burrata, crudo di Parma DOP 24m	
BIRRA CONSIGLIATA: SESSION IPA	
LUNA PARK	€9,50
fior di latte, crema di peperoni, salsiccia, cipolla caramellata	
BIRRA CONSIGLIATA: ITALIAN PILS	



PIZZERIA GUSTO

MAIALINA	€11,00
fior di latte, pomodoro, pancetta, salsiccia, cotto, würstel, spianata calabra	
BIRRA CONSIGLIATA: KRAKEN	
NICK	€12,00
fior di latte, pancetta, pomodorini confit, bufala fresca affumicata	
BIRRA CONSIGLIATA: JOHANN SEBASTIAN BOCK	
PARMIGIANA 	€11,00
pomodoro, bufala fresca affumicata, melanzane a funghetto, cipolla, all'uscita cialdine di Parmigiano Reggiano DOP	
BIRRA CONSIGLIATA: ROGGEN RAUCH SEIDLA	
SERAFINA	€11,50
fior di latte, crema di pecorino, pancetta, zucchine, patate al forno	
BIRRA CONSIGLIATA: JOHANN SEBASTIAN BOCK	
SOTTOBOSCO	€13,50
fior di latte, gorgonzola, porcini, funghi trifolati, all'uscita speck Alto Adige DOP	
BIRRA CONSIGLIATA: SESSION TRIPEL	
SPECIALE	€12,00
bufala, pomodoro, pomodorini confit, all'uscita crudo di Parma DOP 24m, rucola	
BIRRA CONSIGLIATA: ITALIAN PILS	
STORICA	€12,00
fior di latte, pomodoro, bufala fresca affumicata, salsiccia, pomodorini confit, origano	
BIRRA CONSIGLIATA: ROGGEN RAUCH SEIDLA	
LÀ SPECK-TACOLARE	€12,00
fior di latte, pomodoro, mascarpone, fuori cottura speck e pioggia di pesto di basilico	
BIRRA CONSIGLIATA: SESSION TRIPEL	
DOLOMITI	€12,00
fior di latte, gorgonzola, all'uscita speck DOP e noci	
BIRRA CONSIGLIATA: BLANCHE	
VERDURE 	€9,00
fior di latte, crema di peperoni, pomodorini confit, melanzane, zucchine	
BIRRA CONSIGLIATA: SESSION IPA	



PIZZERIA GUSTO

LE GRANDI CLASSICHE

MARGHERITA 	€6,00
fior di latte, pomodoro	
MARINARA 	€5,00
pomodoro, aglio a scaglie, olio evo	
NAPOLI	€7,50
fior di latte, pomodoro, alici, origano	
PUGLIESE	€9,00
fior di latte, pomodoro, alici, capperi, olive, origano	
DIAVOLA	€8,00
fior di latte, pomodoro, spianata calabra	
COTTO	€7,50
fior di latte, pomodoro, cotto	
FUNGHI 	€7,50
fior di latte, pomodoro, funghi trifolati	
SALSICCIA	€7,50
fior di latte, pomodoro, salsiccia	
TONNO e CIPOLLA	€8,50
fior di latte, pomodoro, tonno, cipolla	
WURSTEL	€7,50
fior fidi latte, pomodoro, würstel	
4FORMAGGI 	€9,00
fior di latte, gorgonzola, pecorino, all'uscita Parmigiano Reggiano DOP a scaglie	
4STAGIONI	€9,00
fior di latte, pomodoro, cotto, salsiccia, funghi, carciofi	
CAPRICCIOSA	€9,50
fior di latte, pomodoro, salsiccia, cotto, funghi, carciofi, olive	
BUFALA 	€8,00
bufala, pomodoro	
VECCHIA MODENA	€9,00
fior di latte, salsiccia, pancetta, all'uscita Parmigiano Reggiano DOP, aceto	
SALSICCIA e FRIARIELLI	€9,00
fior di latte, salsiccia, friarielli	
FUNGHI PORCINI 	€9,00
fior di latte, pomodoro, funghi porcini	



