

Giusta...
FLOUR AND TASTE



Sforniamo idee con
le mani e con la mente.

—

Sono prodotti genuini, fatti
a mano, frutto di un'accurata
selezione di ingredienti a
chilometro zero. Cambiano
in base alla stagionalità
e alla reperibilità delle
materie prime per garantire
sempre la qualità del
prodotto

We churn out ideas
with our hands
and minds.

—

These are genuine,
handmade products, the
result of a careful selection
of zero-mile ingredients.
They change according to
seasonality and availability
of raw materials to always
ensure product quality

sfiziosa

—

Come inizio

—

BRUSCHETTA .01

burrata e prosciutto crudo di Parma (burrata, ham)

€ 5

BRUSCHETTA .02

burrata, alici e puntarelle (burrata, anchovies, puntarelle)

€ 6

BRUSCHETTA .03

cicoria ripassata, Nduja , burrata 'Piccola formaggeria artigianale' (chicory, nduja, burrata)

€ 6

TOMINO

tomino caldo con miele 'Ape velka' e noci (tomino cheese with local honey and walnuts)

€ 6

GIUSTA

antipasto dello chef con focaccia, salamino locale, varietà formaggi 'Piccola formaggeria artigianale' , prosciutto crudo di Parma (flatbread, local salami, cheese variety)

€ 10

impasto

—

La combinazione
'Giusta'

—



30
cm



270
gr



72
h



350
°

Tradizione e innovazione si fondono in 72 ore
di lievitazione per far vibrare i vostri sensi. DNA
#madeinitaly e #premiumquality

Tradition and innovation come together in 72h rising
time to make your senses vibrate. DNA #madeinitaly
and #premiumquality.

Pizza

—

Le rosse

—

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella (tomato, mozzarella)

€ 8

CIVITAVECCHIESE

pomodoro, alici, aglio, prezzemolo (tomato, anchovies, garlic, chili pepper)

€ 9

NAPOLI

pomodoro, mozzarella, alici (tomato, mozzarella, anchovies)

€ 9

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, olive nere, funghi, carciofini, prosciutto cotto (tomato, mozzarella, mushroom, olives, artichokes, cooked ham)

€ 11

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante (tomato, mozzarella, spicy salami)

€ 9

AMATRICIANA

pomodoro, fior di latte 'Piccola formaggeria artigiana' , guanciale locale, pecorino romano DOP, pepe nero (tomato, mozzarella, guanciale, pecorino cheese, black pepper)

€ 12

GUANCIALE

pomodoro, fior di latte 'Piccola formaggeria artigiana' , guanciale locale, asiago DOP, olive taggiasche, rosmarino (pomodoro, mozzarella, guanciale, asiago cheese, taggiasche olives, rosemary)

€ 12

Pizza

—

Le bianche

—

BOSCAIOLA

mozzarella, funghi, salsiccia locale (mozzarella, mushrooms, local sausage)

€ 10

COTTO

mozzarella, prosciutto cotto (mozzarella, cooked ham)

€ 10

CRUDO

mozzarella, prosciutto crudo di Parma (mozzarella, ham)

€ 12

4 FORMAGGI

mozzarella, asiago DOP, gorgonzola DOP, stracchino (mozzarella, asiago cheese, gorgonzola, stracchino)

€ 10

CARBONARA

fior di latte 'Piccola formaggeria artigiana', crema di uova, guanciale locale, pepe nero (mozzarella, egg cream, guanciale, black pepper)

€ 12

PECORINO E MENTA

asiago DOP, cime di rapa, salsiccia locale, pecorino romano DOP, menta (asiago cheese, turnip greens, local sausage, pecorino cheese, mint)

€ 12

CIME E SALSICCIA

mozzarella, cime di rapa, salsiccia locale (mozzarella, turnip greens, local sausage)

€ 10

FOCACCIA

sale e rosmarino (flatbread with salt and rosemary)

€ 5

Pizza

—

Le bianche

—

PATATE E SALSICCIA

mozzarella, patate locali al finocchietto, salsiccia (mozzarella, potatoes, local sausage, wild fennel)

€ 10

VEGETARIANA

fior di latte ' Piccola formaggeria artigiana' e verdure di stagione (mozzarella, seasonal vegetables)

