



GUSTOBASE

PIZZA & BIRRA

MENU

Seguici su



@gustobase



PATATINE FRITTE • € 5,00

PANINETTI FARCITI realizzati in casa con
l'impasto della nostra pizza
(1) • € 3,00

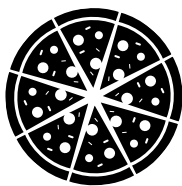
PIZZA BIANCA con olio,
rosmarino e sale
(1) • € 5,00

PIZZA

Impieghiamo una miscela di **farina 00, farina integrale macinata a pietra e semola di grano duro integrale rimacinata** per conferire alla base della nostra pizza un gusto naturale ed un ventaglio di aromi. **Lievito di birra, acqua, sale ed olio extravergine di oliva** si uniscono all'impasto, ricreando un sapore genuino, che solo una curata artigianalità può regalare.

Insieme ad una corretta lievitazione e ad **adeguati tempi di maturazione** a temperature controllate, otteniamo una pizza di grande leggerezza e digeribilità. In menù troverete un'ampia varietà di farciture, dalle più classiche a quelle più originali e creative, per incontrare i gusti di tutti.

Per la loro realizzazione, selezioniamo solo **ingredienti di prima scelta e di stagione**, che lavoriamo nelle nostre cucine, per offrire un'esperienza di grande gusto e freschezza.



PIZZE ROSSE



MARINARA • € 6,00

Polpa di pomodoro, aglio fresco, basilico (1)

MARGHERITA • € 7,00

Polpa di pomodoro, **mozzarella**, origano (1,7)

FIOR DI LATTE • € 8,00

Polpa di pomodoro, bocconcini di **mozzarella fiordilatte**, basilico (1,7)

BUFALA • € 10,00

Polpa di pomodoro, **bufala campana** a fine cottura, olio al basilico, basilico (1,7)

BURRATA E DATTERINI • € 13,00

Pomodori datterino, **burrata di bufala** e polvere di olive a fine cottura (1,7)

BURRATA E ALICI • € 12,00

Polpa di pomodoro, **alici**, **burrata di bufala** e polvere di capperi a fine cottura (1,4,7)

CAPONATA SICILIANA E BUFALA • € 13,00

Polpa di pomodoro, **caponata**, **bufala campana** a fine cottura, basilico (1,7,9)

PARMIGIANA • € 11,00

Polpa di pomodoro, **mozzarella**, melanzane al forno, **Parmigiano**, olio al basilico, briciole di pomodori secchi e basilico a fine cottura (1,7)

MEDITERRANEA • € 12,00

Polpa di pomodoro, **mozzarella**, pomodori datterino, filetti di **alici**, capperi, olive Riviera, basilico (1,4,7)

SPECK, PEPERONI E CIPOLLA • € 11,00

Polpa di pomodoro, **mozzarella**, peperoni e cipolla viola cotti sottovuoto a bassa temperatura, speck a julienne (1,7)

SAPORITA • € 10,00

Polpa di pomodoro, **mozzarella**, salsiccia, funghi champignon freschi, chips di cipolla croccante a fine cottura (1,7)


PICCANTE • € 10,00

Polpa di pomodoro, **mozzarella**, peperoncino tritato, peperoni cotti sottovuoto a bassa temperatura, 'nduja piccante, fili di peperoncino (1,7)

CAPRICCIOSA • € 12,00

Polpa di pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto alla brace, carciofi a spicchi, funghi champignon freschi, origano (1,7)

PIZZE BIANCHE



ISOLANA • € 10,00

Mozzarella, patate, filetti di alici, capperi, olive Riviera, prezzemolo essiccato (1,4,7)

ALICI, SCAROLA E BOTTARGA • € 13,00

Mozzarella, filetti di alici, scarola, bottarga di muggine a fine cottura (1,4,7)

VERDURE IN SALSA DI SOIA • € 11,00

Mozzarella, verdure al vapore marinate in salsa di soia, funghi champignon freschi, scaglie di mandorle tostate (1,6,7,8)

PATATE E PANCETTA AFFUMICATA • € 10,00

Mozzarella, patate, pancetta affumicata a cubetti, rosmarino (1,7)

SALSICCIA E FRIARIELLI • € 11,00

Mozzarella, salsiccia, friarielli, scaglie di Parmigiano e polvere di pomodori a fine cottura (1,7)

ASÌNO E SALSICCIA • € 10,00

Mozzarella, patate, salsiccia, formaggio Asino, timo (1,7)

GORGONZOLA E SALSICCIA • € 11,00

Mozzarella, gorgonzola, salsiccia, cipolla viola cotta sottovuoto a bassa temperatura (1,7)

FORMAGGI FRIULANI • € 10,00

Mozzarella, Montasio fresco, Asino, Frant, pepe macinato a fine cottura (1,7)

TARTUFATA • € 10,00

Mozzarella, crema tartufata, funghi champignon freschi, prezzemolo essiccato e scaglie di Parmigiano a fine cottura (1,7)

CARBONARA • € 10,00

Mozzarella, pancetta affumicata, uovo, Pecorino Romano e pepe a fine cottura (1,3,7)

COTTO ALLA BRACE E SENAPE • € 11,00

Mozzarella, prosciutto cotto alla brace, senape, semi di papavero a fine cottura (1,7,10)

'NDUJA E CARCIOFI • € 12,00

Mozzarella, carciofi a spicchi, 'nduja piccante (1,7)

PANINI E FOCACCE



Il pane e le focacce sono realizzati con impasto a base di semola rimacinata di grano duro, lievito madre e 24 ore di lievitazione.

PANINI

Tutti i panini sono serviti con spiedini di verdure cotte

DALLA TERRA

Pane, prosciutto cotto, **fontina**, zucchine, burro alla **senape** (1,7,10) • € 9,00

PRIMAVERA IN COLLINA

Pane, prosciutto crudo di S. Daniele, **Montasio**, crema di piselli, miele (1,7) • € 9,00

FORUM IULII

Pane, roast-beef all'inglese, pomodoro cuore di bue, insalata gentile, **salsa Forum Iulii** (1,3,10) • € 9,00

OSTINATO

Pane, **tonno**, peperoni, capperi, limone, paprika (1,4,7) • € 9,00

BOTANICO

Pane, verdure di stagione, **pesto** senza aglio (1,7,8) • € 9,00

CLUB SANDWICH

Tacchino, bacon, pomodori cuore di bue, insalata gentile, crema all'uovo, **salsa Forum Iulii** (1,3,10) • € 12,00

FOCACCE

CRUDO DI BURRATA

Focaccia, prosciutto crudo di S. Daniele, **burrata**,
pomodorini confit (1,7) • € 12,00

LA FAVOLA

Focaccia, mortadella, **Gorgonzola**, mostarda di peperoni
(1,7) • € 10,00

POLLO, PESTO E FANTASIA

Focaccia, petto di pollo, **ricotta**, melanzana,
pomodorini confit, **pesto** senza aglio
(1,7,8) • € 10,00

COSTIERA

Focaccia, **acciughe del Cantabrico**, **burrata**, zeste di
limone (1,4,7) • € 12,00

VEGETARIANA

Focaccia, verdure di stagione, **pesto** senza aglio,
ricotta affumicata (1,7,8) • € 10,00

INSALATE



SERVITE CON IL NOSTRO PANE

ORTO

Insalata verde, pomodorini, cetriolo, zucchine,
mozzarella fiordilatte (1,7) • € 8,00

CAESAR SALAD

Insalata verde, petto di pollo, **Parmigiano**, **pane casereccio**, **salsa Caesar** (1,3,7) • € 10,00

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.