



AUTENTICA
PIZZERIA

PIZZE

Concordia sulla secchia

Viale Giuseppe Garibaldi, 22, (MO)

Rovereto sulla secchia

Via Chiesa Sud, 39, (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 Beerbelly (Modena) e Birrificio Dada (Correggio)** → 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 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
Tris di bocconcini piccanti	€4,00
Mozzarelline	€4,00
Tagliere di gnocco fritto e salumi 5 pz, stracchino, salumi	€10,00

PIZZE! a modo nostro o emiliana (sottile)

LE SETTE MERAVIGLIE DI GUSTO

BOTANICA 	€12,00
crema di pecorino, fior di latte, gorgonzola, cipolla, patata al forno, all'uscita cialdine di Parmigiano Reggiano DOP	

BIRRA CONSIGLIATA: AMMUTINATA

EMILIA	€15,00
fior di latte, pomodoro, bufala fresca affumicata, funghi porcini, pomodorini confit, all'uscita crudo di Parma DOP 24 mesi	

BIRRA CONSIGLIATA: ROGGEN RAUCH SEIDLA

GUSTO	€9,00
fior di latte, pomodoro, basilico, pesto di salsiccia croccante, cialdine di Parmigiano Reggiano	

BIRRA CONSIGLIATA: LAZYBUTT

TIN BOTA	€12,50
crema di peperoni, fior di latte, gorgonzola, cipolla caramellata, pancetta, funghi porcini	

BIRRA CONSIGLIATA: YOUTH ATTACK

TOLA DOLSA	€14,50
crema di pecorino, fior di latte, all'uscita speck, cialdine di Parmigiano Reggiano DOP e leggera colatura di miele di castagno	

BIRRA CONSIGLIATA: KRAKEN

TROPEA	€13,50
pomodoro, cipolla caramellata, all'uscita crudo di Parma DOP 24m, scaglie di pecorino	

BIRRA CONSIGLIATA: MADE IN MODNA

VENDEMMIA	€13,00
fior di latte, salsiccia, all'uscita burrata, noci, ristretto di lambrusco DOC e spolverata di rosmarino	

BIRRA CONSIGLIATA: CANNONATA



PIZZERIA GUSTO

LE BUONE DAVVERO

BAZZA	€11,00
fior di latte, stracchino, zucchine, all'uscita mortadella, 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: LAZYBUTT	
BOMBA	€13,00
fior di latte, gorgonzola, patate al forno, pancetta, friarielli	
BIRRA CONSIGLIATA: GIÙ-YELLOW	
BRONTOLONA	€12,00
fior di latte, all'uscita mortadella, burrata, granella di pistacchio	
BIRRA CONSIGLIATA: KRAKEN	
CACICCIA	€10,00
fior di latte, crema di pecorino, pomodorini confit, salsiccia	
BIRRA CONSIGLIATA: CANNONATA	
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: AMMUTINATA	
FRESCA	€14,00
fior di latte, pomodorini confit, all'uscita burrata, crudo di Parma DOP 24m, pesto di basilico	
BIRRA CONSIGLIATA: DUKE HERZOG	
FUME'	€13,00
fior di latte, bufala fresca affumicata, radicchio, all'uscita speck Alto Adige DOP	
BIRRA CONSIGLIATA: ROGGEN RAUCH SEIDLA	
LAMBRUSCHINA	€13,50
crema di pecorino, fior di latte, carciofi, pancetta, all'uscita ristretto di lambrusco	
BIRRA CONSIGLIATA: MADE IN MODNA	
LEGGERISSIMA	€11,00
pomodoro, all'uscita burrata, crudo di Parma DOP 24m	
BIRRA CONSIGLIATA: AMMUTINATA	
LUNA PARK	€9,50
fior di latte, crema di peperoni, salsiccia, cipolla caramellata	
BIRRA CONSIGLIATA: GIÙ-YELLOW	

