

ALLERGENI



ALLERGENS

LEGENDA LEGEND



Soia
Soybean



Lupini
Lupins



Frutta a guscio
Nuts



Latticini
Dairy



Uova
Eggs



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Crostacei
Shellfish



Sesamo
Sesame



Molluschi
Gluten



Anidride solforosa
SO2



Pesce
Fish



Glutine
Gluten

PIZZE ROMANE

Margherita		
Bufala DOP		
Marinara		
Napoletana		
Capricciosa		
Funghi		
Boscaiola		
Norma		
Vegetariana		
Diavola		
Quattro formaggi		
Fiori di Zucca		
Tartufo		
Carbonara		
Focaccia al rosmarino Focaccia with rosemary		

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fritte con bacon e cheddar French fries with bacon and cheddar		
Caponata di melanzane alla Siciliana Eggplant caponata Sicilian style		

LE UOVA / THE EGGS

Frittata di patate e provola Potato and provola omelet		
Omelette del giorno Omelette del giorno		
Spicy maroccan egg Spicy maroccan egg		
Egg Benedict Egg Benedict		

DOLCI DELLA CASA / DESSERTS

Tiramisù al bicchiere Tiramisù with organic eggs, coffee and liquorice crumble				
Bavarese ai tre cioccolati Three chocolate Bavarian cream cake				
Cheesecake Satin Cheesecake Satin				
Cre moso alla vaniglia Bourbon Bourbon vanilla creamy dessert				
Semifreddo al pistacchio Pistachio parfait				

CENTRIFUGHE & SMOOTHIES CENTRIFUGED & SMOOTHIES

Disintossicante Detox	
Antiossidante Antioxidant	

PESCE / FISH

Fish n' chips* Fish n' chips*				
Frittura di calamari e gamberi in salsa tartara* Fried squid and prawns with tartar sauce*				
Trancio di salmone stile Teriyaki Teriyaki salmon steak				
Grigliata di pesce Grilled Fish				

CARNE / MEAT

Tagliata di manzo Nazionale alla griglia Grilled Beef sliced steak				
Filetto di manzo Danese al pepe verde o al naturale Danish Beef sliced steak with green peppercorn or au naturel				
Pollo arrosto Roast chicken				
Costolette di agnello I.G.P. Lamb spare ribs I.G.P.				
Polpette al sugo secondo la tradizione romana Traditional tomatoes meatballs				



ALLERGENI



ALLERGENS

ANTIPASTI / STARTERS

- Variazione di Crudo dai nostri mari**
Raw Seafood from our seas
- Tartare di Salmone**
Salmon Tartare
- Battuta di Fassona all'Albese**
Fassona meat Tartare Alba Style
- Fritto misto romano**
Mixed roman fried food
- Polpo verace alla Gallega***
*Octopus Galician style**
- Insalata di frutti di mare tiepida***
*Warm seafood salad**
- Parmigiana di melanzane dal cuore fondente**
Eggplant Parmigiana with melting heart
- Degustazione di bruschette e crostini**
Bruschette and croutons tasting
- Prosciutto crudo e mozzarella di bufala di Battipaglia**
Raw ham and Battipaglia's buffalo mozzarella
- Burrata di Andria e zucchine romanesche marinate**
Andria's burrata and Roman style marinated zucchini

PRIMI / MAIN COURSES

- Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci**
Gragnano's Spaghetti with clams
- Gnocchi di patate allo Scoglio con pomodori confit**
Potato Gnocchi with seafood and confit tomatoes
- Risotto "Carnaroli riserva" alla crema di scampi***
*Risotto "Carnaroli riserva" with scampi cream**
- Raviolo homemade ripieno di baccalà mantecato**
*Homemade Raviolo stuffed with creamed codfish**
- Maltagliati verdi al coltello**
Green Maltagliati pasta
- Lasagna alla Bolognese**
Lasagna Bolognese style
- Tonnarelli cacio e "pepi"**
Tonnarelli cacio e "pepi"
- Spaghetti di Gragnano alla carbonara**
Spaghetti di Gragnano alla carbonara
- Mezzemaniche all'Amatriciana**
Mezzemaniche all'Amatriciana

LE WOK / OUR WOK

- Wok di verdure con spaghetti di soia**
Vegetables Wok with soy spaghetti
- Wok di gamberi con spaghetti di soia**
Prawns Wok with soy spaghetti
- Wok di carne con spaghetti di soia**
Meat Wok with soy spaghetti

BURGER

- 'Gusto Smoke di chianina**
- 'Gusto Burger**
- Chicken burger**
- Fish burger**
- Green burger**

INSALATE

- Insalata Gustosa**
Gustosa Salad
- Catalana di Pollo**
Catalan Chicken Salad
- Caesar Salad**
Caesar Salad
- Insalata Caprese con bufala di Battipaglia**
Caprese salad with buffalo mozzarella from Battipaglia