€ 10

—

Le spicchiate

—

FOCACCIA PUNTARELLE, ALICI

con burrata 'Piccola formaggeria artigiana' (flatbread with puntarelle, anchovies and burrata)

€ 15

FOCACCIA PROSCIUTTO DI PARMA

con burrata 'Piccola formaggeria artigiana' (flatbread with ham and burrata)

€ 15

FOCACCIA CICORIA, NDUJA

con burrata 'Piccola formaggeria artigiana' (flatbread with chicory, nduja and burrata)

€ 15

Pizza

—

Settimanali

—

SPINACI E FETA

con fior di latte 'Piccola formaggeria artigiana', Origano hirtum dell'istituto Vincenzo Cardarelli (spinach, feta, mozzarella, oregano)

€ 13

PESTO DI CAVOLO NERO

cavolo nero, aglio, pinoli, nocciole e pecorino con lardo e fior di latte 'Piccola formaggeria artigiana' (black cabbage pesto with garlic, pine nuts, hazelnuts and pecorino cheese, with lard and mozzarella)

€ 13

VEGETARIANA DI STAGIONE

crema di ceci, fior di latte 'Piccola formaggeria artigiana', crema di zucca aromatizzata al curry, broccoli, scorza di limone, semi di zucca e melograno (cream of chickpea, mozzarella, cream of curried pumpkin, broccoli, lemon, pumpkin seeds and pomegranate)

€ 14

LARDO E ALICI

con fior di latte 'Piccola formaggeria artigiana', pecorino romano DOP e aroma al limone (lard, anchovies, mozzarella, pecorino, lemon flavoring)

€ 13

ZUCCA E PANCETTA

con fior di latte 'Piccola formaggeria artigiana' e rosmarino (pumpkin, bacon, mozzarella, rosemary)

€ 13

dolci

—

Coccole
per il palato

—

PANNA COTTA

€ 5

MILLEFOGLIE

con crema chantilly (cream millefeuille cake)

€ 5

TORTA DI MELE

torta di mele servita calda (apple pie)

€ 5

PASTICCERIA SECCA

biscotti locali (local cookies)

€ 4

bevande

LATTINA 0,33cl

€ 2

CALICE

€ 4

ACQUA

€ 2

COCA COLA 1lt (vetro)

€ 4

AMARO | GRAPPA

€ 3

SPINA

ichnusa chiara 0,20cl € 3,0

ichnusa chiara 0,40cl € 4,5

rossa 0,20cl € 3,5

rossa 0,40cl € 5,0

Luppola

—

Birrificio Free Lions Beer
L'artigianale.

—

ZIA MIMMA latt. 33cl

Bock ispirata dalla tradizione tedesca, colore mogano. Al naso pane ai cereali e uva passa per una bevuta calda e avvolgente. In bocca si aggiungono note caramellate, dove l'inizio dolce, dato dai malti tedeschi, viene equilibrato dalle note amaricanti dei luppoli continentali

€ 5

BIG ZOMBIE double ipa latt. 33cl

Una birra in stile Double IPA diversa per l'utilizzo esclusivo di luppoli continentali (Admiral, Polaris e Mandarina). Al naso sentori di resina, balsamico, buccia e foglie di mandarino. Amaro importante e molto lungo nel finale, corpo medio

€ 5

MADONNA PILS bohemian pilsner latt. 33cl

Birra in stile Bohemian, chiara, schiuma compatta e persistente. Profumo erbaceo dato dai luppoli centroeuropei e mielato dato dal malto pils. Amaro prolungato, piacevolmente fresco con sentori di miele e biscotti

€ 5

HOPUS DAY india pale ale latt. 33cl

Birra in stile India Pale Ale, in questo caso abbiamo usato un solo malto e un solo luppolo il Mosaic. Colore chiaro schiuma fine e persistente. Al naso le note tropicali e citriche di questo particolare luppolo americano. Al palato risulta amara e fresca con corpo scorrevole

€ 5

Luppola

—

Birrificio Free Lions Beer
L'artigianale.

—

GELATO41 - DDH session IPA da 4 gradi latt. 33cl

Luppolata con un mix di luppoli fortemente caratterizzato dal nuovo Solero. Birra chiara di bassa gradazione alcolica. Al naso profumi di frutta tropicale e floreale. Dolcezza fresca e amaro non eccessivo, dissetante e pulito. Corpo bilanciato. Ideale con pasta, pizza, fritti, bruschette e antipasti in generale

€ 5

SCUSATE IL RITARDO latt. 33cl

E' una birra con una gradazione alcolica pari al 7,6%. Si ispira alla categoria delle Double IPA, interpretazioni più muscolari delle American IPA, nate alla fine del XX secolo con l'obiettivo di esaltare la forza aromatica dei luppoli locali. Nel profilo aromatico si ritrovano note di agrumi, resina e frutta tropicale e a un'analisi più approfondita sfumature riconducibili a caramello, cereali e miele

€ 5

TRIPLICE latt. 33cl

Birra dal colore dorato carico con schiuma compatta, carbonazione media. Al naso note di frutta e leggero speziato dato dai lieviti. Al palato e' complessa inizia con la dolcezza dei malti e le note fruttate per poi virare verso un finale secco con leggerissimo amaro. Gradazione alcolica 8,8%

€ 5

la carta

—

Le bollicine

—

LAZIO

Tenuta Sant'isidoro Spumante Brut

€ 15

LOMBARDIA

Bosio Franciacorta Spumante Metodo Classico

€ 40

VENETO

Le Colture Prosecco Rose' DOC Millesimato

€ 15

*Le Colture Brut Fagher Valdobbiadene
DOCG Spumante*

€ 16

Le Colture Superiore Cartizze Valdobbiadene DOCG

€ 35

TRENTINO

*Hartmann Donà Blace de Rouge Extra Brut Metodo
Classico*

€ 40

FRANCIA

R&L Legras Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru

€ 70

—

Rosati

—

PUGLIA

Masseria Cuturi Rosa Cuturi Rosato

€ 20

la carta

—

Bianchi

—

LAZIO

Muscari Tomajoli Nethun Vermentino

€ 27

PIEMONTE

Cascina Luisin Roero Arneis

€ 20

VENETO

Battibecco Chardonnay

€ 15

Nardello Turbian Soave Classico DOC

€ 22

FRIULI

Colutta Ribolla Gialla

€ 20

Due del Monte Bianco DOC Collio

€ 22

TRENTINO

Hartmann Donà Pinot Blance

€ 28

—

Rossi

—

SICILIA

Tenuta Terre Nere Etna Rosso

€ 35

Tenute Pietro Caciorgna Etna rosso

€ 35

la carta

—

Rossi

—

LAZIO

<i>Muscari Tomajoli</i> Pantaleone Petit Verdot	€ 29
<i>Muscari Tomajoli</i> Aita Montepulciano	€ 70
<i>Tenuta Sant'isidoro</i> Corithus Merlot	€ 16
<i>Tenuta Sant'isidoro</i> Soremidio Montepulciano	€ 21
<i>Etruscaia</i> Leandro Syrah	€ 22
<i>Papalino</i> Calus Rosso Montepulciano Sangiovese	€ 14

EMILIA

<i>Can. Soc. Sorbara</i> Lambrusco di Sorbara Spumante	€ 17
<i>Can. Soc. Sorbara</i> Lambrusco Salamino di S. Croce	€ 17

PIEMONTE

<i>Cascina Luisin</i> Barbera D'Alba Maggiur	€ 26
<i>Sant'Agata</i> Pronobis Ruchè	€ 28

VENETO

<i>Vigneti Ettore</i> Valpolicella Superiore	€ 30
--	------

TRENTINO

<i>Hartmann Donà</i> Liquid Stone Granit Schiava	€ 35
--	------

—

Allergeni

Allergen

—

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

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 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 (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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 semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

- 1) CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derivative strains and derived products
- 2) CRUSTACEANS and crustacean-based products
- 3) EGGS and egg-based products
- 4) FISH and fish-based products
- 5) PEANUTS and peanut-based products
- 6) SOYA and soy-based products
- 7) MILK and milk-based products (including lactose)
- 8) NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9) CELERY and celery-based products
- 10) MUSTARD and mustard-based products
- 11) SESAME SEEDS and sesame seed-based products
- 12) SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10 mg/Kg
- 13) LUPINS and lupine-based products
- 14) MOLLUSCS and mollusc-based products

—
Giusta
—

FLOUR & TASTE

Via Alberata Dante Alighieri, 31
TARQUINIA