PIZZERIA GUSTO



MAIALINA

fior di latte, pomodoro, pancetta, salsiccia, cotto, würstel, spianata calabra

BIRRA CONSIGLIATA: KRAKEN

€11,00

NICK

fior di latte, pancetta, pomodorini confit, bufala fresca affumicata

BIRRA CONSIGLIATA: LAZYBUTT

€12,00

PARMIGIANA

pomodoro, bufala fresca affumicata, melanzane a funghetto, cipolla, all'uscita cialdine di Parmigiano Reggiano DOP

BIRRA CONSIGLIATA: ROGGEN RAUCH SEIDLA

€11,00

SERAFINA

fior di latte, crema di pecorino, pancetta, zucchine, patate al forno

BIRRA CONSIGLIATA: LAZYBUTT

€11,50

SOTTOBOSCO

fior di latte, gorgonzola, porcini, funghi trifolati, all'uscita speck Alto Adige DOP

BIRRA CONSIGLIATA: CANNONATA

€13,50

SPECIALE

bufala, pomodoro, pomodorini confit, all'uscita crudo di Parma DOP 24m, rucola

BIRRA CONSIGLIATA: DUKE HERZOG

€12,00

STORICA

fior di latte, pomodoro, bufala fresca affumicata, salsiccia, pomodorini confit, origano

BIRRA CONSIGLIATA: MADE IN MODNA

€12,00

LA SPECK-TACOLARE

fior di latte, pomodoro, mascarpone, fuori cottura speck e pioggia di pesto di basilico

BIRRA CONSIGLIATA: CANNONATA

€12,00

DOLOMITI

fior di latte, gorgonzola, all'uscita speck DOP e noci

BIRRA CONSIGLIATA: DUKE HERZOG

€12,00



PIZZERIA GUSTO

LE GRANDI CLASSICHE

MARGHERITA

fior di latte, pomodoro

€6,00

MARINARA

pomodoro, aglio a scaglie, olio evo

€5,00

NAPOLI

fior di latte, pomodoro, alici, origano

€7,50

PUGLIESE

fior di latte, pomodoro, alici, capperi, olive, origano

€9,00

DIAVOLA

fior di latte, pomodoro, spianata calabra

€8,00

COTTO

fior di latte, pomodoro, cotto

€7,50

FUNGHI

fior di latte, pomodoro, funghi trifolati

€7,50

COTTO e FUNGHI

fior di latte, pomodoro, funghi trifolati, cotto

€8,00

SALSICCIA

fior di latte, pomodoro, salsiccia

€7,50

TONNO e CIPOLLA

fior di latte, pomodoro, tonno, cipolla

€8,50

WURSTEL

fior fidi latte, pomodoro, würstel

€7,50

WURSTEL e PATATINE

fior di latte, pomodoro, würstel, patatine

€8,50

SALSICCIA e FUNGHI

fior di latte, pomodoro, salsiccia, funghi trifolati

€8,50

4FORMAGGI

fior di latte, gorgonzola, pecorino, all'uscita Parmigiano Reggiano DOP a scaglie

€9,00

4STAGIONI

fior di latte, pomodoro, cotto, salsiccia, funghi, carciofi

€9,00

CAPRICCIOSA

fior di latte, pomodoro, salsiccia, cotto, funghi, carciofi, olive

€9,50

CRUDO

fior di latte, pomodoro, all'uscita crudo di Parma DOP 24 mesi

€9,00

BUFALA

bufala, pomodoro

€8,00



PIZZERIA GUSTO

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	
VERDURE 	€9,00
fior di latte, crema di peperoni, pomodorini confit, melanzane, zucchine	
SALAMINO e GORGONZOLA	€9,00
fior di latte, pomodoro, spianata calabra, gorgonzola	
FUNGHI PORCINI 	€9,00
fior di latte, pomodoro, funghi porcini	
PANCETTA e GRANA	€8,50
fior di latte, pancetta, all'uscita Parmigiano Reggiano DOP a scaglie	

I CALZONI

CLASSICO	€7,00
Dentro: fior di latte, cotto - sopra: pomodoro	
FARCITO	€8,50
Dentro: fior di latte, cotto, funghi, carciofi salsiccia - sopra: pomodoro	
VEGETARIANO 	€8,50
Dentro: fior di latte, stracchino, patate al forno - sopra: crema di peperoni, zucchine	
APERTO	€9,00
stracchino, mortadella, pomodorini confit, rucola	
GUSTOSO	€10,50
Dentro: fior di latte, gorgonzola, pancetta, patate al forno, cipolla caramellata, ristretto di lambrusco - sopra: pancetta e Parmigiano Reggiano DOP	
INCREDIBILE	€10,00
Dentro: crema di peperoni, cipolla caramellata, pancetta, patate al forno - sopra: fior di latte	

VARIANTI E PLUS

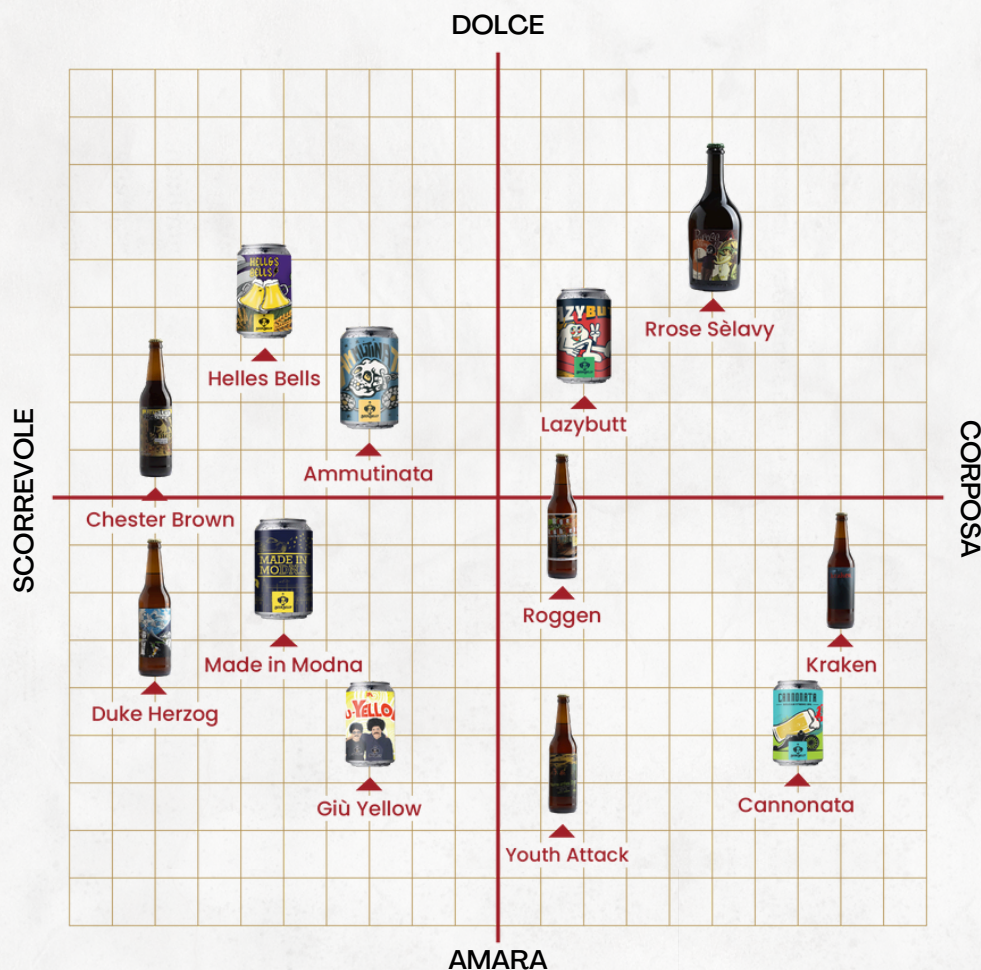
SOTTILE	€0,00
stessa dimensione, più sottile e con un bordo davvero minimo	
AGGIUNTA DI INGREDIENTE	€1,50/3,00
BASE SENZA GLUTINE	€3,00
non si garantisce la non contaminazione	

