



CARTA

*Entrantes
& Masas*





¿Por qué Sestogusto?

*La vida es como una buena masa: cambia, evoluciona y crece.
Después de meses de investigación y experimentación, nosotros
también hemos crecido: hemos decidido centrarnos aún más
en las harinas y los procesos de fermentación, dedicándonos
con ciencia y pasión a la masa que va más allá de la pizza.
La ciencia nos dice que el sexto sabor es la sensibilidad de nuestra
boca al sabor de los carbohidratos. La pasión que nos hace amar
la pizza, el pan y todas las masas a base de trigo, el amor que tienen
sus raíces en la vida y los recuerdos de todos nosotros.
Ese amor desde el que comienza el camino del gusto que estás
a punto de emprender.
Que tengas un buen viaje y disfruta de tu comida.*



Para empezar...

*Un preludio a la experiencia,
elaborados con ingredientes
de calidad con carácter,
intensidad y respeto al producto
que definen nuestras pizzas.*

Entrantes

Alérgenos

- 01. Gluten
- 02. Crustáceos
- 03. Huevo
- 04. Pescado
- 05. Frutos secos
- 06. Soja
- 07. Lactosa
- 08. Fruto de cáscara
- 09. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Sulfitos
- 13. Moluscos



ENTRANTES

IL PANZEROTTO

Masa frita al horno, salsa de tomate di Collina del Vesubio, stracciatella y emulsión de albahaca.

6,50€

01.07

LA PARMIGIANA

Berenjenas de la huerta, tomate di Collina del Vesubio, emulsión de albahaca, queso Gran Kinara y fiore di latte.

7,50€

07

VITELLO TONNATTO

Redondo a baja temperatura, salsa tonata, alcaparras, rabano marinado y mayonesa de trufa negra con brotes. de temporada.

13,50€

03.04.(12)

TARTAR DE GAMBERO ROSSO

Tartar de gamba roja de huelva, crema de aguacate, yema a baja temperatura, chalotas, cebolla roja encurtida y cebollino.

13,50€

02.03.04.(06).(12)

FOGLIO DI FA CROC

De Anchoas del Cantábrico con mayo de trufa negra.

4,50€/ud.

01.(06).07.(10)

De Anchoas del Cantábrico con salsa verde.

4,50€/ud.

01.(06).07.(10)

De Anchoas del Cantábrico con mantequilla Sestogusto.

4,50€/ud.

01.(06).07.(10)

Alérgenos

- 01. Gluten
- 02. Crustáceos
- 03. Huevo
- 04. Pescado
- 05. Frutos secos
- 06. Soja
- 07. Lactosa
- 08. Fruto de cáscara
- 09. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Sulfitos
- 13. Moluscos



TAGLIERE DI FORMAGGI / DI SALUMI ITALIANO

Surtido de quesos o embutidos ibéricos e italianos seleccionados uno a uno:

-Mezzo Tagliere.

9,50€

-Intero Tagliere.

18,00€

07.08 / (06).(10)

ENSALADA CAPRESE

Tomate “Blue Eye” confitado, vinagreta con albahaca, brotes, mix de tomate cherry y Bufala di Campania.

8,00€

07

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de ternera, vinagreta de miel y mostaza, mayo de trufa negra, con frutos y brotes de temporada.

14,50€

03.(06).08.(10)

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Pane Carasau, tartar de atún rojo de Almadraba marinado, crema de aguacate, mayo trufa y brotes.

5,50€/ud.

01.03.(06).04.(10)

SERVICIO DE PAN

Pan de *Massimiliano Prete* y aceite de oliva virgen extra 100% italiano.

2,00€

Ración de pane carasau.

1,50€

01



Sobre la masa

*Cada masa tiene su propio carácter,
su textura, su forma de contarte algo.
Elige la tuya y deja que te hable.*

Masas

Elige las pizzas que prefieras de entre todas las masas indicadas en las siguientes páginas. Se servirán uno a la vez, en porciones, para degustar diferentes masas, fragancias, texturas, aromas que te permitan vivir y compartir una experiencia gustativa sin precedentes.

