

¿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 tiene 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.

Massimiliano Prete



Chef Table

El menú degustación firmado por Prete, listo para sorprenderte, perfecto para emocionarte

5 sugerencias del Chef

3 copas de vino "Classic" en maridaje **49,00€**

5 sugerencias del Chef

3 copas de vino "Gold" en maridaje **69,00€**

Original Italiano

Un menú degustación creado para apoyar y celebrar a los pequeños productores, verdaderos poseedores de la excelencia, maestros de la artesanía y custodios de lo auténtico

Pane & Olio

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

Sabores auténticos para un plato simplemente extraordinario

Clasica Pomod'oro

Base crujiente elaborada con trigo Evolutionary cosechado 2024, tomate del Vesuvio, ricotta de cabra Caseificio Valvaraita y emulsión de albahaca

Fa Croc® Melanzana

Berenjena marinada, tomate de la colina del Vesubio, queso Gran Kinara Fattorie Fiandino, emulsión de albahaca

Pizz'Otto Crudo e Caprino

Jamón de Parma 24 meses DOP Reserva, queso fresco de cabra y avellana del Piemonte

Postre – Panettone/ Colomba y helado de crema de vainilla de Thaiti

33,00

Alergenos: 01, 03, (06,) 07, 08,(10),11



La Degustazione personalizzata

Elige las pizzas que prefieras de entre todas las 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

Classica

I Gusti dell'Orto

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

13,50

01.(06).07.(10)

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, orégano siciliano

12,50

01.(06).07.(10)

La Tonnetto

Cebolla, mozzarella fior di latte, atún del mar Mediterráneo, salsa verde, Brotes de temporada

14,50

01.04.(06).07.(10)

La Toumin

Tomate de la colina del Vesubio, fior di latte, queso Toumin dal Mel, Jamon cocido artesanalmente, aceitunas Taggia, hierbas de temporada

13,50

01.(06).07.(10)



Sole del Sud

Tomate de la colina del Vesubio, stracciatella, aceitunas Taggia, alcaparras de Pantelleria, tomates datterino confitados, orégano de sicilia, emulsión de albahaca, hierbas de temporada

13,50

01.(06).07.(10)

La Chorizo e Acciughe

pomodorino di collina del Vesuvio, chorizo, acciughe del Mar Cantabrico, fior di latte, orégano siciliano, emulsión de albahaca, hierbas de temporada

14,00

01.04.(06).07.(10)

Pizz' Otto

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 Adriá tras probarlo: "Nunca había comido nada igual"

L'Acciuga

Tomate de colina del Vesubio, stracciatella, orégano siciliano, anchoas del mar Cantábrico, emulsión de albahaca

19,50

01.04.(06).07.(10)

Il Parma

Jamón de Parma 24 meses DOP Reserva, stracciatella, hierbas aromáticas

28,50

01.04.(06).07.(10)



Il Pata Negra

Jamón ibérico de 100% Bellota, stracciatella, hierbas aromáticas de temporada

28,50

01.(06).07.(10)

Croccante

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, bien por ti!

Il Cotto

Base con harina de maíz y pipas de girasol,
Jamón cocido artesanal, stracciatella, ricotta salada

17,00

01.(06).07.(10)

Il Gambero Rosso

Base con harina de maíz y pipas de girasol gambas rojas, panceta ibérica 100%,
stracciatella, salsa de aguacate, hierbas aromáticas de temporada

32,00

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

Vitello Tonnato

Base con harina de maíz y pipas de girasol, redondo de ternera, rábano marinado,
alcaparras Pantelleria, emulsión de aceite de perejil,
Hierbas de temporada

24,00

01.03.04.(06).(10)



Poker Croccante

Base crujiente con harina de maíz y pipas de girasol
 2 porciones de Il Gambero Rosso
 (gambas rojas*, manteca de cerdo Pata Negra, straciatella, salsa de guacamole)
 2 porciones de L'Acciuga
 (tomate cherry, straciatella, orégano, anchoas del Cantábrico, emulsión de albahaca)
 2 Porciones de Vitello Tonnato
 (salsa de atún a la antigua, redonda de Fassona, nabo marinado, alcaparras, aceite de perejil)
 2 porciones de Pata Negra
33,00

Fa-Croc

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!

La Mortadella

Mortadela Palmieri, Raschera DOP, alcaparras de Pantelleria, hierbas aromáticas
9,50
 01.(06).07.08.(10)

Il Baccalà

Brandada de bacalao, avellanas IGP, hierbas aromáticas de temporada
12,00
 01.04.05.(06).07.08.(10)

Il Crudo

Jamón de Parma 24 meses DOP Reserva, straciatella, Hierbas de temporada
11,00
 01.(06).07.(10)

La Melanzana

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

11,00

01.(06).07.(10)

La pala

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 2 personas).
Un himno a la fragancia agradable.

1/2 Chorizo e Acciughe 1/2 Parmigiana

Tomate del Vesubio, chorizo, anchoas del Cantábrico, stracciatella, orégano
siciliano, emulsión de albahaca
Tomate Vesubio de la colina, berenjena marinada, Gran Kinara Fattorie Fiandino,
fior di latte, emulsión de albahaca, hierbas aromáticas

30,00

01.04.(06).07.08.(10)

1/2 Rossa 1/2 Crudo

Tomate de colina del Vesubio, mozzarella de búfala DOP, tomates datterino
confitados, alcaparras de Pantelleria, aceitunas Taggia, emulsión de albahaca
Jamón de Parma 24 meses DOP Riserva, stracciatella, hierbas aromáticas de
estación

30,00

01.05.(06).07.(10)



1/2 Sole del Sud 1/2 Toumin

Tomate de la colina del Vesubio, stracciatella, aceitunas Taggia, tomates datterino
confitados, alcaparras Pantelleria, emulsión de albahaca

Tomate de la colina del Vesubio, flor de paleta cocida artesanalmente,
Toumin dal Mel, fior di latte, aceitunas Taggia, orégano, hierbas aromáticas
de temporada

30,00

01.05.(06).07.(10)

Bebidas

S. Bernardo Limonata 260 ml - 3.50

S. Bernardo Cedrata 260 ml - 3.50

S. Bernardo Limón 260 ml - 3.50

S. Bernardo Chinotto 260 ml - 3.50

MoleCola Rossa 330 ml - 3.50

MoleCola Nera 330 ml - 3.50

Cuckoo clementina - 3,50€

Cukoo piña - 3,50€

Cuckoo melocotón - 3,50€

Nestea 250ml - 3,50€

Agua Artesana 22 gas - 3,50€

Agua Artesana 22 - 3,50€

ALÉRGENOS

01 Gluten
02 Crustaceos
03 Huevos
04 Pescados

05 Cacahuetes
06 Soja
07 Lactosa
08 Soja
09 Apio

10 Mostaza
11 Sésamo
12 Sulfitos
13 Altramuces
14 Moluscos

SE PIDE A LOS CLIENTES QUE SE COMUNIQUEN
CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA
GRACIAS