PIZZERIA GUSTO

I CALZONI

CLASSICO

€7,00

Dentro: fior di latte, cotto - sopra: pomodoro

BIRRA CONSIGLIATA: ITALIAN PILS

FARCITO

€8,50

Dentro: fior di latte, cotto, funghi, carciofi, salsiccia -
sopra: pomodoro

BIRRA CONSIGLIATA: YOUTH ATTACK

VEGETARIANO

€8,50

Dentro: fior di latte, stracchino, patate al forno - sopra: crema
di peperoni, zucchine

BIRRA CONSIGLIATA: JOHANN SEBASTIAN BOCK

GUSTOSO

€10,50

Dentro: fior di latte, gorgonzola, pancetta, patate al forno, cipolla
caramellata, ristretto di lambrusco - sopra: pancetta e
Parmigiano Reggiano DOP

BIRRA CONSIGLIATA: BLANCHE

INCREDIBILE

€10,00

Dentro: crema di peperoni, cipolla caramellata, pancetta,
patate al forno - sopra: fior di latte

BIRRA CONSIGLIATA: SESSION TRIPEL

PIZZA COME UNA PIADINA - ROMAGNOLA

€11,00

stracchino, crudo, pomodorini confit, rucola

BIRRA CONSIGLIATA: SESSION IPA

VARIANTI E PLUS

SOTTILE

€0,00

stessa dimensione, più sottile e con un bordo davvero minimo

AGGIUNTA DI INGREDIENTE

€1,00/3,00

BASE SENZA GLUTINE

€3,00

non si garantisce la non contaminazione

COPERTO

€2,00

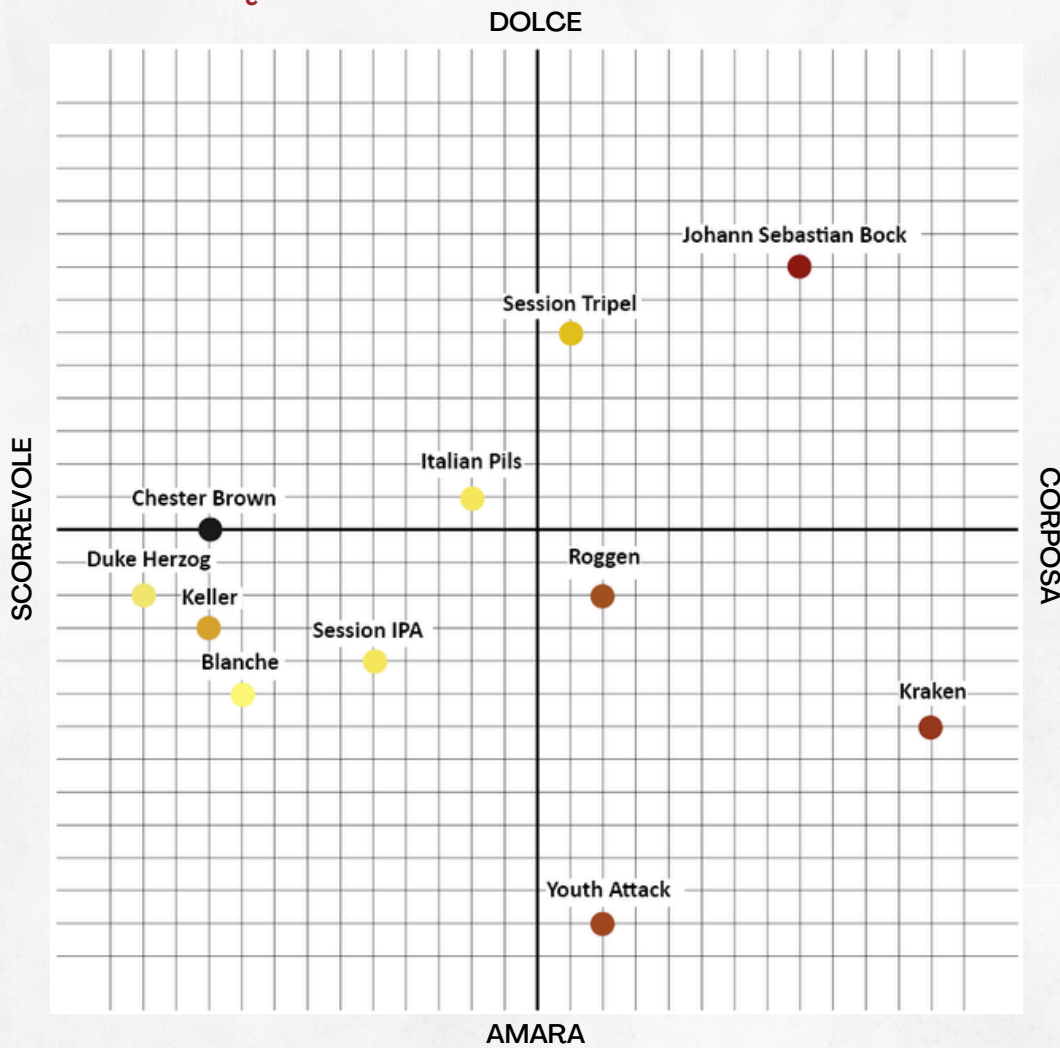
TAGLIO TORTA

a persona €0,50

BIRRE ARTIGIANALI

LE BIRRE - SOLO ARTIGIANALI.

UN BEL QUADRO PER SCEGLIERE



ALLA SPINA



DUKE HERZOG - BIRRIFICIO DADA

Keller - 4.7 %vol

La prima birra a bassa fermentazione del Birrificio Dada, chiara, leggera dissetante e beverina, dal sapore leggermente maltato con un delicato finale erbaceo. La Duke Herzog è birrificata ogni anno solo con i luppoli tedeschi migliori selezionati da Dada nell'annata.

- Piccola 300 ml €5,00