Alérgenos

- 01. Gluten*
- 02. Crustáceos*
- 03. Huevo*
- 04. Pescado*
- 05. Frutos secos*
- 06. Soja*
- 07. Lactosa*
- 08. Fruto de cáscara*
- 09. Apio*
- 10. Mostaza*
- 11. Sésamo*
- 12. Sulfitos*
- 13. Moluscos*



MASA *Classica*

LA POMOD'ORO

Tomate ciruela del Vesubio amarillo y rojo, queso Gran Kinara Fattorie Fiandino, aceite de oliva virgen extra, gel de tomate "ciruela" amarillo del Vesubio, emulsión de albahaca, hierbas aromáticas de temporada y orégano siciliano.

12,90€

01.(06).07.(10)

LA TONNETTO

Cebolla, mozzarella fior di latte, bonito del Mar Mediterráneo, salsa verde y brotes de temporada.

15,90€

01.04.(06).07.(10)

LA TOUMIN

Tomate di Collina del Vesubio, fior di latte, queso Toumin dal Mel, Jamon cocido artesanalmente, aceitunas Taggia y hierbas de temporada.

14,90€

01.(06).07.(10)

LA CHORIZO E ACCIUGHE

Tomate di Collina del Vesuvio, chorizo cular iberico de bellota, anchoas del Mar Cantábrico, fior di latte, orégano siciliano, emulsión de albahaca y hierbas de temporada.

15,90€

01.04.(06).07.(10)

ARRABBIATA

Base de tomate amarillo al habanero amarillo, stracciatella y crema de tomate di colina al habanero chocolate y orégano.

12,90€

01.(06).07.(10)

Elige las pizzas que prefieras de entre todas las masas indicadas en las siguientes páginas. Se servirán uno a la vez, en porciones, para degustar diferentes masas, fragancias, texturas, aromas que te permitan vivir y compartir una experiencia gustativa sin precedentes.

Alérgenos

- 01. Gluten
- 02. Crustáceos
- 03. Huevo
- 04. Pescado
- 05. Frutos secos
- 06. Soja
- 07. Lactosa
- 08. Fruto de cáscara
- 09. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Sulfitos
- 13. Moluscos



10.

MASA *Classica*

SALAME

Tomate di Collina del Vesubio, Fior di latte y chorizo ibérico de bellota picante.

01.(06).07.(10)

13,90€

FORNICALIA

Tomate di Collina del Vesubio, Fior di latte, chorizo ibérico de bellota picante, straciatella, miel picante, piñones garrafiñados.

01.(06).07.08.(10)

16,90€

VERDE E PARMA

Mozzarella fior di latte, rúcula, mix de tomates cherry y jamón de Parma 30 meses DOP Riserva.

01.(06).07.(10)

17,90€

MORTAZZA

Mozzarella fior di latte, mortadella, straciatella, pesto de pistacho, ralladura de lima, albahaca y AOVE.

01.(06).07.08.(10)

15,90€

TRUFATA

Mozzarella fior di latte, demi-glacé de setas, trufa laminada, setas portobello y shiitake a baja temperatura.

01.(06).07.(10)

19,90€

Elige las pizzas que prefieras de entre todas las masas indicadas en las siguientes páginas. Se servirán uno a la vez, en porciones, para degustar diferentes masas, fragancias, texturas, aromas que te permitan vivir y compartir una experiencia gustativa sin precedentes.

Alérgenos

- 01. Gluten*
- 02. Crustáceos*
- 03. Huevo*
- 04. Pescado*
- 05. Frutos secos*
- 06. Soja*
- 07. Lactosa*
- 08. Fruto de cáscara*
- 09. Apio*
- 10. Mostaza*
- 11. Sésamo*
- 12. Sulfitos*
- 13. Moluscos*



MASA *Classica*

COTTO E FUNGHI

Mozzarella fior di latte, jamón cocido artesanal, champiñones de temporada y ralladura de lima.

01.(06).07.(10)

14,90€

SOLE DEL SUD

Tomate di Collina del Vesubio, stracciatella, aceitunas Taggia, tomates datterino confitados, alcaparras Pantelleria y emulsión de albahaca.

01.(06).07.(10)

14,90€

IL GUSTI DELL'ORTO

Verduras de temporada, queso Gran Kinara Fattorie Fiandino, emulsión de albahaca y brotes de temporada.

01.(06).07.(10)

13,90€

El favorito de Gabriele Bonci... por su fundibilidad. Reinterpretación de la focaccia tradicional romana rellena de un alto porcentaje de Harina tipo 2 y 1 con germen de trigo que da aroma a trigo tostado para ¡Mejorar el crujiente al máximo!

Alérgenos

- 01. Gluten*
- 02. Crustáceos*
- 03. Huevo*
- 04. Pescado*
- 05. Frutos secos*
- 06. Soja*
- 07. Lactosa*
- 08. Fruto de cáscara*
- 09. Apio*
- 10. Mostaza*
- 11. Sésamo*
- 12. Sulfitos*
- 13. Moluscos*



MASA *Fa-Croc*

LA MORTADELLA

Mortadela, Raschera DOP, alcaparras de Pantelleria y hierbas aromáticas.

01.(06).07.08.(10)

12,90€

IL CRUDO

Jamón de Parma 30 meses DOP Riserva, straciatella y hierbas de temporada.

01.(06).07.(10)

14,90€

LA MELANZANA

Berenjena marinada, tomate di Collina del Vesubio, queso Gran Kinara Fattorie Fiandino, emulsión de albahaca y hierbas aromáticas de temporada.

01.(06).07.(10)

14,90€

COTTO

Raschera, cotto y mayo trufa negra.

01.(06).07.(10)

13,90€

*Una masa hecha con harina
de maíz y pipas de girasol,
cultivado en nuestro campo
en Sicilia, por nuestro agricultor.
Una elección ética y sostenible,
buena para el Planeta, buena
para el agricultor, y buena para ti.*

Alérgenos

- 01. Gluten*
- 02. Crustáceos*
- 03. Huevo*
- 04. Pescado*
- 05. Frutos secos*
- 06. Soja*
- 07. Lactosa*
- 08. Fruto de cáscara*
- 09. Apio*
- 10. Mostaza*
- 11. Sésamo*
- 12. Sulfitos*
- 13. Moluscos*



MASACrocante

IL COTTO

Base crujiente con harina de maíz y pipas de girasol, jamón cocido artesanal, stracciatella y ricotta salada.

19,90€

01.(06).07.(10)

IL GAMBERO ROSSO

Base crujiente con harina de maíz y pipas de girasol, gambas rojas, lardo de patanegra, stracciatella, salsa de aguacate y hierbas aromáticas de temporada.

31,90€

01.02.(06).07.08.(10).12

IL VITELLO TONNATO

Base crujiente con harina de maíz y pipas de girasol, redondo de ternera, rábano marinado, alcaparras Pantelleria, emulsión de aceite de perejil, salsa tonata y hierbas de temporada.

29,90€

01.03.04.(06).(10)

LA "FALSA" CARBONARA

Fondue de pecorino romano, yema de huevo, guanciale a baja temperatura y ralladura de parmesano DOP.

24,90€

01.(06).03.07.(10)

IL POKER CROCCANTE

Base crujiente con harina de maíz y pipas de girasol:

34,90€

-2 porciones de Il Gambero Rosso (gambas rojas, lardo de patanegra, stracciatella, salsa de aguacate y hierbas aromáticas de temporada).