COPERTO	€2,00
TAGLIO TORTA	a persona €0,50

BIRRE ARTIGIANALI

LE BIRRE - SOLO ARTIGIANALI.

UN BEL QUADRO PER CAPIRE



ALLA SPINA



HELLES BELLS - BIRRIFICIO BEERBELLY
(bionda, leggera, retrogusto di pane)

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



ROSE SÈLAVY - BIRRIFICIO DADA
(rossa belga, beverina, retrogusto di frutti rossi)

- | | |
|-------------------|--------|
| • Piccola 300 ml | €5,50 |
| • Media. 400 ml | €6,50 |
| • Caraffa 1000 ml | €12,50 |

BIRRE ARTIGIANALI

IN LATTINA - BIRRIFICIO BEERBELLY - 5,50 €



AMMUTINATA

Wet Hop Lager - 5.8 %vol

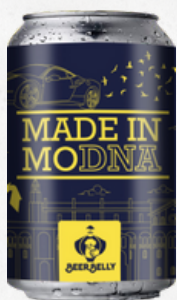
Nella terra del lambrusco abbiamo utilizzato luppolo coltivato sul territorio per produrre una birra con materie prime modenesi. Tutto questo ha il sapore di una sfida, una scommessa, un ammutinamento. Ne nasce una lager chiara, moderna, fresca e fioreale. 5,8% gradi alcolici proprio come i KM che ha percorso il luppolo per arrivare dal campo ai vostri bicchieri.



LAZYBUTT

Bock - 6 %vol

I malti caramellati regalano un intrigante e luminoso color rame ed una compatta schiuma color nocciola. Un abbraccio maltato; sensazioni di tostato e biscottato cingono il palato regalando calore e morbidezza. Intima e familiare, vi sembrerà di conoscerla da sempre.



MADE IN MODNA

Blanche - 5 %vol

Birra in stile Belga dal colore giallo paglierino e dall'aspetto lattiginoso, schiuma bianchissima. Al naso arriva elegante con i suoi profumi di spezie e agrumi, la presenza di coriandolo e scorza d'arancia le donano una freschezza impareggiabile. Finale secco, setoso e dissetante.



GIÙ YELLOW

India Pale Lager - 5.7 %vol

Eccezionale! Veramente! Esclamerebbe Tirzan al primo sorso di questa birra. Secca e amara sul finale, la GiùYellow è una birra lager che fa l'occholino alle IPA. Si presenta di colore dorato carico, con riflessi arancio, profumo esplosivo di agrumi e frutta tropicale lasciano posto ad un amaro lungo e resinoso per una bevuta facile e scorrevole. Non la solita lager ma come piace a noi, un mix esplosivo di colori e sapori.



CANNONATA

Hope Belgian Strong IPA 8.5 %vol

Per la barba del capitano Achab! Qui non si scherza filibustieri dell'amaro, abbiamo in serbo per voi una bordata di Luppolo. La nostra Cannonata (di nome e di fatto), è una Belgian strong Ipa Fruttata ed erbacea che non lascia spazio a scherzi. Amara e avvolgente, sfrontata ed arrempante, questa birra è l'emblema della forza e del vigore che solo le migliori Ipa sanno sprigionare, carica di gusto, sa conquistare i palati più esigenti.

BIRRE ARTIGIANALI

IN VETRO - BIRRIFICIO DADA - 7,00 €



DUKE HERZOG

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.



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
ALTURIS- CABERNET FRANC ROSSO 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:

