

GUSTO PREFERITO MENU



ENTRANTES

Ensalada Tonno: 🐟 12€

Ensalada mezclum, atun, pimiento asado, aceitunas negra, cebolla roja y vinagreta de tomate secco.

Ensalada de Cabra: 🧀 12€

Mezclum, queso de cabra, cebolla roja, nueces, vinagreta y balsámica.

Bruschetta: 🍷 7€

Pan con tomate cherry, aceite extra virgen de olivas y albahaca

Burrata: 🧀 13€

Burrata Pugliese, tomate cherry, topping de pesto, aceite extra virgen de olivas y albahaca.

Caprese: 🧀 12€

Mozzarella de bufala campana, tomate maduro, albahaca y aceite extra virgen de oliva.

Tris de bruschetta: 🍷 12€

Pan con topping de salsa casera y spianata piccante, pan topping carbonara con guanciale, pan topping crema tartufata y porchetta.

Provoletta: 🧀 8€

Queso provolone con salsa de tomate y pan.

Patatas Bravas de la casa: 7€

Patatas con alioli y salsa brava casero.

PASTAS

Lasagna alla bolognesa: 🧀 15€

Salsa bolognese, bechamel y grana padano.

Fettuccine al ragù: 🧀 16€

Salsa de tomate, salsa boloñesa y parmesano.

Trofie al pesto: 🧀 16€

Pesto fresco de albahaca, piñones y parmesano

Spaghetti carbonara: 🧀 18€

Huevos, guanciale, pimienta, pecorino romano

PIZZE

Margherita: 🧀 10€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca y grana padano.

Bufala: 🧀 13€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella di bufala, albahaca y grana padano.

Diavola: 🧀 14€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, topping salsa secreta piccante y grana padano.

5 Formaggi: 🧀 14€

Mozzarella fior di latte, cheddar, scamorza affumicata, edam, y topping di burrata y grana padano.

Prosciutto funghi: 🧀 13€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamon, champiñones, topping de parmesano y grana padano.

Vegetariana: 🧀 13€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, pimiento, calabacin, cebolla roja, aceitunas negras troceada, topping de pesto y grana padano.

Atún: 🧀 13€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, tomate cherry, aceitunas negras, atun, cebolla roja y grana padano.

Pesto: 🧀 13€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Topping de pesto, grana padano.

Barbacoa: 🧀 13€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, carne picada con pimiento asado, y topping barbacoa.

Queso de cabra: 🧀 14€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca, tomate cherry, queso de cabra, topping peperoncino al miele.

Gorgospeck: 🧀 15€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, speck, topping di gorgonzola, rucola y grana padano.

Martina: 🧀 16€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, capocollo di Martina Franca, topping di burrata, tomate seco y grana padano.

La bufalona: 🧀 16€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella di bufala, olive nere kalamata, anchoas, tomate cherry y grana padano.



SIGUENOS EN INSTAGRAM @GUSTOPREFERITO



PIZZE GOURMET

La crudo: 16€
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca, prosciutto crudo, tomate cherry, rucola y topping de burrata

Porchettona: 16,50€
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, porchetta, cebolla caramelizada, topping di tartufo y grana padano.

Carbonara: 18€
Mozzarella fior di latte, guanciale, nata pimienta y topping carbonara.

La burratina: 18€
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca, tomate cherry, burrata topping de pesto.

Gusto Preferito (bianca): 18€
Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pancetta, scaglie di parmigiano, tomate cherry, topping de pesto y grana padano.

PIZZA ROMANA

Reginella: 15€
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca, stracciatella di burrata, topping de pesto de albahaca, aceituna negra trozeado y gran padano.

Furio: 15€
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca, provola affumicata, samale piccante, aceituna negra, topping miel al peperoncino y grana padano.

Mortadella: 14€
Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella de burrata y granulado di pistacchio.

Fresca: 14€
Salsa de tomate San Marzano, tomate cherry, pimienta asado, aceitunas negra, hojas de rucola, topping crema balsámica y grana padano.



Bufala	4€
Salsa picante	2€
Carbonara	2€
Rucola	2€
Burrata	4€
Parmesano	2€
Pesto	2€
Stracciatella	2€

DOLCI

- Tiramisu pan di stelle: 7€
- Cheesecake: 7€
- Tortino al cioccolato: 6€
- Panzerotto al pistacchio di bronte: 7€
- Panzerotto di nutella: 6€

RECOMENDACION DE LA CASA



T
O
P
P
I
N
G

E
L
E
G
I
R

Con la selección de una Pizza mitad y mitad tiene un suplemento de 1,50€

VINOS

Copa blanco de la casa	3,50€
Copa tinto de la casa	3,50€
Pinot grigio botella	20€
Primitivo di Manduria doc botella	25€

CERVEZAS

Estrella DAMM	3,00€
Estrella DAMM jarra	6,00€
Clara	3,00€
Peroni botella	3,20€
Ichnusa botella	3,20€
Ichnusa non filtarta	4,00€
Moretti botella	3,20€
Estrella Daura Gluten free	3,50€
Estrella Free 0,0	3,50€

REFRESCOS

Agua	2,50€
Agua san pellegrino	3,00€
Refresco	3,00€
Lipton/Nestea	3,00€
Zumo natural	5,00€
Limonada	5,00€



COCKTAILS

Spritz	8,00€
Aperol, naranja, soda y prosecco.	
Mojito	8,00€
Ron blanco, azúcar de caña, tónica y menta.	
Cosmopolitan	8,00€
Vodka, cointreau frutos rojos y limón.	
Daiquiri	8,00€
Ron blanco, triple sec, zumo de lima.	
Martini	8,00€
Gin, vermut blanco, limón y olivas.	
Roncola	8,00€
Ron, Coca Cola y naranja.	
Gin tonic	8,00€
Gin, tónica y limón.	
Tinto de verano	5,00€
Vino y zumo de limón.	
Vermut blanco o negro	4,00€
Vermut y olivas.	
Sangria	7,50€
Brandy, triple seco, vermut, vino tinto, fanta limón y frutas.	
Sangria de cava	8,50€
Brandy, triple seco, vermut, cava, fanta limón y frutas.	

CAFES/INFUSIONES

Café expresso	1,50€
Café cortado	1,70€
Café doble expresso	2,00€
Café americano	2,00€
Café con leche	2,50€
Infusiones	2,50€
Menta poleo	2,50€
Manzanilla	2,50€
Frutos del bosque	2,50€
Té negro	2,50€
Té rojo	2,50€
Capuccino	3,00€
Chocolate caliente	3,00€