-2 porciones de L'Acciuga (tomate di Collina del Vesubio, stracciatella, orégano siciliano, anchoas del Mar Cantábrico, emulsión de albahaca).

-2 Porciones de Vitello Tonnato (redondo de ternera, rábano marinado, alcaparras Pantelleria, emulsión de aceite de perejil, salsa tonata y hierbas de temporada).

-2 porciones de Pata Negra (jamón ibérico de 100% bellota, stracciatella y hierbas aromáticas de temporada).

01.02.03.04.(06).07.08.(10).12

Nos encanta llamar a la pizza suave de masa alta "nube de trigo" porque está hecha con una masa suave que realza el sabor prístino del trigo. Se sirve cortado en 8 gajos, ligeramente desmenuzable por fuera y suave por dentro, un contraste que realza la excelencia de los ingredientes. El gran chef Albert Adrià tras probarlo: "Nunca había comido nada igual"

Alérgenos

- 01. Gluten
- 02. Crustáceos
- 03. Huevo
- 04. Pescado
- 05. Frutos secos
- 06. Soja
- 07. Lactosa
- 08. Fruto de cáscara
- 09. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Sulfitos
- 13. Moluscos



MASA *Pizz'Otto*

L'ACCIUGA

Tomate di Collina del Vesubio, stracciatella, orégano siciliano, anchoas del Mar Cantábrico y emulsión de albahaca.

01.04.(06).07.(10)

22,90€

IL PARMA

Jamón de Parma 30 meses DOP Riserva, stracciatella y hierbas aromáticas.

01.04.(06).07.(10)

27,90€

IL PATA NEGRA

Jamón ibérico de 100% bellota, stracciatella y hierbas aromáticas de temporada.

01.(06).07.(10)

22,90€

TERROIR *Seasonal*

Vinagreta de miel mostaza y quenelle de ricotta.

01.03.(06).07.(10)

30,90€

El favorito de Enrico Crippa, enamorado de su ligereza, la llamó "Un soplo de aire". Una pizza de unos 50 cm de largo para compartir (recomendada para min. 2 personas). Un himno a la fragancia agradable.

Alérgenos

- 01. Gluten*
- 02. Crustáceos*
- 03. Huevo*
- 04. Pescado*
- 05. Frutos secos*
- 06. Soja*
- 07. Lactosa*
- 08. Fruto de cáscara*
- 09. Apio*
- 10. Mostaza*
- 11. Sésamo*
- 12. Sulfitos*
- 13. Moluscos*



MASA *La Pala*

1/2 CHORIZO E ACCIUGHE 1/2 PARMIGIANA

-Tomate di Collina del Vesuvio, chorizo cular iberico de bellota, anchoas del Mar Cantábrico, fior di latte, orégano siciliano, emulsión de albahaca y hierbas de temporada.
-Berenjenas de la huerta, tomate di Collina del Vesubio, emulsión de albahaca, queso Gran Kinara y fiore di latte.

01.04.(06).07.08.(10)

34,90€

1/2 ROSSA 1/2 CRUDO

-Tomate di Collina del Vesubio, mozzarella de búfala DOP, tomates datterino confitados, alcaparras de Pantelleria, aceitunas Taggia y emulsión de albahaca.
-Jamón de Parma 30 meses DOP Riserva, stracciatella y hierbas de temporada.

01.04.(06).07.(10)

34,90€

1/2 SOLE DEL SUD 1/2 TOUMIN

-Tomate di Collina del Vesubio, stracciatella, aceitunas Taggia, tomates datterino confitados, alcaparras Pantelleria y emulsión de albahaca.
-Tomate di Collina del Vesubio, fior di latte, queso Toumin dal Mel, jamón cocido artesanalmente, aceitunas Taggia y hierbas de temporada.

01.04.(06).07.(10)

34,90€



o'
SESTO
GUSTO
L'IMPASTO OLTRE LA PIZZA

