



Pinseria - Brasserie

VOGLIAMO FARVI
APPREZZARE
L'AUTENTICA

**PINSA
ROMANA**

E IL SAPORE GENUINO
DELLA
TRADIZIONE

Sempre aperti a pranzo e cena
chiuso il mercoledì
380.1924566

www.laboratorideltgusto.com
laboratorideltgusto@libero.it



servizio e coperto 1
acqua minerale
(Panna o San Pellegrino) mezzo litro 1,5
bibite 3

**SULLE NOSTRE LAVAGNE IN CONTINUO
MOVIMENTO, I VINI, LE BIRRE,
I PIATTI DEL GIORNO, I DOLCI FATTI IN CASA!**

I NOSTRI PIATTI (tutti serviti con pane caldo della casa)

- 1- CROSTINI** misti della casa (su richiesta anche vegetariani o vegani) 6
- 2- TERRINA DI TALEGGIO FONDENTE DOP** al profumo di tartufo, patate a cottura lenta, funghi porcini 10
- 3- TARTARE DI CAVALLO** Battuta di carne scelta di cavallo cruda alla ns maniera 12
- 4- STRACCIATELLA** di burrata, acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini confit 15
- 5- CARPACCIO DI BRESAOLA** e funghi Champignon, rucola, fragole fresche e scaglie di caprino semi stagionato 13
- 6- SASHIMI DI SALMONE "FUSION"**
Sashimi di Salmone affumicato Scozia su carpaccio di finocchio con zenzero, soja e olio al sesamo nero 16
- 7- ROAST BEEF DI MANZO DELLA CASA** con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, porcini sottolio, timo selvatico e riduzione al balsamico 14

LE INSALATE

- 8-** Carpaccio di finocchi e arance, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico, riduzione alla soya 13
- 9-** Rucola, fiocco di culatello arrosto, porcini, scaglie di caprino semistagionato, noci, e scorza di limone 12
- 10-** "Pinsanella" insalata di pane (leggermente marinata con aceto alle erbe mediterranee) con julienne di pinsa della casa, cipolle rosse di Tropea, pomodorini confit, julienne di zucchine a crudo, basilico, verdure in agrodolce, capperi, origano e chips di cipolla 9



TUTTI ACCOMPAGNATI
DAL NOSTRO PANE CALDO

SPECIALITÀ AL TAGLIERE (tutti serviti con pane caldo della casa)

- 11- CRUDO DI PARMA** con mozzarella di Bufala campana e confettura di fichi 12
- 12- CULATELLO DI PARMA** e burro spalmabile 13
- 13- "CUSCINO DI VENERE"** lardo legato e stagionato con filetto di suino al suo interno, servito con giardiniera artigianale di verdure 10
- 14- LARDO "10 STRATI"** di Montagnana servito con miele di castagno 10
- 15- MISTO PARMA** crudo di Parma, culatello di Parma, fiocco di culatello arrosto, salame morbido "zia", parmigiano Reggiano, funghi porcini e confettura di fichi
tagliere per una persona 15, tagliere per 2/3 persone 26
- 16- MISTO TOSCANA** lardo "10 strati", salame finocchiona, formaggio pecorino della Garfagnana, formaggio Caprino semistagionato, noci, salsa al tartufo e miele di castagno
tagliere per una persona 15, tagliere per 2/3 persone 26
- 17- FIOCCO DI CULATELLO ARROSTO** servito con pesto di basilico DOP e stracchino 11
- 18- GORGONZOLA DOP E "BLU" DI CAPRA** serviti con stufata di radicchio rosso, noci, e miele di castagno 11
- 19- MISTO BIANCO E ROSSO PICCANTE** con mozzarella di Bufala campana, stracciatella di burrata, 'nduja, spianata calabra piccante e battuto piccante di verdure
tagliere per una persona 13, tagliere per 2/3 persone 23
- 20- GRAN DEGUSTAZIONE DELLA CASA** di salumi e formaggi misti, porcini sottolio, verdure in agrodolce, miele di castagno e confettura di fichi
tagliere per min. 3 persone 45



...Pinsa?

