

Menù dei Golosi

Tortino di Melanzane e Seppia di
Porto Santo Spirito ①

Spaghetti di Gragnano ai Frutti di Mare ①

Profiteroles

Calice di Vino del giorno

23,50



Menù di Gusto

Pizza Novella

Profiteroles

Birra Bionda Baladin 0,33 o Mole Cola

15,50

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

①Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O



Menù del Territorio

Battuta al Coltello

Chicche al basilico, pomodoro fresco
e isola di Burrata di Gioia del Colle

Profiteroles

Calice di Pelaverga (Cascina Melognis)

22,00



Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

①Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O

Il nostro intento è lasciare piena libertà di scelta al Cliente, secondo i Suoi gusti e preferenze, permettendogli di spendere quanto meglio crede senza rinunciare alla qualità. Per questo le nostre pizze sono così diverse tra di loro: **Classica**, **di Stagione**, **Gusto Autentico** e **Contemporanea**

Pizze Classiche

Massimiliano Prete vi propone la sua personale interpretazione di pizza classica. Un ritorno al passato con tecniche innovative moderne, solo lievito madre "vivo", lunghe fermentazioni e farina di grano 100% italiano macinato a pietra e ricco di fibra, per garantire gusto e benessere

La Regina Margherita

pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop e mozzarella fior di latte 5,50

La Bufala dop

pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop, bufala dop e pomodoro datterino 7,00

Toumin dal Mel, Prosciutto e Olive

pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop, mozzarella fior di latte, Toumin dal Mel, prosciutto cotto artigianale e olive taggiasche in uscita 8,50

Acciuga "secondo il Teatro"

pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop, fior di latte e in uscita acciughe del Mar Cantabrico e origano 8,00

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

ⓈPesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O

Pizze di Stagione

Le materie prime vengono rigorosamente lavorate a mano, per conservarne integre le caratteristiche di struttura e gusto. Prediligiamo prodotti freschi e di stagione.

Mediterranea

pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop, in uscita bufala dop, olive di taggia, rucola e pomodoro datterino 7,50

La Vegana

pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop, crema di verdura, verdure di stagione, semi di girasole, papavero, sesamo, farro 8,00

Tropea e Tonnetto

pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop, fior di latte, cipolle di Tropea, tonnetto del Mar Ionio e capperi di Pantelleria 9,50

La Novella

pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop, cipolla novella, olive di taggia, capperi di Pantelleria, mozzarella fior di latte ed olio extra vergine di oliva al basilico 8,50

Chiacchiere

pizza frita, bufala dop, rucola e pomodoro datterino 9,50

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

ⓈPesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O



Gusto Autentico

Il metodo autolisi, o idrolisi non si rifà altro che alla tecnica più antica che l'uomo abbia mai utilizzato: innescare una fermentazione spontanea senza l'aggiunta di alcun lievito, né naturale, né pasta madre. Abbiamo reinterpretato questo metodo antico con tecniche moderne ottenendo un prodotto che si contraddistingue per il gusto intenso e ben marcato, sorprendente!

La Vegetariana

crema di verdura, verdure di stagione, semi di girasole, semi di papavero, semi di sesamo, semi di farro, pomodorini confit, Castelmagno dop "Alpe Chastlar" ed olio extra vergine d'oliva al basilico 10,50



Il Tonnetto

pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese dop, tonnetto del Mar Ionio, foglie di capperi, pomodori secchi di Pantelleria ed olio extra vergine d'oliva al basilico 10,50

La Salsiccia

crema di verdure, fior di latte, salsiccia di Bra, ricotta salata ed olio extra vergine d'oliva al peperoncino 10,50

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

ⓈPesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O



Pizze Contemporanee

Le materie prime vengono rigorosamente lavorate a mano, per conservarne integre le caratteristiche di struttura e gusto. Prediligiamo prodotti freschi e di stagione.

Il Tonno

Burrata di Gioia del Colle, tonno marinato Ⓢ e pomodoro datterino 11,50

La Seppia

Crema di verdure, mozzarella fior di latte, seppia di Porto Santo Spirito Ⓢ, pomodoro datterino e foglia di capperi 13,50

Il Crudo

prosciutto crudo artigianale di Parma Ravanetti dop (24 mesi) e burrata di Gioia del Colle 11,00

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

ⓈPesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O

Prologo



Prosciutto Crudo di Parma artigianale Ravanetti
(24 mesi) dop, Toumin dal Mel e Focaccia 10,00

Battuta al coltello, scaglie di Grana e Misticanza 8,50

Piatto mediterraneo: Bufala dop, Pomodori secchi,
Tonnetto del Mar Ionio e Capperi di Pantelleria 8,50

Tortino di Melanzane e Seppia di Porto
Santo Spirito 10,00

Impepata di Cozze al profumo di Arneis
con Prezzemolo fresco 7,50

Insalata di Mare tiepida con Patate morbide 12,00

Carpaccio di Tonno fresco con Datterini 9,00

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O

Atto Unico



Piatto della Comparsa:

Rucola, Bufala dop,
Pomodoro fresco
e Basilico 7,50

Piatto dell'Attore:

Insalata Verde, Pomodori Secchi,
Toma del Ghigo, Carpaccio di Pesce,
Olive Taggiasche e Avocado 8,50

Piatto dello Sceneggiatore:

Burrata di Gioia del Colle,
Tonno del Mar Ionio, Insalata Verde,
Rucola, Pomodoro, Uova Sode
e Cipolle di Tropea 8,50

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O

Atto Primo



Pasta Fresca

Chicche al basilico, Pomodoro fresco e
isola di Burrata di Gioia del Colle 9,00

Maltagliati Gamberi ① e Zucchine 10,00

Pasta di Gragnano

Spaghetti di Gragnano ai Frutti di Mare ① 10,00

Penne alla Mediterranea, con Tonno Rosso ①
olive di Taggia e datterini 10,00

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

①Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O

Atto Secondo con Contorno



Tagliata di Fassona Piemontese 12,00

Dadolata di Tonno Rosso ①
con Bouquet di Verdurine 13,00

Fritto Misto di Pesce ① 13,00

Grigliata Mista di Pesce ① 15,00

“Pochi ma Buoni”
prediligiamo la freschezza e la genuinità alla varietà.
Per questo vi offriamo una selezione limitata
di primi e secondi realizzati con prodotti di stagione
e preparati rigorosamente al momento

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

①Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa

T E A T R O D E L G U S T O