- Media. 400 ml €6,00
- Caraffa 1000 ml €11,00



KELLER - BIRRIFICIO BANDIGA

Keller - 4.8 %vol

Ispirata alle birre tradizionali della Franconia. Rustica, con aromi di miele e cereale dati dai malti. La nostra idea di birra quotidiana.

- Piccola 300 ml €5,00
- Media. 400 ml €6,00
- Caraffa 1000 ml €11,00

BIRRE ARTIGIANALI

IN LATTINA 44 CL - BIRRIFICIO BANDIGA- 6,50 €



ITALIAN PILS

Italian Pils - 5.0 %vol

Gluten free

Stile nato recentemente in Italia. Dai freschi profumi floreali e di erba appena tagliata donati dai luppoli nobili europei aggiunti a fine fermentazione, accompagnati da una lieve nota di crosta di pane.



SESSION TRIPLE

Session Triple - 5.8 %vol

La nostra interpretazione di un classico stile belga, con un tenore alcolico più basso. La luppolatura e l'espressività del lievito donano intriganti sensazioni di spezie, frutta bianca ed agrumi. Di carattere ed estrema bevibilità.



SESSION IPA

Session IPA- 4.5 %vol

Gluten free

Versione meno alcolica rispetto a una classica IPA. L'abbondante luppolatura e agli aromi di frutti tropicali e di melone giallo rendono questa birra fresca, leggera ma intensa, nonostante il basso grado alcolico. L'amaro finale, prepara il palato al sorso successivo.



BLANCHE

Blanche - 4.8 %vol

Birra belga di frumento e malto d'orzo, morbida e velata. Gli aromi di coriandolo, pepe e agrumi dati dalla leggera speziatura, le donano una elevata freschezza.



SEMPRE DIVERSA, SEMPRE BANDIGA

?

Uno spazio dedicato alle birre stagionali e alle produzioni speciali. Oggi c'è una birra, domani potrebbe essercene un'altra.

