



GUSTO
AL 129 PIZZERIA

CONDIVIDI CON NOI LA TUA ESPERIENZA

@gustoa129 #gustoa129



PIZZE DI GUSTO

special taste pizza

- AMATRICIANA** 1 4 15 16 12
salsa di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte Doc,
guanciale, pecorino romano Dop
tomato sauce, mozzarella, bacon, pecorino roman cheese
- ANGELI & DEMONI** 6 23 **NOVITÀ** 15
cornicione ripieno di ricotta di bufala e 'nduja,
farcita con fiordilatte Doc, cavolo nero, 'nduja, pacchetello giallo
buffalo ricotta cheese, mozzarella, black cabbage, 'nduja, yellow tomato
- BAGNOLI** 2 6 15 16 13
salsa di pomodoro San Marzano Dop, bufala Dop,
salame piccante, ricotta di bufala
tomato sauce, buffalo mozzarella, pepperoni, buffalo ricotta cheese
- BONTÀ DEL CRUDO** 5 15 16 14,5
salsa di pomodoro San Marzano Dop, prosciutto crudo toscano, burrata
tomato sauce, Parma ham, burrata mozzarella
- BUFALINA** 2 15 16 **VEGETARIANA** 9
salsa di pomodoro San Marzano Dop, bufala Dop
tomato sauce, buffalo mozzarella
- BURRATA** 1 5 9 10 15 15
base pesto di basilico, fiordilatte Doc, mortadella con pistacchio,
datterini rossi in acqua, burrata fresca intera
basilic custard, mozzarella, mortadella (meat pork) with pistachio,
red and yellow tomato cherry, burrata cheese
- CAMPIONE** 1 7 8 15 16 12
base pesto di pistacchio, pistacchio, prosciutto cotto, fiordilatte Doc
mozzarella, pistachio custard, baked ham, pistachios
- CAMPIONE VEGGIE** 1 7 8 15 16 **VEGETARIANA** 13
base pesto di pistacchio, pistacchio, pomodorino rosso pachino, fiordilatte Doc
mozzarella, pistachio custard, red tomato cherry, pistachios
- CORTIGIANA** 1 25 11
crema di broccolo, cavolo nero, pecorino romano Dop,
pomodoro pacchetello rosso, granella di nocciole
broccoli custard, black cabbage, pecorino cheese, red tomato cherry, chopped hazelnut
- DIAVOLA** 1 15 16 10
salsa di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte Doc, salame piccante
tomato sauce, mozzarella, pepperoni
- DIAVOLA CAMPANA** 2 15 16 12
salsa di pomodoro San Marzano Dop, bufala Dop, salame piccante
tomato sauce, buffalo mozzarella, pepperoni
- DORA** 1 7 17 14
base bianca con fiordilatte Doc, cipolla rossa,
filetto di tonno Angelo Parodi, pacchetelli rossi in acqua, timo
mozzarella, red onion, tuna fillet, red cherry tomato, thyme

■ DUCHESSA <small>1 15 16</small>	14
pacchetelli rossi e gialli in acqua, fiordilatte Doc, basilico, alici di cetara, olive di riviera red and yellow tomato cherry, fresh mozzarella Doc, basil, anchovy, olives	
● GRICIA <small>1 4 15 16</small>	10
fiordilatte Doc, guanciale, pecorino romano Doc mozzarella, bacon, pecorino roman cheese	
■ JACOPO <small>2 6 15 16</small>	13
salsa di pomodoro San Marzano Dop, bufala Dop, ricotta di bufala, guanciale tomato sauce, buffalo mozzarella, buffalo ricotta cheese, bacon	
■ LA MIA ROMA <small>1 15 16</small> VEGETARIANA	11
pacchetelli rossi e gialli in acqua, fiordilatte Doc, basilico red and yellow tomato cherry, buffalo mozzarella, basil	
● MARGHERITA <small>1 15 16</small> VEGETARIANA	7
salsa di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte Doc tomato sauce, mozzarella	
● MARINARA <small>15 16</small> SENZA LATTICINI VEGANA	5,5
salsa di pomodoro San Marzano Dop, aglio, olio evo tomato sauce, garlic, olive oil	
● NAPOLI <small>1 15 16 20</small>	9,5
salsa di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte Doc, capperi, acciughe cantabriche tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies	
■ PISANA <small>3 15 16 20</small>	10
salsa di pomodoro San Marzano Dop, grana padano Dop, capperi, acciughe cantabriche tomato sauce, parmesan, capers, anchovies	
● PIZZA DEL CAPITANO <small>17</small>	15
salsa di pomodoro San Marzano Dop, cipolla rossa, zeste di limone, olive di riviera in olio di oliva, filetto di tonno Angelo Parodi, origano tomato sauce, red onion, lemon zest, olives, tuna fillet, dried oregan	
● QUATTRO FORMAGGI, ANZI CINQUE <small>1 3 4 23</small> NOVITÀ	14
fiordilatte Doc, taleggio Dop, gorgonzola piccante Dop, pecorino romano Dop, grana padano Dop mozzarella, taleggio cheese, spicy gorgonzola cheese, pecorino roman cheese, parmesan	
● SAPOR 'E MAR <small>5 20</small>	14,5
salsa di pomodoro San Marzano Dop, burrata, alici di Cetara, zeste di limone Dop, prezzemolo tomato sauce, burrata cheese, anchovy, lemon zest, parsley	
● SPICCHI DI SOLE <small>1 15 16</small>	12
mozzarella di bufala a crudo, pacchetelli rossi e gialli in acqua, basilico red and yellow tomato cherry, buffalo mozzarella, basil	