La Pinsa, dal latino "**PINSERE**" (stendere, schiacciare) era la schiacciata in uso nell'antica Roma, realizzata con farine di diversi cereali macinati, sale ed erbe aromatiche.

Dalla caratteristica FORMA OVALE, la Pinsa Romana rivisitata in chiave moderna, grazie alla diversa composizione e lavorazione dell'impasto, risulta **MOLTO PIU' FRAGRANTE E DIGERIBILE** della pizza comune.

UNA SEGRETA MISCELA DI FARINE DI FRUMENTO, SOIA, RISO (TUTTE GARANTITE NON OGM), PASTA MADRE, POCHISSIMO OLIO EVO, TANTA ACQUA FREDDA sono alla base di un impasto che sopporta fino a **120 ORE DI LIEVITAZIONE**.

Nasce così un **NUOVO CONCETTO DI PIZZA**, di altissima **QUALITA'** organolettica, di **ELEVATA DIGERIBILITA'**, dal sapore di grano antico e dalla **FRAGRANZA UNICA**.

PROVARE PER CREDERE!

Le nostre pinse, gli ingredienti e gli abbinamenti sono il risultato di una lunga selezione di prodotti gastronomici italiani ed esteri di qualità, provenienti da piccoli produttori che intendiamo valorizzare e far conoscere.

**PIZZE E FOCACCE IMBOTTITE DISPONIBILI ANCHE
CON IL NOSTRO SPECIALE IMPASTO SENZA GLUTINE!
PROVALO!**

PINSA ALL INCLUSIVE

A PRANZO
dal LUNEDÌ al VENERDÌ
(festivi e prefestivi esclusi)
**SCEGLI LA TUA PINSA
DALLE "CLASSICHE"**

(escluse quelle contrassegnate con il pallino rosso)

e GUSTA L'OFFERTA

MENÙ a **10€**

COMPENSIVA di
ACQUA e CALICE di VINO
o BIRRA PICCOLA o BIBITA
e CAFFÈ

LE CLASSICHE

Pinse (disponibili anche da asporto)
SCEGLI TRA IMPASTO CLASSICO O MULTICEREALI
SCEGLI TRA FORMATO PICCOLO (150gr) O STANDARD (250gr)

21- MARGHERITA

polpa di pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo

PICCOLA 3,5 - STANDARD 5,5

22- NAPOLI

polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, olive taggiasche, origano siciliano

PICCOLA 5 - STANDARD 7,5

23- QUATTRO STAGIONI

polpa di pomodoro, mozzarella, pasta di salame, champignon, carciofi, olive taggiasche

PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

24- PORTOFINO

polpa di pomodoro, mozzarella, stracchino, pesto leggero

PICCOLA 5 - STANDARD 7,5

★ 25- SALSICCIA E PORCINI

polpa di pomodoro, mozzarella, pasta di salame, funghi porcini

PICCOLA 7,5 - STANDARD 10,5

26- VEGAN

polpa di pomodoro, olio all'aglio, pomodorini confit, olive taggiasche, origano siciliano e rucola

PICCOLA 4 - STANDARD 6,5

27- LARDO a scelta tra: "10 strati" di Montagnana o "Cuscino di Venere"

polpa di pomodoro, mozzarella, lardo (a scelta)

PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

28- WÜRSTEL

polpa di pomodoro, mozzarella, wurstel artigianali di puro suino - prova la differenza :-)

PICCOLA 5 - STANDARD 7,5

29- WÜRSTEL E PATATE (rossa o bianca)

mozzarella, wurstel artigianali di puro suino, patate al forno a cottura lenta

PICCOLA 5,5 - STANDARD 8

30- QUATTRO FORMAGGI (rossa o bianca)

mozzarella, gorgonzola DOP, stracchino, scamorza affumicata

PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

31- MARINARA

pomodoro, pomodorini confit, olio all'aglio, origano siciliano, chips di pomodoro

