



AUTENTICA  
PIZZERIA

**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 Dolcemilù, 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

<b>Patatine</b>	€4,00
classiche super crunchy	
<b>Patatine</b>	€4,00
dippers, come una volta!	
<b>Sfere di crema di formaggio ed erba cipollina</b>	€4,00
<b>Tris di bocconcini piccanti</b>	€4,00
<b>Salvia in pastella</b>	€4,00
<b>Anelli di cipolla in pastella</b>	€4,00
<b>Tris di bocconcini piccanti</b>	€4,00
<b>Mozzarelline</b>	€4,00
<b>Tagliere di gnocco fritto e salumi</b>	€10,00
5 pz, stracchino, salumi	

**PIZZE! a modo nostro o emiliana (sottile)**

## LE SETTE MERAVIGLIE DI GUSTO

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

# 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

### CACICCA

€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 SEIDL

### 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



<b>MAIALINA</b>	€11,00
fior di latte, pomodoro, pancetta, salsiccia, cotto, würstel, spianata calabria	
BIRRA CONSIGLIATA: KRAKEN	
<b>NICK</b>	€12,00
fior di latte, pancetta, pomodorini confit, bufala fresca affumicata	
BIRRA CONSIGLIATA: LAZYBUTT	
<b>PARMIGIANA</b> 	€11,00
pomodoro, bufala fresca affumicata, melanzane a funghetto, cipolla, all'uscita cialdine di Parmigiano Reggiano DOP	
BIRRA CONSIGLIATA: ROGGEN RAUCH SEIDL	
<b>SERAFINA</b>	€11,50
fior di latte, crema di pecorino, pancetta, zucchine, patate al forno	
BIRRA CONSIGLIATA: LAZYBUTT	
<b>SOTTOBOSCO</b>	€13,50
fior di latte, gorgonzola, porcini, funghi trifolati, all'uscita speck Alto Adige DOP	
BIRRA CONSIGLIATA: CANNONATA	
<b>SPECIALE</b>	€12,00
bufala, pomodoro, pomodorini confit, all'uscita crudo di Parma DOP 24m, rucola	
BIRRA CONSIGLIATA: DUKE HERZOG	
<b>STORICA</b>	€12,00
fior di latte, pomodoro, bufala fresca affumicata, salsiccia, pomodorini confit, origano	
BIRRA CONSIGLIATA: MADE IN MODNA	
<b>LÀ SPECK-TACOLARE</b>	€12,00
fior di latte, pomodoro, mascarpone, fuori cottura speck e pioggia di pesto di basilico	
BIRRA CONSIGLIATA: CANNONATA	
<b>DOLOMITI</b>	€12,00
fior di latte, gorgonzola, all'uscita speck DOP e noci	
BIRRA CONSIGLIATA: DUKE HERZOG	

## LE GRANDI CLASSICHE



PIZZERIA  
GUSTO

<b>MARGHERITA</b>	€6,00
fior di latte, pomodoro	
<b>MARINARA</b>	€5,00
pomodoro, aglio a scaglie, olio evo	
<b>NAPOLI</b>	€7,50
fior di latte, pomodoro, alici, origano	
<b>PUGLIESE</b>	€9,00
fior di latte, pomodoro, alici, capperi, olive, origano	
<b>DIAVOLA</b>	€8,00
fior di latte, pomodoro, spianata calabria	
<b>COTTO</b>	€7,50
fior di latte, pomodoro, cotto	
<b>FUNGHI</b>	€7,50
fior di latte, pomodoro, funghi trifolati	
<b>COTTO e FUNGHI</b>	€8,00
fior di latte, pomodoro, funghi trifolati, cotto	
<b>SALSICCIA</b>	€7,50
fior di latte, pomodoro, salsiccia	
<b>TONNO e CIPOLLA</b>	€8,50
fior di latte, pomodoro, tonno, cipolla	
<b>WURSTEL</b>	€7,50
fior fidi latte, pomodoro, würstel	
<b>WURSTEL e PATATINE</b>	€8,50
fior di latte, pomodoro, würstel, patatine	
<b>SALSICCIA e FUNGHI</b>	€8,50
fior di latte, pomodoro, salsiccia, funghi trifolati	
<b>4FORMAGGI</b>	€9,00
fior di latte, gorgonzola, pecorino, all'uscita Parmigiano Reggiano DOP a scaglie	
<b>4STAGIONI</b>	€9,00
fior di latte, pomodoro, cotto, salsiccia, funghi, carciofi	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€9,50
fior di latte, pomodoro, salsiccia, cotto, funghi, carciofi, olive	
<b>CRUDO</b>	€9,00
fior di latte, pomodoro, all'uscita crudo di Parma DOP 24 mesi	
<b>BUFALA</b>	€8,00
bufala, pomodoro	

# PIZZERIA GUSTO



<b>VECCHIA MODENA</b>	€9,00
fior di latte, salsiccia, pancetta, all'uscita Parmigiano Reggiano DOP, aceto	
<b>SALSICCIA e FRIARIELLI</b>	€9,00
fior di latte, salsiccia, friarielli	
<b>VERDURE</b> 	€9,00
fior di latte, crema di peperoni, pomodorini confit, melanzane, zucchine	
<b>SALAMINO e GORGONZOLA</b>	€9,00
fior di latte, pomodoro, spianata calabria, gorgonzola	
<b>FUNGHI PORCINI</b> 	€9,00
fior di latte, pomodoro, funghi porcini	
<b>PANCETTA e GRANA</b>	€8,50
fior di latte, pancetta, all'uscita Parmigiano Reggiano DOP a scaglie	

## I CALZONI

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

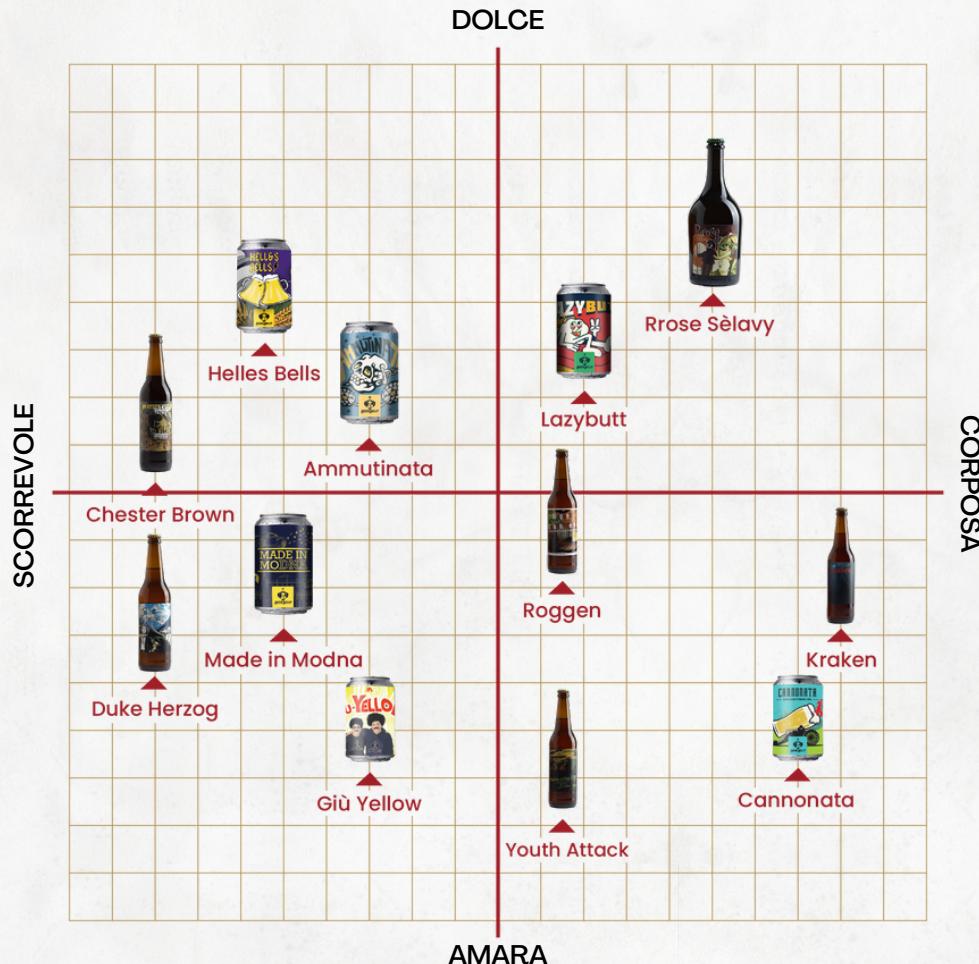
## VARIANTI E PLUS

<b>SOTTILE</b>	€0,00
stessa dimensione, più sottile e con un bordo davvero minimo	
<b>AGGIUNTA DI INGREDIENTE</b>	€1,50/3,00
<b>BASE SENZA GLUTINE</b>	€3,00
non si garantisce la non contaminazione	
<b>COPERTO</b>	€2,00
<b>TAGLIO TORTA</b>	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
- Media 400 ml
- Caraffa 1000 ml

€5,00  
€6,00  
€11,00



### ROSE SELAVY - BIRRIFICIO DADA

(rossa belga, beverina, retrogusto di frutti rossi)

- Piccola 300 ml
- Media 400 ml
- Caraffa 1000 ml

€5,50  
€6,50  
€12,50

## IN LATTINA - BIRRIFICIO BEERBELLY - 5,50 €

# BIRRE ARTIGIANALI



### 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 floreale. 5,8% gradi alcolici proprio come i KM che ha percorso il luppolo per arrivare dal campo ai vostri bicchieri.



### LAZY BUTT

*Bock - 6 %vol*

I mali 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*

Eccezzionale Veramente! Esclamerebbe Tirzan al primo sorso di questa birra. Secca e amara sul finale, la GiùYellow è una birra lager che fa l'occhiolino alle IPA. Si presenta di colore dorato carico, con riflessi arancio, profumo esplosivo di agrumi e frutta tropicale lasciano posto ad una 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 saperi.



### 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 arrembante, 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.

## IN VETRO - BIRRIFICIO DADA - 7,00 €

# BIRRE ARTIGIANALI



### 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 arancio 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 brûlé 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

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

## VINI

### ALLA MESCITA

<b>GLERA FRIZZANTE BIANCO</b> 1/4 L - 1/2 L - 1L	€4.50 - 6.50 - 10.00
<b>SAN MARTINO - PROSECCO TREVISO BRUT</b> al calice	€4,50
<b>ALTURIS- CABERNET FRANC ROSSO</b> al calice	€4,50

### BOLLICINE

<b>SAN MARTINO - PROSECCO TREVISO BRUT</b>	€15,00
<b>PERLAGE - PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY</b>	€20,00
<b>TRENTO DOC</b>	€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:

