

Birre Artigianali della Casa

Pilsner "Con Gusto" 5,2 vol € 7,00  cl 0,50
colore paglierino dal gusto arrotondato e da un amaro moderato

Ambrata "Con Gusto" 6,8 vol € 7,00  cl 0,50
ambrato scuro, gusto dolce e maltato la rendono rotonda alla beva

St. Stefanus (Belgio) 7 vol € 14,00  cl 0,75
Colore dorato, gusto intenso, fresco e fruttato con un accenno di vaniglia e caramello

Birre alla spina

Kozel lager (Rep. Ceca) 4,6 vol € 4,50  cl 0,30 -- € 5,50  cl 0,50
Lager di tipo Pilsner dal gusto ben equilibrato, gradita amarezza e corpo pieno

St. Benoit Supreme (Belgio) 6,8 vol € 5,50  cl 0,30 -- € 6,50  cl 0,50
Birra belga di colore biondo, dal gusto forte, aroma di luppolo e lievito

Birre in bottiglia

Gran riserva puro Malto	5.2 Vol	€ 4.50	cl 0.50
Gran riserva doppio Malto	6.6 Vol	€ 4.50	cl 0.50
Gran riserva Rossa	5.2 Vol	€ 4.50	cl 0.50
Gran riserva Bianca	5.1 Vol	€ 4.50	cl 0.50
Ichnusa non filtrata	5.0 Vol	€ 4.00	cl 0.33

Bibite

Acqua naturale Natia	€ 2,00	cl 0,75
Acqua minerale Ferrarelle	€ 2,00	cl 0,75
Coca, Coca zero, Fanta	€ 2,00	cl 0,33

La Cantina

Vino della casa

Aglianico Campania	€ 4,00	€ 12,00	cl 0,75
Falanghina Campania	€ 4,00	€ 12,00	cl 0,75
Falanghina frizzante Campania	€ 4,00	€ 12,00	cl 0,75

Rossi

Pompeiano Frizzante Gaiò I.G.P. "Tenuta Augustea" 12,5% vol € 16,00

Lacryma Christi Era 79 D.O.P. "Tenuta Augustea" 13% vol € 20,00

Piedirosso Casanale D.O.P. "Tenuta Augustea" 13% vol € 18,00

Nero D'avola D.O.C. "Cusumano" 13,0% vol € 24,00

Primitivo di Manduria Lirica D.O.C. "Produttori di Manduria" 14,5% vol € 24,00

Chianti Superiore Meme D.O.C.G. "Fattoria di Petrognano" 14,5% vol € 26,00

Bianchi

Lacryma Christi Rosè Era 79 D.O.P. "Tenuta Augustea" 13% vol € 20,00

Falanghina Madonna delle Garete D.O.P. "Tenuta Augustea" 13% vol € 16,00

Greco di tufo D.O.C.G. "Vinosia" 13,5% vol € 22,00

Fiano di Avellino D.O.C.G. "Vinosia" 13,5% vol € 22,00

Ribolla Gialla D.O.C. "Alturis" 12,5% vol € 20,00

Quid Falanghina (frizzante) I.G.P. "La Guardiense" 11,5% vol € 20,00

Muller Thurgau (frizzante) I.G.T. "Santa Margherita" 11,5% vol € 22,00

Bollicine . . .



 congusto_ristopizza

 @congustoristopizza

 Il° Vico Vittorio Veneto, 8
Torre del Greco (Na)



WIFI - FREE

Servizi di pagamento



Menù

con GUSTO

pizzeria - ristorante

www.congustoristopizza.it

Cucina

ANTIPASTI

Crostone belladonna € 4,50
tre pezzi di pane alla brace con pomodorini, aglietto, olive e capperi

Frittatina alla Nerano € 3,00
pasta mista, zucchine e formaggio

Crudo e mozzarella € 9,00
prosciutto di Parma e bufala campana DOP

Polpo' alla griglia € 12,00
su cremoso di patate e semi di zucca

Salmone marinato € 10,00
alla rapa rossa e panna acida

Scarpone alla parmigiana € 8,00
melanzane, mozzarella, pomodoro e fonduta di parmigiano

Fiori di zucca 2.0 € 6,00
ripieni di ricotta su cremoso di alici

Cuoppo di frittelle € 3,00
con alghe marine

Frittura "Con Gusto 2.0" € 6,00
crocchè, arancino, montanara e polpetta di melanzana

PASTA

Fusillone alla Nerano € 9,00
pasta corta con trafila in bronzo, zucchine e cacio

Spaghettoni, vongole e peperoncini € 14,00
pasta con trafila in bronzo, vongole, peperoncini del fiume e pomodoro giallo

Risotto gamberi e limone € 15,00
riso carnaroli, gamberi rossi e zeste di limone

Gnocchi alla sorrentina € 8,00
gnocchi di pasta, passata di pomodoro e mozzarella

Trofie alla norma € 9,00
pasta fresca con melanzane a filetto, pomodoro corbarino e caciocotta

SECONDI

Grigliata di mare € 18,00
pesce spada e gamberoni

Frittura di gamberi e calamari € 14,00

Trancio di pescato del giorno € 16,00
con insalatina di campo

Cuberoll manzo di primo taglio € 18,00
su pesto di rucola e insalatina di campo

Filetto di scottona € 20,00
ai ferri con finocchio in due consistenze

Tagliata di pollo ruspante € 12,00
su letto di rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano

Insalatona € 12,00
iceberg, rucola, radicchio, pomodoro, olive, mais, salsa yogurt e semi di zucca tostati
scegli la proteina tra: pollo, tonno o mozzarella

Dolce ...

Pizze Con Gusto

Torrese € 8,00
pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., provola di Agerola, pepe basilico e olio evo

Margherinara € 9,00
all'ombra di pomodoro, pomodoro datterino confit, pomodoro giallo del Vesuvio, provola di Agerola, aglio, origano, basilico e olio evo

Nerano € 10,00
Crema di zucchine, provola di Agerola, cips di zucchine e fonduta di parmigiano

Carciofina € 10,00
Cuori di carciofi saltati in padella, guanciale di maiale, fior di latte di Agerola, sale, pepe e olio evo

O' Ciurillo € 11,00
Fiori di zucca, fior di latte di Agerola, e speck all'uscita: ricotta e basilico in foglie

Ariccia € 12,00
Crema di patate viola, fior di latte di Agerola, porchetta di Ariccia e patate chips

Pistacchio € 12,00
Fior di latte di Agerola, all'uscita: mortadella, ricotta, crema di pistacchio, granella di pistacchio e basilico in foglie

Golosa € 10,00
Fior di latte di Agerola, pesto di basilico, salsiccia paesana e patate rustiche

Nocina € 11,00
Crema di noci, provola affumicata di Agerola, patate fresche rustiche, pancetta paesana e gherigli di noci

Norma € 9,00
Pomodoro corbarino, fior di latte di Agerola, melanzane a filetto, caciocotta, crema di basilico e basilico in foglie

Peperoncina € 11,00
Provola di Agerola, peperoncini del fiume, pomodoro datterino e salsiccia paesana

Burrata € 12,00
Focaccia all'origano, all'uscita: rucola, prosciutto crudo di Parma e burrata

Montanarona € 8,00
Fritta, all'uscita: pomodoro giallo del Vesuvio saltato in padella con basilico, pecorino, pepe e crema di basilico

Gialla olive e capperi € 9,00
Pomodoro giallo del Vesuvio, acciughe di Cetara, olive di Gaeta, capperi

Caprese € 10,00
Focaccia all'origano, all'uscita: pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala DOP, crema di basilico e olio evo

Pizze Classiche

Marinara € 5,00
Pomodoro, pomodorini freschi, origano, aglio, olio evo

Margherita € 6,00
Fior di latte di Agerola, pomodoro, basilico, olio evo

Cosacca € 6,00
Pomodoro Corbarino, pecorino, pepe e basilico

Cotto e funghi € 7,50
Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico

Salsiccia e friarielli € 7,50
Provola di Agerola, friarielli e salsiccia di maiale

Capricciosa € 8,50
Pomodoro, fior di latte di Agerola, funghi champignon, salame Napoli, carciofini e olive nere

Piccante € 7,00
Pomodoro, fior di latte di Agerola, spianata calabra e basilico

4 formaggi € 7,00
Fior di latte di Agerola, pecorino, gorgonzola, emmentaler

Crudo, rucola e scaglie € 8,50
Fior di latte di Agerola, in uscita: rucola, crudo di Parma e Grana Padano

Calzone € 7,50
Ripieno con fior di latte di Agerola, ricotta, salame Napoli, pomodoro e pepe

Ortolana € 8,50
Fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, datterini e crema di basilico

Bufalina € 8,00
pomodoro datterino, mozzarella di bufala campana D.O.P., crema di basilico e olio evo

Fritta cicoli e ricotta € 7,50
Ripieno con Fior di latte di Agerola, ricotta, ciccioli, pomodoro, pepe e basilico

Mimosa € 7,50
fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto e mais

Croccopizza € 7,50
fior di latte di Agerola con crocchè di patate e prosciutto cotto

Würstel e patatine € 7,50
fior di latte di Agerola, würstel e patate fresche

* Il prodotto è surgelato all'origine
Potrebbero esserci degli allergeni nei nostri piatti.
Supplementi a seconda della richiesta, da euro 0,50 a euro 2,00
Servizio, euro 1,50 la mattina, euro 2,00 la sera, Sabato, Domenica e festivi