

IL GUSTO

Les Maîtres de la Pizza Ô Mètre





Embarquez pour un voyage gastronomique entre l'Italie et la France, sans quitter votre table.
Notre pâte à pizza artisanale, pétrie à la main par un pizzaiolo napolitain et cuite au feu de bois, constitue la base d'une expérience culinaire unique. Elle est sublimée par des produits frais, préparés à la minute ou mijotés avec amour par notre cheffe de cuisine, "La Mamma".
Notre mission ? Mettre en valeur chaque ingrédient, en alliant qualité, tradition et passion. Nous privilégions les produits locaux et italiens, afin que chaque bouchée vous transporte... tout en soutenant nos régions.
Redécouvrez l'authenticité des saveurs. Commandez chez Maison Il Gusto, tout simplement.

8 Avenue Montaigne,
31830 Plaisance du Touch

05.82.74.60.34

https://byilgusto.com/

Composez Votre Chef-d'oeuvre

1 - Choisissez la taille

2 - Choisissez la base « tomate » ou « crème fraîche », et déterminez le nombre de sections (de 1 à 4) selon la taille de votre pizza (1 base = une pizza distincte)

3 - Choisissez les ingrédients



9€

¼ Mètre - 1 base / pizza



19€

½ Mètre - 1 à 2 base(s) / pizza(s)



35€

1 Mètre - 1 à 4 base(s) / pizza(s)



65€

2 Mètres - 1 à 4 base(s) / pizza(s)

**Sur commande seulement, 24h à l'avance. Le prix des Ingrédients sont doublés sur La Diva

Flambages: (4€)

- Whisky
- Grand Marnier
- Vodka
- Rhum
- Armagnac
- Cognac

Les Fromages

- La Mozzarella Fior Di Latte	3€
- Feta	3€
- Scamorza Nature/Fumée	3€
- Grana Padano	4€
- Pecorino Romano	4€
- Comté AOP	4€
- Bûche de Chèvre	4€
- Gorgonzola	4€
- Roquefort	4€
- Raclette de Savoie AOP	5€
- Parmesan AOP (22 mois)	5€
- Reblochon de Savoie AOP	5€
- Saint-Marcellin AOP	5€
- Camembert	5€
- La Mozzarella Di Bufala	6€
- Burrata	9€

Les Légumes

- Citron	1€
- Roquette	2€
- Épinards	2.50€
- Oignons (cuits au four)	2.50€
- Courgettes	3€
- Poivrons (confits)	3€
- Tomates cerises	3€
- Aubergines (cuites au four)	3€
- Tomates séchées	3€
- Avocats	3€
- Cœurs d'artichaut	3€
- Pommes de terre	3€
- Mélange de légumes	3€

Produits De La Mer

- Anchois	3.50€
- Thon	4€
- Crevettes fraîches	7€
- Saumon fumé de Norvège	7€
- Œufs de lompe	7€
- Poutargue	12€
- Caviar (10g)	35€

Les Viandes

- Pepperoni Doux/Piquant	4€
- Lardon de Porc	4€
- Jambon d'Épaule	4€
- Bacon	4€
- Chorizo	4€
- Gésiers	5€
- Coppa Di Parma AOP	5€
- Jambon de Parme AOP	5€
- Speck AOP	5€
- Bresaola AOP	6€
- Coppa Maison Garcia	6€
- Saucisses de Chorizo Grillées	6€
- Magret de Canard Fumé	7€
- Foie Gras de Canard	8€

Sauces | Huiles:

- Miel BIO	2€
- Sauce Pesto	2€
- Huile de truffe	2.50€
- Huile de noix avec cerneaux	5€

Halal

- Pepperoni	4€
- Jambon de dinde	5€
- Viande hachée pur bœuf	5€
- Poulet	5€
- Merguez	6€
- Pastrami	6€

Les Champignons

- Champignons de Paris	3€
- Cèpes	5€
- Trompettes de la mort	6€
- Morilles	9€
- Tartufata	10€
- Truffes	25€

Les Suppléments (0,50 €)

- Thym des Montagnes
- Tabasco
- Persil
- Origan
- Paprika/Curry
- Piment d'Espelette
- Vinaigre de Safran
- Câpres (1€)
- Olives (1€)
- Œuf (1,50€)
- Figues Séchées (3€)
- Ananas (4€)
- Brisures de Pistaches (4€)