BIRRE ARTIGIANALI

IN VETRO 50 CL - BIRRIFICIO DADA - 7,00 €



JOHANN SEBASTIAN BOCK

Bock - 7 %vol

Birra dal meraviglioso color ambrato scuro con riflessi rubino, la schiuma è fine di color beige, all'olfatto arrivano le calde note dei malti caramello con un tocco di frutta secca. L'ingresso in bocca è morbido, inizialmente dolce con sentori che ricordano il caramello, miele di castagno e ancora frutta secca, mentre nel finale emerge un amaro abbastanza deciso che asciuga la bevuta e la rende facile da bere.



ROGGEN RAUCH SEIDLA

Marzen - 5.4 %vol

Birra Limpida, color aranciato carico dalla schiuma fine e compatta. All'olfatto emergono subito le note dolci e affumicate dei malti, in bocca è morbida, oltre alla nota affumicata che ricorda lo speck si avvertono un profondo sapore maltato dato dal malto monaco, in seconda battuta si avverte una leggera nota speziata con finale erbaceo causato dall'utilizzo di luppoli nobili tedeschi. Il finale è appannaggio delle sensazioni maltate ed affumicate.



YOUTH ATTACK

I.P.A. - 6.5 %vol

Di color arancio acceso, la schiuma risulta essere fine e compatta. All'olfatto possiamo individuare piacevoli note agrumate in particolare profumi di mandarino intrecciati a sentori maltati. In bocca chiaro è l'ottimo bilanciamento fra il dolce del malto e l'amaro del luppolo. Il sapore dolce leggermente caramellato che si percepisce all'inizio, ma presto lascia lo spazio ad un amaro lungo e secco ed agrumato. Il finale lascia un piacevole sapore ed una bocca gradevolmente pulita che invita a un secondo sorso.



KRAKEN

Double I.P.A. - 8.2 %vol

Birra dal colore ambrato, di grande corpo e con una amarezza ben mascherata. Intensa e misteriosa come i fondali che ospitano il mostro mitologico. Una volta incontrata difficilmente si riesce a tornare indietro.



CHESTER BROWN

Brown Ale - 5.2 %vol

Di color marrone scuro con riflessi rubino, la schiuma è fine e compatta color cappuccino. Al naso emergono note torrefatte che ricordano il cioccolato fondente e la creme brûlée con note delicate leggermente citriche. Il corpo è snello anche se in bocca risulta calda e rustica con note che fanno pensare al cioccolato fondente ed al caramello. La luppolatura è delicata ma stempera la dolcezza proponendo in seconda battuta un sentore fresco che ricorda il pompelmo. Una birra saporita, poco amara e non dolce.

BEVERAGE & VINI

BEVERAGE

ACQUA Naturale	€2,50
ACQUA Frizzante	€2,50
COCA-COLA In vetro 33 cl	€3,50
COCA-COLA ZERO In vetro 33 cl	€3,50
COCA-COLA Alla spina grande 1l	€9,00
COCA-COLA Alla spina media 40cl	€4,50
COCA-COLA Alla spina piccola	€3,50
FANTA 33 cl	€3,50
TÈ ALLA PESCA 33 cl	€3,50
TÈ AL LIMONE 33 cl	€3,50
SPRITE 33 cl	€3,50

VINI

ALLA MESCITA

GLERA FRIZZANTE BIANCO 1/4 L - 1/2 L - 1L	€4.50 - 6.50 - 10.00
SAN MARTINO - PROSECCO TREVISO BRUT al calice	€4,50

BOLLICINE

SAN MARTINO - PROSECCO TREVISO BRUT	€15,00
PERLAGE - PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY	€20,00
TRENTO DOC	€30,00

BEVERAGE & VINI

ROSSI FRIZZANTI

LAMBRUSCO DI SORBARA	€8,50
LAMBRUSCO DI MODENA	€8,50

ROSSI

CA' BOLANI - CABERNET FRANC	€16,00
SANTI - VALPOLICELLA CLASSICO	€24,00

BIANCHI

ALTURIS - RIBOLLA GIALLA	€16,00
LIVIO FELLUGA - SHARIS	€24,00

SEGUICI PER
RIMANERE
AGGIORNATO:

