

# Pizzas ARTISANALES

## Les Collections

### *La Campaña* 16,50

Tomates Saint Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, poulet rôti, fromage de chèvre, pousses d'épinards frais, olives.

### *Pizza César* 16,50

Crème moutarde à l'ancienne, mozzarella fior di latte, blanc de poulet, salade romaine, copeaux de parmigiano reggiano, tomates colorées et filet d'huile d'olive extra-vierge. Sauce César en accompagnement.

### *Diavola* 16,50

Tomates Saint Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, ventricina piquante, champignons, oignons rouges, gorgonzola, olives et patate al forno (patate, sel, huile d'olive extra-vierge, romarin).

### *Caprina* 16,50

Moza fior di latte, fromage de chèvre frais, copeaux de parmigiano reggiano, miel, bresaola punta d'anca, roquette\*.

### *Focaccia à la roquette* 17,50

Jambon de Parme 24 mois d'affinage, roquette\*, bufala émietée, huile de truffe noire, olives, copeaux de parmigiano reggiano, tomates colorées et filet d'huile d'olive extra-vierge, crème au vinaigre balsamique, poivre du moulin.

### *Il Carbo'S* 17,50

Fior di latte, guanciale, jaune d'œuf, pecorino sardo et poivre du moulin. Une vraie Carbonara ! Imaginez-la dans votre assiette !

### *Tonno & asparagi* 17,50

Crème d'asperge, mozzarella fior di latte, artichauts spaccatelli basilic, thon à l'huile, pesto alla genovese, tomates colorées, origan.

### *La Mamma* 18,50

Tomate San Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, roquette\*, bresaola punta d'anca, artichauts spaccatelli basilic, tomates colorées, copeaux de parmigiano reggiano, filet d'huile d'olive extra-vierge.

### *La Gino* 18,50

Crème de gorgonzola maison, mozzarella fior di latte, miel, noix émietées, jambon de Parme 24 mois d'affinage, copeaux de parmigiano reggiano, filet d'huile d'olive extra-vierge.

### *Sarde* 18,50

Sur un lit de crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, brocolis frais cuit vapeur, tomates colorées et filet d'huile d'olive extra-vierge.

### *Valanga* (seulement en période hivernale) 18,50

Avalanche de goût et de chaleur en bouche avec la mozzarella fior di latte et la provola di Agerola fondues, saucisse fraîche italienne, oignons rouges et patate al forno (patate, sel, huile d'olive extra-vierge, romarin).

### *I Gustina* 18,50

Jambon de Parme 24 mois d'affinage, figues fraîches italiennes (en saison, sinon confiture maison), gorgonzola, feuilles de roquette\*, champignons, tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, miel, olives.

### *Cittadella* 19,50

Tomate San Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, roquette\*, burratina, jambon de Parme 24 mois d'affinage, copeaux de parmigiano reggiano, tomates colorées et filet d'huile d'olive extra-vierge.

### *Lo Stilista* 19,50

Tomate San Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, magret de canard fumé, miel, olives, crottin de chèvre, oignons rouges, copeaux de parmigiano reggiano, tomates colorées, roquette\* et filet d'huile d'olive extra-vierge.

### *Avocado* 19,50

Avocat, radis noir, sauce secrète, gambas décortiquées, copeaux de parmigiano reggiano, pousses d'épinards frais, mozzarella di bufala, tomates colorées.

### *Pistacchio* 19,50

Pesto raffiné et savoureux à base de basilic et de pistache, mortadelle, mozzarella di bufala, julienne de courgettes, feuilles de roquette\*, parmigiano, tomates cerises jaunes, pistaches concassées.

### *La Championne du Monde* 19,50

Sauce tomate jaune, mozzarella di bufala, jambon de Parme 24 mois d'affinage, basilic frais, amandes blanches torréfiées et figues fraîches italiennes (en saison, sinon confiture maison).

### *Farandole des Charcuteries italiennes* 19,50

Sur une base de crème de Taleggio, mozzarella fior di latte, mortadelle à la truffe, jambon de Parme 24 mois d'affinage, spinata piquante, bresaola punta d'anca, salami Milano... le tout sur un petit lit douillet de roquette\*.

### *Burger pizza* 21,50

Steak haché, bufala, bresaola, chèvre frais, aubergines marinées maison, sauce secrète maison, oignons rouges, olives, artichauts spaccatelli basilic et copeaux de parmigiano reggiano, tomates colorées et filet d'huile d'olive extra-vierge. Salade en accompagnement.

### *Pizza Carpaccio con pesto* 24,50

Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, pesto alla genovese, artichauts spaccatelli basilic, roquette\*, copeaux de parmigiano reggiano, tomates colorées et filet d'huile d'olive extra-vierge.

### *La Vincenzo* 24,50

Sur un lit de crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette\*, artichauts spaccatelli basilic, tomates colorées, mozzarella di bufala, courgettes grillées marinées maison, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive extra-vierge.

### *Gambas* 27,00

Crème d'asperge, mozzarella fior di latte, cèpes, gambas, roquette\*, mozzarella di bufala, brocolis frais cuit vapeur, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive extra-vierge.

## La Truffe d'I GUSTI

### *Pizza tartufo* 19,50

Crème de truffe noire, mozzarella di bufala, roquette\*, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile de noisette.

### *Calzone Il Delizioso* 20,50

Mortadelle à la truffe, pecorino à la truffe, stracciatella des Pouilles, crème de truffe noir et champignons.

### *Tneviso* 21,50

Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte, cèpes, chèvre frais, roquette\*, jambon de Parme 24 mois d'affinage, copeaux de parmigiano reggiano.

### *Roberto* 24,50

Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte, gorgonzola, saumon fumé, aubergines et courgettes grillées marinées maison, champignons, tomates colorées, roquette\*, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive extra-vierge.

Pizzas artisanales  
**I Gusti**  
D'ITALIA

✧ Tout changement d'ingrédient sera facturé

# Pizzas ARTISANALES

en Patiente

## Focaccia

ail - <i>ou</i> - romarin	7,00
olives	8,00

## ANTIPASTIS ENTRÉES

### Bruschetta 13,50

Ciabatta croustillante parfumée à l'ail avec tomates colorées marinées dans l'huile d'olive extra-vierge et de bufala émietée. Il paraît que l'appétit vient en mangeant !

### Burratina et tomates colorées D.O.P. 14,50

Mozzarella au cœur crémeux, tomates colorées, roquette\* et copeaux de parmigiano reggiano. Pain maison en accompagnement.

### Carpaccio de bœuf del estate 17,50

Carpaccio de bœuf, roquette\*, copeaux de parmigiano reggiano, artichauts spaccatelli basilic, tomates colorées, bufala émietée, pesto alla genovese, olives et filet d'huile d'olive extra-vierge. Pain maison en accompagnement.

**Margnitalia di bufala** 13,50  
Tomates Saint Marzano, mozzarella fior di latte et mozzarella di bufala, basilic frais.

**Regina** 14,50  
Tomate San Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, champignons, origan et jambon blanc italien.

**Napolitalia** 14,50  
Tomate San Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, olives, câpres, et anchois marinés.

**Quatre Fromages** 14,50  
Sur un lit de crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, pecorino, origan.

**Little Italy** 15,50  
Tomate San Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, poivrons frais marinés maison, ventricina piquante, parmigiano.

 **Végétarienne (sans mozzarella)** 15,50  
Tomate San Marzano, basilic frais, aubergines et courgettes grillées marinées maison, poivrons frais marinés maison, artichauts spaccatelli basilic, brocolis frais cuits vapeur, olives, champignons, oignons rouges.

**La Campionne** 15,50  
Tomates San Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, bœuf rôti, champignons et poivrons grillés marinés maison.

**Kapitaine** 16,50  
Tomate San Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, thon à l'huile, artichauts spaccatelli basilic, tomates colorées, olives, câpres, champignons et oignons rouges.

**Joscana** 16,50  
Crème de gorgonzola maison, mozzarella fior di latte, champignons, poulet, câpres, poivrons frais marinés maison, oignons rouges, olives.

**Nduja Calabrese** 16,50  
Tomate San Marzano, basilic frais, saucisse piquante de Calabre, mozzarella fior di latte, gorgonzola, artichauts spaccatelli basilic, feuilles de roquette\* et oignons rouges.

**Il Barbecue** 16,50  
Bœuf rôti, sauce barbecue maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, oignons rouges, tomates colorées.

## Calzones d'IGUSTI

Salade en accompagnement

**Calzone Mezza Luna** 16,50  
Tomate San Marzano, basilic frais, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, œuf.

**Calzone Vapponetto** 17,50  
Mozzarella fior di latte, roquette\*, aubergines et courgettes grillées marinées maison, brocolis frais cuit vapeur, artichauts spaccatelli basilic, oignons rouges, tomates colorées.

**Calzone con Salmore** 17,50  
Saumon fumé, fromage de chèvre, ricotta et filet d'huile d'olive extra-vierge.

**Calzone Tonnato** 17,50  
Tomates Saint Marzano, mozzarella fior di latte, thon à l'huile, artichauts spaccatelli basilic, poivrons marinés maison, olives, œuf.

**Calzone Il Delizioso (Collection La Truffe)** 20,50  
Mortadelle à la truffe, pecorino à la truffe, stracciatella des Pouilles, crème de truffe noir et champignons.

## Insalata Salades

**Salade 1 Gusti** 17,50  
Bufala, tomates colorées D.O.P., jambon de Parme 24 mois d'affinage, artichauts spaccatelli basilic, roquette\*, courgettes grillées, poivrons frais marinés maison, oignons confits au vinaigre balsamique, copeaux de parmigiano reggiano. Pain maison en accompagnement.

**Terra E Mare** 19,50  
Tomates cerises, gambas décortiquées, avocat, radis noir, artichauts spaccatelli basilic, roquette\*, copeaux de parmigiano reggiano, stracciatella des Pouilles et pesto alla genovese. Pain maison en accompagnement.

## ORGIA

À PARTAGER

**Planche charcuteries italiennes et Focaccia au romarin** 24,50

Mortadelle à la truffe, jambon de Parme 24 mois d'affinage, spinata piquante, bresaola punta d'anca, prosciutto Abruzzese, salami Milano...

Selon l'humeur du chef, et celle de votre estomac.

**Planche de fromages italiens avec confiture de fruits rouges** 24,50

Pecorino sardo, taleggio, gorgonzola crémeux, parmigiano, scamorza fumée...

Vous allez adorer sentir le fromage !

**Planche mixte de charcuteries et fromages italiens** 24,50

Ça mérite bien un selfie pour donner envie aux amis.

**CHERS BAMBINI** 8,00  
(ENFANTS - DE 10 ANS)

Pour vous, nous préparons spécialement de superbes pizzetta (au choix : Margherita, Regina ou 4 Fromages), il n'y a qu'à demander !

## PASTAS PÂTES

### Lasagna al forno 17,50

Sauce tomate, haché de bœuf, pecorino. Salade en accompagnement.

### Lasagne al salmone fresco 19,50

Saumon frais, béchamel crème liquide, jus de citron, parmigiano.

Salade en accompagnement.



Consultez nos menus  
SUR PLACE et À EMPORTER  
sur notre site [www.igusti.fr](http://www.igusti.fr)

Pizzas artisanales  
**IGUSTI**  
D'ITALIA

✧ Tout changement d'ingrédient sera facturé