PICCOLA 3,5 - STANDARD 5



32 - FORMAGGI SENZA LATTOSIO

polpa di pomodoro, gorgonzola, Parmigiano Reggiano in cottura
PICCOLA 6 - STANDARD 8,5

33 - BRESAOLA (rossa o bianca)

mozzarella, bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di Parmigiano e olio EVO
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9,5

34 - SALSICCIA E CHAMPIGNON

polpa di pomodoro, mozzarella, funghi Champignon e pasta di salame
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

35 - SALAME

polpa di pomodoro, mozzarella, salame morbido "zia"
PICCOLA 5,5 - STANDARD 8

36 - CRUDO PARMA

polpa di pomodoro, mozzarella, crudo di Parma
PICCOLA 7 - STANDARD 10

37 - PIZZATA

polpa di pomodoro, stracchino, olio ai capperi, origano siciliano
PICCOLA 4,5 - STANDARD 6,5

★ 38 - CRUDO & BUFALA

polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, crudo di Parma
PICCOLA 8,5 - STANDARD 12

39 - SARDINARA

polpa di pomodoro, acciughe siciliane, olive taggiasche, olio all'aglio, origano siciliano, capperi
PICCOLA 4,5 - STANDARD 7

40 - FIOCCO DI CULATELLO

polpa di pomodoro, mozzarella, fiocco di culatello arrosto di Parma
PICCOLA 5,5 - STANDARD 8

41 - FUMÈ

polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, fiocco di culatello arrosto di Parma
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

42 - BUFALINA

polpa di pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, pomodorini confit, rucola, olio evo
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9,5

43 - VEGETARIANA

polpa di pomodoro, mozzarella, stufata di radicchio rosso tardivo, julienne di zucchine, giardiniera artigianale, pomodorini confit, rucola
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9



44 - FINOCCHIONA

polpa di pomodoro, mozzarella, Finocchiona della Garfagnana
PICCOLA 6 - STANDARD 8,5

45 - DIAVOLA

polpa di pomodoro, mozzarella, Spianata calabrese piccante
PICCOLA 5,5 - STANDARD 8

★ 46 - CULATELLO

polpa di pomodoro, mozzarella, culatello
PICCOLA 8 - STANDARD 11

47 - FIOCCO & CHAMPIGNON

polpa di pomodoro, mozzarella, fiocco di culatello arrosto, champignon
PICCOLA 5,5 - STANDARD 8,5

48 - STRACCHINO & ZUCCHINE (rossa o bianca)

polpa di pomodoro, mozzarella, stracchino, julienne di zucchine, olio al basilico
PICCOLA 5 - STANDARD 7,5

49 - RICCIONE

polpa di pomodoro, stracchino, crudo di Parma, rucola
PICCOLA 8 - STANDARD 10,5

50 - CALABRA

polpa di pomodoro, mozzarella, pasta di salsiccia, cipolla rossa di Tropea, 'nduja, chips di pomodoro
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9,5

51 - STRACCIATELLA CONFIT

polpa di pomodoro, mozzarella, pomodorini confit, stracciatella di burrata a crudo
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

52 - PUBLIC RELATION

polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP di Novara e cipolla rossa di Tropea
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

53 - SALSICCIA E FRIARIELLI (rossa o bianca)

mozzarella, salsiccia, cime di rapa saltate, chips di pomodoro
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

54 - TONNO E TROPEA

polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini confit, cipolla rossa di Tropea, origano siciliano
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

★ 55 - CRUDO E PORCINI

polpa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini e crudo di Parma
PICCOLA 8,5 - STANDARD 12



LE BIANCHE senza polpa di pomodoro

56 - CARBONARA SPECIAL

mozzarella, sbattuta di uova, pecorino, lardo di Montagnana, pepe nero, chips di cipolla

PICCOLA 8 - STANDARD 11

57 - CULATELLO & STRACCIATELLA

stracciatella di burrata, mozzarella, pomodorini confit, culatello di Parma, olio evo

PICCOLA 9 - STANDARD 13

58 - RADICCHIO

mozzarella, fiocco di culatello arrosto, scamorza affumicata, stufata di radicchio rosso tardivo, riduzione al balsamico

PICCOLA 8,5 - STANDARD 12

59 - ENTROTERRA

taleggio DOP, patate, rosmarino, pasta di salame, olio all'aglio, scamorza affumicata, chips di cipolla

PICCOLA 8,5 - STANDARD 12

60 - FIOCCO

mozzarella, taleggio DOP, champignon, fiocco di culatello arrosto

PICCOLA 8 - STANDARD 11

61 - DI CASA

pesto leggero, patate, mozzarella, stracchino, pinoli

PICCOLA 7 - STANDARD 10

62 - STRACCIATELLA & TARTUFO

mozzarella, stracciatella di Burrata, salsa al tartufo, chips di cipolla dorata

PICCOLA 8 - STANDARD 11

63 - CACIO & PEPE

mozzarella, Pecorino della Garfagnana, stracciatella di burrata, pepe nero

PICCOLA 6,5 - STANDARD 9,5

64 - TOMA & SALSICCIA

mozzarella, taleggio DOP, pasta di salsiccia, stufata di radicchio rosso tardivo

PICCOLA 7 - STANDARD 10



LE SPECIALI

65 - RAFFINATA

mozzarella, funghi porcini, acciughe del Mar Cantabrico, olio all'aglio, timo, stracciatella di burrata, scorzetta di limone

PICCOLA 11 - STANDARD 16

66 - LARDO & MIELE

caprino semistagionato, mozzarella, lardo di Montagnana, scorza di arancia candita, miele di castagno, granella di nocciole

PICCOLA 8,5 - STANDARD 11,5

67 - PORCINI & TARTUFO

mozzarella, taleggio DOP, porcini, champignon, salsa al tartufo, carciofi, rucola, pomodorini confit

PICCOLA 9 - STANDARD 13

68 - GOURMET DI MARE

salmone affumicato Coda Nera riserva, julienne di zucchine, aneto, stracciatella di burrata, uova di lompo rosso

PICCOLA 10 - STANDARD 15

69 - TOSCANA

mozzarella, finocchiona, carciofi, champignon

PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

70 - ZOLA & NOCI

gorgonzola DOP di Novara, stracchino, noci, miele, salsa al tartufo, chips di cipolla, stufata di radicchio rosso tardivo

PICCOLA 8,5 - STANDARD 12

71 - BUFALA & 'NDUJA

polpa di pomodoro, mozzarella di bufala DOP, 'nduja, chips di pomodoro, pomodorini confit, peperoni in agrodolce

PICCOLA 9 - STANDARD 13

72 - BEEF FUSION

mozzarella, carpaccio di arance, roast beef di manzo della casa, olio al sesamo nero, salsa di soja, chips di cipolla, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola

PICCOLA 9,5 - STANDARD 13,5



73 - CARPINA

polpa di pomodoro, mozzarella, carciofi, caprino semistagionato, chips di pomodoro, timo selvatico
PICCOLA 6,5 - STANDARD 9

74 - MARGHERITA BLUES

polpa di pomodoro, mozzarella, blu di capra di Novara, rucola
PICCOLA 7 - STANDARD 9,5

75 - CALZINO

polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP di Novara, taleggio DOP, granella di nocciole, miele di castagno
PICCOLA 7 - STANDARD 9,5

76 - PIGGY

polpa di pomodoro, mozzarella, pasta di salsiccia, fiocco di culatello, 'nduja, rosmarino
PICCOLA 8 - STANDARD 11

77 - SONTUOSA

polpa di pomodoro, mozzarella, lardo di Montagnana, funghi porcini
PICCOLA 9 - STANDARD 12

78 - SARDINARA SPECIAL

come la Sardinara, con aggiunta di stracciatella di burrata a crudo
PICCOLA 7 - STANDARD 9,5

79 - DEL FATTORE

polpa di pomodoro, taleggio DOP, lardo di Montagnana, giardiniera artigianale
PICCOLA 7 - STANDARD 10

80 - BRESAOLA, PORCINI E BUFALA

mozzarella, mozzarella di bufala campana, bresaola della Valtellina, funghi porcini e rucola
PICCOLA 9,5 - STANDARD 14

LA FOCACCIA COL FORMAGGIO diametro 33 cm

81 - CLASSICA (solo stracchino) 8

82 - AL CRUDO prosciutto crudo di Parma e rucola, entrambi a fine cottura 11

83 - FARCITA con fiocco di culatello arrosto 10

84 - PIZZATA polpa di pomodoro, origano siciliano, olive taggiasche, capperi, acciughe 9

85 - AL PESTO leggero 10

LE FARCITE

86 - DELICATESSEN

fiocco di culatello arrosto, mozzarella, taleggio DOP, verdure in agrodolce
PICCOLA 7,5 - STANDARD 10

87 - EVERGREEN

crudo di Parma, mozzarella, mozzarella di bufala DOP, pomodorini confit, olio evo
PICCOLA 7,5 - STANDARD 10

88 - CAVALLO

tartare di cavallo (battuta di cavallo cruda alla ns. maniera), cipolla rossa di Tropea, battuto piccante di verdure, olio ai capperi, rucola
PICCOLA 9,5 - STANDARD 12

89 - RUSTICA

carciofi, funghi porcini, cuscino di Venere, noci, rucola, pomodorini confit, battuto piccante di verdure, taleggio DOP
PICCOLA 7,5 - STANDARD 10

90 - AFFUMICATA

Mozzarella, scamorza affumicata, lardo arrotolato di Montagnana, stufata di radicchio rosso tardivo
PICCOLA 7 - STANDARD 9

91 - TRICOLORE

Mozzarella, stracciatella di burrata, spianata calabrese, nduja, pomodorini confit, pesto leggero
PICCOLA 8 - STANDARD 11

92 - DEL CONTADINO

pasta di salame, mozzarella e taleggio DOP, porcini, rosmarino
PICCOLA 8 - STANDARD 10

93 - COTTAGE

mozzarella, stracchino, roast beef della casa, funghi Champignon, rucola e scorza di limone
PICCOLA 8,5 - STANDARD 11,5

94 - PRIMAVERA

mozzarella, stracchino, crudo di Parma, rucola, pomodorini confit, origano
PICCOLA 7 - STANDARD 9,5

gli allergeni:

nella nostra cucina si lavorano le seguenti sostanze alimentari considerate allergeniche per soggetti ad esse sensibili:
uova e derivati, funghi, sesamo, senape, crostacei e derivati, pesce e derivati, molluschi e derivati, latte e derivati, frutta secca (a guscio) mandorle, nocciole, pistacchi, frutta, arachidi e derivati, soia e derivati, solfiti

SE SEI ALLERGICO AD UNO O PIU' ALIMENTI, INFORMA IL PERSONALE DI SALA, CHE PROVVEDERA' A DISPENSARTI GLI OPPORTUNI CONSIGLI. SEI CELIACO? NON PREOCCUPARTI! QUI TROVI UN'AMPIA SCELTA DI PORTATE SENZA GLUTINE

...e a pochi passi da Santapizza



cà di ferae
SESTRI
LEVANTE Osteria
Pizzeria

OSTERIA DAL 1939

TRADIZIONE E INNOVAZIONE
SI INCONTRANO,
NELL'ACCOGLIENTE ATMOSFERA
DI UNA TRA
LE PIÙ ANTICHE OSTERIE
DI SESTRI LEVANTE

Via Nazionale, 70

sempre aperti a pranzo e a cena
per info e prenotazioni **333.7544164**

www.laboratoridelgusto.com