Nos Créations Gastronomiques et Pizzas Signatures

Nos Recettes Avec De La Viande

Diavola: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, pepperoni. (26 cm : 12€ / 31 cm : 14€)

Jambon d'Épaule: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, jambon d'épaule, origan.
(26 cm : 12€ / 31 cm : 14€)

Focaccia au Speck: Focaccia nature à l'huile d'olive BIO, cuite au feu de bois, garnie de tranches de speck (DOP). (31 cm : 14€)

L'Espagnol: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, chorizo ibérique Bellota.
(26 cm : 14€ / 31 cm : 16€)

Gersoise: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, gésiers de canard (Label Rouge), oignons, origan, olives noires BIO, champignons de Paris
(26 cm : 16€ / 31 cm : 18€)

Regina: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, jambon d'épaule (Label Rouge), champignons de Paris.
(26 cm : 13€ / 31 cm : 15€)

Trois Petits Cochons: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, bûche de chèvre (AOP), lardons de porc (Label Rouge), miel des montagnes.
(26 cm : 14€ / 31 cm : 16€)

Madame Camembert: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, camembert (AOP), lardons de porc (Label Rouge). (26 cm : 14€ / 31 cm : 16€)

Quattro Stagioni: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, olives noires BIO, champignons de Paris frais, artichauts, jambon d'épaule (Label Rouge).
(26cm: 14€ / 31cm: 16€)

La Sarlat: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, huile de noix artisanale du Périgord, noix, gésiers de canard (Label Rouge), magret de canard artisanal, roquette. (26cm: 20€ / 31cm: 22€)

Corsica: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, coppa corse (AOP), tomme de chèvre artisanale (AOP), miel BIO, thym des montagnes BIO.
(26cm: 15€ / 31cm: 17€)

Deliziosa: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, jambon de Parme artisanal affiné 22 mois (DOP), parmesan affiné 24 mois (DOP), roquette.
(26cm: 15€ / 31cm: 17€)

Avocate: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, avocat, speck (DOP). (31cm: 16€)

Toscane: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, trompettes de la mort, jambon de Parme artisanal affiné 22 mois (DOP), parmesan affiné 24 mois (DOP), roquette. (26cm: 16€ / 31cm: 18€)

Songe d'une Nuit d'Été: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, magret de canard séché (AOP), figues séchées, tomates cerises, parmesan affiné 24 mois (DOP). (26cm: 16€ / 31cm: 18€)

Caliente: Base tomate, poivrons, piment d'Espelette, chorizo piquant d'Espagne, Tabasco, mozzarella Fior di Latte artisanale. (26cm: 16€ / 31cm: 20€)

Sumériennes: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, huile de truffe, roquette, bresaola (DOP) artisanale. (26cm: 18€ / 31cm: 20€)

Douce France: Base crème fraîche, oignons, camembert de Normandie (AOP), noix, ail, persil, rosette, roquette. (26cm: 20€ / 31cm: 22€)

Garcia: Focaccia nature à l'huile d'olive BIO, cuite au feu de bois, garnie de poivrons confits d'Italie, chorizo grillé (Maison Garcia), olives BIO, burrata (DOP), parmesan (AOP).
(26cm: 20€ / 31cm: 22€)

St Patrick Mozzarella Di Burrata: Base crème fraîche de Normandie (AOP), mozzarella Fior di Latte artisanale, coppa (AOP) Maison GARCIA Toulouse, roquette, origan BIO, mozzarella di Bufala (AOP), parmesan (AOP) affiné 24 mois.
(26cm: 20€ / 31cm: 22€)

La Périgourdine: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, foie gras de canard, gorgonzola, cerneaux de noix, huile de noix, morilles. (26cm: 27€ / 31cm: 29€)

Nos Recettes Avec Du Poisson

Napoli: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, anchois, câpres. (26cm: 12€ / 31cm: 14€)

Thon: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, thon. (26cm: 13€ / 31cm: 15€)

Hercules: Base tomate, feta, thon, origan, olives noires, roquette, tomates cerises.
(26cm: 14€ / 31cm: 16€)

Nordique: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, saumon fumé de Norvège, citron, aneth BIO. (26cm: 15€ / 31cm: 17€)

Reine des Neiges: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, saumon fumé de Norvège, burrata, parmesan affiné 24 mois (DOP), citron, aneth BIO. (26cm: 24€ / 31cm: 26€)

Nos Recettes Végétariennes & Fromagères

Margherita: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, origan BIO. (26cm: 9€ / 31cm: 11€)

Cippolla: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, oignons. (26cm: 11€ / 31cm: 13€)

Parisienne: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, champignons de Paris. (26cm: 10€ / 31cm: 12€)

Végétarienne: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, aubergines, courgettes, poivrons.
26cm: 13€ / 31cm: 15€)

Chèvre Miel: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, bûche de chèvre artisanale (AOP), miel des montagnes BIO. (26cm: 13€ / 31cm: 15€)

4 Fromages: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, gorgonzola (DOP), pecorino romano (AOP), comté (AOP). (26cm: 14€ / 31cm: 16€)

Vivaldi: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, tomates cerises, asperges, aubergines, courgettes.
(26cm: 14€ / 31cm: 16€)

Spinaci Piccolini Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, bûche de chèvre artisanale (AOP), jeunes pousses d'épinards, pecorino romano (AOP).
(26cm: 16€ / 31cm: 18€)

La Véritable Savoyarde: Pizza cuite au feu de bois. Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, reblochon de Savoie (AOP), lardons de porc (Label Rouge), oignons, pommes de terre.
(26cm: 20€ / 31cm: 22€)

**AOP: Appellation d'Origine Protégée.*Nos produits sont frais, leurs prix peuvent varier selon le prix du marché. Merci de votre compréhension.*

Winter is Coming: Pizza cuite au feu de bois. Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, raclette suisse (AOP), jambon de Parme artisanal, jambon d'épaule, pommes de terre cuites au feu de bois. (31cm: 26€) — Existe en version Halal.

Gaïa: Focaccia nature à l'huile d'olive BIO, asperges BIO, cœurs d'artichaut BIO, roquette, tomates séchées, fromage de chèvre (AOP), tomme de chèvre des Pyrénées, burrata, miel BIO.
(26cm: 22€ / 31cm: 24€)

Tartufata: Base crème fraîche infusée aux truffes, mozzarella Fior di Latte artisanale, tartufata (morceaux de truffes), huile de truffe artisanale.
(26cm: 37€ / 31cm: 39€)



Nos Recettes Halal

Elyssa: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, jambon sec de bœuf affiné 22 mois, olives BIO, poivrons, thym des montagnes BIO.
(26cm: 14€ / 31cm: 18€)

Tabarka: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, jambon de dinde, champignons de Paris.
(26cm: 13€ / 31cm: 15€)

Poulet Curry: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, poulet fermier BIO, curry.
(26cm: 14€ / 31cm: 16€)

Franciscana: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, viande hachée pur bœuf Halal, olives BIO, oignons. (26cm: 14€ / 31cm: 16€)

Merguez: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, merguez Halal, olives BIO, oignons, poivrons rouges. (26cm: 15€ / 31cm: 17€)

Los Pollos Il Gusto's: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, poulet BIO Halal, olives BIO, oignons, mélange de légumes, origan, tomates séchées. (26cm: 17€ / 31cm: 19€)

N'hésitez pas à demander nos recettes originales "non-Halal" en version Halal, nous offrons toujours une alternative si possible.

Nos Calzones

Calzone Jambon D'épaule: Base tomate, mozzarella Fior di Latte artisanale, jambon d'épaule (Label Rouge). (14€)

Calzone 5 Fromages: Base crème fraîche, mozzarella Fior di Latte artisanale, gorgonzola (DOP), comté (AOP), pecorino romano (AOP), tomme de chèvre (AOP). (22€)

Envie D'antipasti ?

Découvrez une expérience authentique de l'Italie avec nos planches d'antipasti, composées de délicieux assortiments soigneusement sélectionnés. Savourez des planches garnies de jambon coupé sur le moment, directement importé d'Italie, à partager entre amis ou en famille. Offrez-vous un moment inoubliable où chaque bouchée vous transporte vers les saveurs ensoleillées de la Méditerranée.



Planche Large: 36€ (1/2 demi mètre)
Notre Planche Large associe jambon de Parme affiné 24 mois (DOP), chorizo, jambon d'épaule (Label Rouge), coppa di Parma (DOP) et rosette, pour un total généreux de 210 g de charcuterie. Elle est accompagnée d'une focaccia artisanale.

Planche Extra Large: 80€ (1 mètre)
La Planche Extra Large propose un assortiment encore plus généreux : jambon de Parme affiné 24 mois (DOP), chorizo, jambon d'épaule (Label Rouge), coppa di Parma (DOP) et rosette, complétés par une burrata et une bûche de chèvre. Le tout est servi avec deux focaccias artisanales.

Les Salade



Salade Godmother: Jambon de Parme artisanal 22 mois (DOP), mozzarella Fior di Latte, parmesan 24 mois (DOP) et roquette, assaisonnés d'un filet de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.
Prix : 18€ / Taille : bol de 1000 ml.

Salade La Méditerranéenne: Un mélange de thon, tomates cerises, olives, origan et feta (AOP), pour une fraîcheur aux saveurs méditerranéennes. Prix : 16€ / Taille : bol de 1000 ml

Salade Amphitrite: Citron BIO, œufs de lompe, saumon fumé de Norvège et mozzarella Fior di Latte, relevés d'un assaisonnement citron BIO et huile d'olive.
Prix : 18€ / Taille : bol de 1000 ml

Envie D'un Dessert ?

Les Glaces



GROM
IL GELATO COME UNA VOLTA

Une glace « comme autrefois », sans colorants, arômes ni émulsifiants, confectionnée avec des crèmes à base de lait frais de haute qualité, des œufs de poules élevées en plein air et du sucre de canne blanc. Importée d'Italie, elle promet un instant gourmand unique !

Demandez nos parfums du moment
-Petit Pot: 5€
-Gros pot: 11€

Tiramisu

-1 pers: 6€
-2 pers: 12€
-8 pers: 48€

Les Pizzas Sucrées

-Nutella: 9€
-Beurre de cacahuète: 9€
-Pâte spéculoos: 10€
-Crème de marrons 11€
-Crème de pistache de Sicile: 12€

Les Suppléments Garnitures Sucrées

-Kinder Bueno (barre): 2€
-Chamallow: 3€

Les Boissons

Nos Bières Pression



-Moretti
-Blanche D'Abbaye
-IPA

Boissons Alcoolisées

- Cocktail du mois : 9,99 €
- Sélection de vins - voir la cave (prix variables)
- Digestif au choix : 1 shooter à 5 €

Jus & Sodas Bio Siciliens (Sans Alcool) 6€

-Thé Pesca Melone BIO (Thé Pêche Melon)
-Gazzosa BIO (Limonade)
-Aranciata Rossa BIO (Soda à L'Orange)
-Thé Limone Mandarino BIO (Thé Citron Mandarine)

Les Boissons Chaudes

- Expresso : 2 €
- Double expresso : 3 €
- Americano : 2 €
- Cappuccino : 5 €

"Buon appetito!"





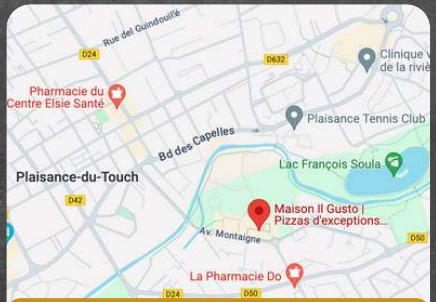
Merci de ne pas jeter ce prospectus sur la voie publique.

Reserved

05.82.74.60.34

Partagez le plaisir de nos pizzas napolitaines dans un cadre accueillant. Proposées au mètre, elles sont idéales pour des moments conviviaux entre amis ou en famille. Nos horaires variant, n'hésitez pas à nous contacter pour réserver votre table ou votre pizza, du mardi au dimanche. Et pensez à nous pour vos événements traiteur !

Où Nous Trouver:



8 Avenue Montaigne,
31820 Plaisance Du Touch

Votre avis compte pour nous et nous tient à cœur !

Un grand merci pour votre soutien

Commandez votre Chef-d'Œuvre depuis chez vous

Uber Eats

Les Horaires

Jours	Midi	Soir
Lundi	Fermé	Fermé
Mardi	Fermé	18h30 - 22h
Mercredi	11h30 - 14h	18h30 - 22h
Jeudi	11h30 - 14h	18h30 - 22h
Vendredi	11h30 - 14h	18h30 - 22h30
Samedi	11h30 - 14h	18h30 - 22h30
Dimanche	11h30 - 14h	18h30 - 22h30

Suivez-nous sur Instagram