INTOLLERANZE O ALLERGIE

for intolerances and allergies - please contact the staff.

Il cliente è pregato di comunicare allo staff la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

PIZZE DESSERT

(fino a 4 persone max - portion for 4 max)

pizza dessert

- CREMA E NUTELLA ^{13 14 15 16} 13
crema pasticceria, nutella nel bordo
pastry cream, nutella
- NUTELLA E PISTACCHIO ^{7 13 14 15 16} 16
crema pasticceria, nutella, granella di pistacchio, nutella nel bordo
pastry cream, nutella, pistachios

DESSERT

dessert

I nostri dessert sono prodotti giornalmente

All desserts are homemade

- TIRAMISÙ CLASSICO ^{5 12 23 24} 6
mascarpone, panna, uova pastorizzate, caffè, savoiardo fatto in casa, cacao amaro
mascarpone cheese, vegetable cream, coffe, sponge cake, bitter cocoa powder
- CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO ^{23 24} 6
philadelphia, parfait, zucchero a velo vanigliato biscotti secchi, burro, confettura ai frutti di bosco fatta in casa
philadelphia, cookies, berry jam home made
- DOLCE DEL GIORNO 8,5
(chiedere al personale la disponibilità)
(ask to the staff for availability)

coperto e servizio al tavolo
service charge


2,5 euro a persona
2,5 euro per person

**PER FESTE DI COMPLEANNO CON TORTE
E DOLCI ACQUISTATI ESTERNAMENTE
IL TAGLIO DELLA TORTA E IL SERVIZIO AL TAVOLO**

1 euro a persona

SI ACCETTANO SOLO DOLCI CON SCONTRINO E LISTA ALLERGENI

**I PREZZI INDICATI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO
A CAUSA DEI COSTI DELLE MATERIE PRIME E DEI COSTI
DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI OFFERTI**



BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

draft beer

Con un piccolo marchio colorato proponiamo, accanto a ogni pietanza, l'abbinamento migliore con le nostre birre artigianali alla spina



BIRRA DEL BORGHO

Borgorose - Rieti

● LISA

■ REALE EXTRA

● MALETTA

STILE *Lager italiana*
GRADAZIONE ALCOLICA **5% vol**
COLORE *Dorato*

STILE *American Pale Ale*
GRADAZIONE ALCOLICA **6,4% vol**
COLORE *Dorato intenso*

STILE *Belgian Ale*
GRADAZIONE ALCOLICA **6,2% vol**
COLORE *Ambrato*



cl. 40

cl. 30

cl. 30

€ 6

€ 5

€ 5

Birre alla spina
in caraffa

lt. 0,75

12

lt. 1,5

20

BIRRE ARTIGIANALI TOSCANE

beers from tuscan brewery

BIRRIFICIO LA MI' BIRRA

Empoli

BIRRA AL 129 HELLES CRUDA cl. 50 7,5

Birra bassa fermentazione, cruda, non filtrata, prodotta con metodo artigianale come vuole la tradizione del Mastro Birraio. Gradevolmente luppolata, aromatica e rinfrescante.

COLORE Chiaro **GRADAZIONE ALCOLICA** 4,8%

LA MI' PISA AMBRATA FERMENTAZIONE MISTA cl. 33 6

Birra cruda delicata e profumata dal sapore armonico a fermentazione mista. Dal gusto rotondo e fruttato con un aroma piacevole agrumato ai sentori di malto.

ABBINAMENTO Compagna irrinunciabile di pizze con formaggi e pesce azzurro

COLORE Ambrato **GRADAZIONE ALCOLICA** 6,2%

BIRRIFICIO DEL FORTE

Forte dei Marmi

LA MANCINA cl. 33 6

Chiara dai riflessi dorati presenta intensi profumi di frutta matura (pesca, albicocca, pera e ananas) e un leggero tono speziato donato dal lievito di stampo belga. Il gusto, caratterizzato da note dolci, è accompagnato dalla leggera luppolatura che contribuisce alla sua inaspettata beverinità e scorrevolezza.

COLORE Dorato **GRADAZIONE ALCOLICA** 7,5%

REGINA DEL MARE cl. 33 6

Di colore bruno, presenta il profumo intenso di frutta candita accompagnato da una leggera nota speziata di sottofondo. Al gusto sprigiona una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca (fichi, datteri, agrumi e ciliegie).

COLORE Rubino **GRADAZIONE ALCOLICA** 8,0%

CENTO VOLTE FORTE cl. 33 6

Grazie alla rinfrescante speziatura donata dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo, questa birra mitigherà la vostra sete e svelerà la docile piacevolezza del grano esaltando aperitivi ma soprattutto crudità di pesce e crostacei, frittture, verdure, carni bianche e formaggi freschi.

COLORE Paglierino **GRADAZIONE ALCOLICA** 4,0 %

GASSA D'AMANTE cl. 33 6

Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

COLORE Dorato chiaro **GRADAZIONE ALCOLICA** 4,5 %

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA



DUCHESSA SAISON AL FARRO

cl. 33

6

La birra di farro. Piacevole, fresca e per niente stucchevole. Fiori profumati, frutta tropicale e una spolverata di pepe si avvertono al naso e in gran parte in bocca. Una birra da servire intorno ai 10 gradi con formaggi freschi o da sorseggiare da sola come aperitivo.

COLORE Dorato carico **GRADAZIONE ALCOLICA** 5,8%

GILDA DEI NANI BIRRAI

Pisa



FERUS

cl. 33

6

Birra di frumento ispirata alle versioni statunitensi (American Wheat Ale), la Ferus presenta una colorazione paglierina di leggera opalescenza e una caratterizzazione aromatica oscillante tra accenni speziati (chiodo di garofano), venatura agrumate e citriche, percezioni di frutta a polpa bianca (banana, pera). Al palato, la corsa gustativa si svolge lungo un binario di timbro dolce-acidulo, portando gradualmente verso una chiusura segnata da un leggera connotazione amaricante.

COLORE Paglierino **GRADAZIONE ALCOLICA** 5,5%



DELPHUS

cl. 33

6

Di color biondo dorato, si ispira alla tipologia delle American Pale Ale. Tra i suoi profumi, prevalgono i freschi toni fruttati e agrumati di ananas e pompelmo; il gusto è inizialmente morbido, per poi virare, cercando di evitare "svolte brusche", verso un finale a tendenza amaricante. Aroma di Pompelmo e Ananas. Gusto morbido, con finale a tendenza amaricante.

COLORE Dorato **GRADAZIONE ALCOLICA** 5,5%



SHIRE

cl. 33

6

Chili Spiced Beer - Birra chiara, ad alta fermentazione, aromatizzata con i peperoncini Habanero e Seven Pod dell'azienda agricola Peperita. Note caloriche date dal peperoncino che aumentano con il progredire della bevuta. Note citriche (cedro) e speziate (peperoncino). Gusto caldo con finale speziato e leggermente piccante.

COLORE Dorato **GRADAZIONE ALCOLICA** 6%

VINI CANTINA BANFI

TOSCANA IGT *Montalcino (Siena)*

VINO BIANCO

white wine

FONTANELLE

Chardonnay

cl. 75

19

LA PETTEGOLA

Vermentino

cl. 75

16

LE RIME

Chardonnay, Pinot Grigio

cl. 75

11

calice

4,5

VINO ROSSO

red wine

ASKA

Bolgheri rosso Doc - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

cl. 75

22

BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese

cl. 37,5

22

CENTINE ROSSO

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

cl. 75

13,5

calice

5,5

CENTINE ROSÉ

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

cl. 75

14

calice

5,5

CHIANTI SUPERIORE

Sangiovese

cl. 75

14

STIL NOVO GOVERNO ALL'USO TOSCANO

Sangiovese

cl. 75

12

BOLLICINE

sparkling wine

TENER

Vino spumante Brut - Sauvignon Blanc, Chardonnay

cl. 75

16

calice

4,5

BANFI BRUT

Pinot nero, Pinot bianco, Chardonnay

cl. 75

16

calice

4,5

VINI CANTINA LE FALENE

TOSCANA IGT *Gavorrano (Grosseto)*

VINO BIANCO

white wine

LE FALENE

cl. 75

18

ANNATA 2018 GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%

ABBINAMENTO Pizza del Capitano, Pisana, Portammare, Trinacria

VINO ROSSO

red wine

LE FALENE

cl. 75

22

ANNATA 2017 GRADAZIONE ALCOLICA 15,5%

ABBINAMENTO Amatriciana, diavola, Margherita e Jacopo



CAFFE E LIQUORI

coffee and liquor

Caffè		1,5
Cappuccino		2
Caffè corretto		2
Amaro		
Vecchio Magazzino Doganale	Dopolavoro Esercizio Da Bere	4,5
	Intervallo	5,5
	Jefferson	5
DU-IT	Volgare	4,5
	IPA	4,5
Braulio	Riserva	5
Liquore Chartreuse		4,5
Prodotto in Francia dai Frati Certosini		
Mirto Bresca Dorada		2,5
Sambuca Molinari		2,5
Calvados Morin alle pere		3
Ponche		3,5

BIBITE

drinks

Acqua Verna	cl. 75	2,5
naturale o frizzante		

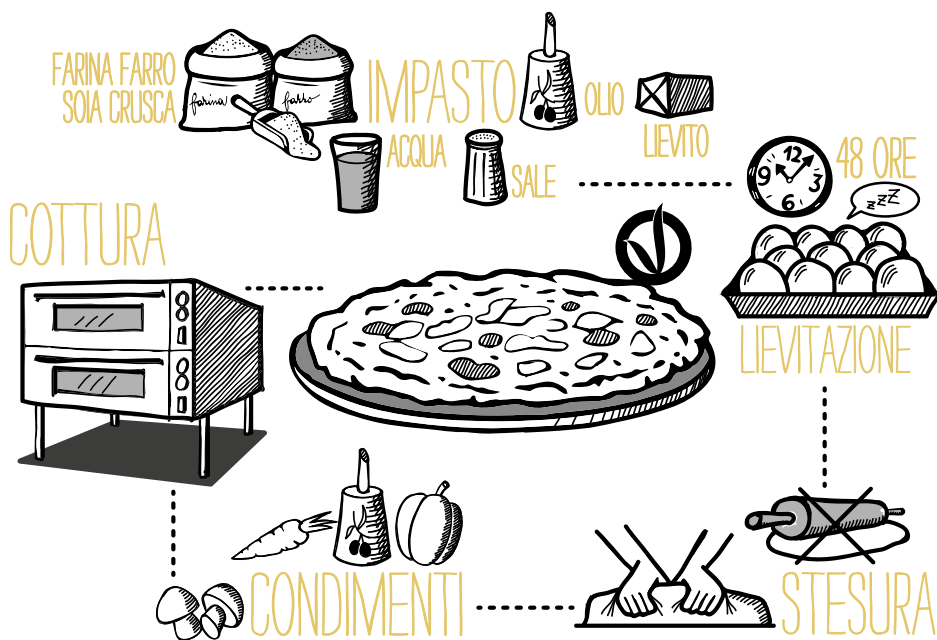
BIBITE GALVAVINA

Prodotti BIO di produzione italiana senza coloranti senza conservanti e aromi in acqua minerale Galvanina.

Bio Cola	cl. 35,5	4,5
Chinotto	cl. 35,5	4,5
Aranciata	cl. 35,5	4,5

La base comune delle nostre pizze sono le farine macinate a pietra con grano germinato vivo e aggiunta di farro monococco integrale.

Il processo di maturazione dell'impasto rende la nostra pizza digeribile e fragrante. L'alto contenuto di vitamine presenti nel germinato di grano, la fibra che regolarizza il flusso intestinale del cibo e l'assenza di grassi animali e vegetali, ne garantiscono un'alta qualità e un modesto contenuto calorico con un basso picco glicemico. .



Gli abbinamenti che proponiamo sono il frutto di un delicato bilanciamento di ingredienti, selezionati con cura per offrirti un'esperienza piacevole.

Ci riserviamo pertanto di valutare di volta in volta eventuali richieste di modifiche.

Nelle serate di maggiore affluenza, per potervi offrire un servizio veloce ed efficiente, non si accetteranno modifiche fuori menù



LISTA ALLERGENI

list of allergens

1	Fiordilatte
2	Bufala
3	Grana Padano
4	Pecorino Romano
5	Burrata
6	Ricotta di bufala
7	Pistacchio
8	Pesto di pistacchio
9	Pesto di basilico
10	Mortadella al pistacchio
11	Provola affumicata
12	Mascarpone
13	Nutella
14	Crema pasticcera
15	Soia
16	Farro
17	Tonno
18	Salmone
19	Polpo
20	Alice
21	Carciofini
22	Feta
23	Latticini
24	Uova
25	Frutta secca