

SPECIALITÀ ITALIANE



“Il nostro Chef prepara piatti della cucina italiana scegliendo i migliori prodotti mediterranei e di stagione.”

PIZZE	€
Margherita 9 <i>pomodoro, mozzarella, basilico</i>	
Bufala DOP 13 <i>filetti di pomodoro san marzano, mozzarella di bufala dop, basilico</i>	
Marinara 8 <i>pomodoro, aglio e origano</i>	
Napoletana 10 <i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, acciughe</i>	
Capricciosa 13 <i>pomodoro, mozzarella, uova, funghi, prosciutto crudo, olive, carciofini</i>	
Funghi 10 <i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	
Boscaiola 12 <i>pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia</i>	
Norma 12 <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata</i>	
Vegetariana 13 <i>mozzarella, pachino, funghi, patate, melanzane, zucchine, peperoni</i>	
Diavola 12 <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino</i>	
Quattro formaggi 12 <i>mozzarella, fontina, grana, gorgonzola</i>	
Fiori di Zucca 13 <i>mozzarella, alici, fiori di zucca</i>	
Carbonara 14 <i>mozzarella, pecorino, uovo, guanciale, pepe nero</i>	
Focaccia al rosmarino 6	
DRINK	€
Bibite 4½	
Succo di pomodoro condito 5	
Spremute 5	
Tè freddo 4½	
Frullati, frappè, estratti 7	
Acqua potabile trattata 2 <i>Cassata o Naturale 1 Lt</i>	
Acqua Panna o San Pellegrino 75 Cl 4	
Crodino, Bitter 5½	
Aperol Soda, Campari Soda 5½	
Cocktail 10	

LE UOVA	€
Frittata di patate e provola 9 <i>Uova bio, patate, provola, prezzemolo</i>	
Omelette del giorno 11 <i>Uova bio, pan brioche tostato e insalata mista</i>	
Spicy maroccan egg 10 <i>Uova in camicia con pomodoro, harissa, spezie, coriandolo e ceci</i>	
Egg Benedict 10 <i>Uova in camicia con English muffin, bacon croccante e salsa olandese artigianale</i>	

BIRRE ALLA SPINA €

Nastro Azzurro 5 <i>Pilsner premium 5.1% vol 20 CL Italia</i>	
Nastro Azzurro 7 <i>Pilsner premium 5.1% vol 40 CL Italia</i>	

BIRRE IN BOTTIGLIA €

Menabrea 6 <i>Bionda premium lager 4.8% vol. 33 CL Italia</i>	
Menabrea Ambrata 6 <i>Doppio malto ambrata 7% vol. 33 CL Italia</i>	
Peroni Forte 6 <i>Lager strong 8.0% vol. 33 CL Italia</i>	
Birra Messina Cristalli di Sale 6 <i>Lager puro malto d'orzo 5.0% vol. 33 CL Italia</i>	
Nastro Azzurro Prime 5,8% 6 <i>Pilsner premium 5.1% vol. 33 CL Italia</i>	

CENTRIFUGHE & SMOOTHIES €

Depurativa 7 <i>mela, limone, pera</i>	
Disintossicante 7 <i>mela, carote, sedano, zenzero</i>	
Antiossidante 8 <i>yogurt, miele, banana, mandorle</i>	
Diuretica 7 <i>melone, ananas, finocchi, kiwi, basilico</i>	
Vitaminica 7 <i>arancia, pompelmo rosé, lime, fragole e frutti rossi</i>	

CAFÈ	€
Caffè espresso Lavazza 2½ <i>Kafa forest 100% arabica</i>	
Caffè espresso Lavazza 2½ <i>Tierra brazil blend</i>	
Orzo, decaffeinato 2½	
Caffè marocchino, ginseng 3½	
Cappuccino 4	
Cappuccino decaffeinato 4½	
Cappuccino marocchino 5	
Cappuccino soya 4½	
Crema caffè 4½	
Caffè latte 4½	
Caffè latte decaffeinato 5	
Latte 2½	
Caffè freddo 3½	
Cappuccino freddo 4½	
Caffè shakerato 5	
Frappè 7	
Frullati 7	

TISANE & INFUSI €

Organic 7 <i>tisana di oregon e foglie di menta piperita</i>	TÈ NERO €
Peppermint 7 <i>tisana di oregon e foglie di menta piperita</i>	Hot Cinnamon 7 <i>Spice cannella, scorza di arancio, chiodi di garofano</i>
Raspberry herbal .. 7 <i>tisana di rosa canina, ibisco e foglie di lampone</i>	Paris 7 <i>vaniglia, caramello e bergamotto</i>
Camomilla 7	Black currant 7

TÈ €

TÈ VERDE €	Ceylon 7
	Darjeeling 7
	Deteinato Ceylon .. 7
	Lemon verbena ... 7
	Earl Grey Supreme 7
	English Breakfast . 7
	Japanese sencha .. 7 <i>Tè naturale, Giappone</i>
	Jasmine 7
	Organic Citron Green .. 7 <i>biologico con limone e arancia</i>

DOLCI DELLA CASA €

Tiramisù al bicchiere 8 <i>con uova bio e crumble al caffè e liquirizia</i>	
Bavarese ai tre cioccolati 8 <i>bianco, a latte e fondente</i>	
Cheesecake Satin 8 <i>con bisquit alle erbe e coulis di lamponi</i>	
Gelati e sorbetti 6	
Semifreddo al pistacchio 8 <i>con salsa al cioccolato e cardamomo</i>	
Tagliata di frutta di stagione 8	



SPECIALITÀ ITALIANE



ANTIPASTI €

Variazione di Crudo dai nostri mari 25
Ostriche, Rosso di Mazara, Scampi, tartare e carpacci in varie declinazioni

Tartare di Salmone 15
Con guacamole, pane carasau, misticanza, olive di Gaeta e dressing di salsa Tamari e lime

Polpo verace alla Gallega * 15
Con humus di ceci, patate al vapore e paprika affumicata

Insalata di mare dello chef con olio al limone 16
Calamari, gamberi, polpo, cozze e vongole

Battuta di Fassona all'Albese 18
Crema di burrata, alici di Sciacca, capperi di Salina, nocciole della Toscana e scaglie di tartufo nero estivo

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala di Battipaglia 15
Con focaccia calda dal nostro forno

Fritto misto romano 16
Fiori di zucca, filetto di baccalà, pizza frita, suppli, mozzarella e crocchetta di patate

Parmigiana di melanzane dal cuore fondente . . 13
Con salsa di datterini, cuore di bufala di Battipaglia, cialda di parmigiano e olio al basilico

Burrata di Andria e zucchine romanesche marinate 12
Con panzanella e gazpacho andaluso

INSALATE €

Poke 'Gusto 16
Misticanza, carote, cetrioli, avocado, riso, semi di sesamo, salsa di soya e dadolata di salmone

Catalana di Pollo 14
Pollo arrosto, patate, peperoni, carote, pomodorini, olive, sedano, rucola e senape di Digione al miele

Caesar Salad 14
Lattuga, guanciale croccante, crostini di pane, parmigiano, pollo grigliato e caesar dressing

Insalata Caprese con bufala di Battipaglia . . 13
Con pomodoro costoluto dal mercato di Campo dei Fiori, basilico e origano

PRIMI €

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci 14
Con aglio, olio, peperoncino, vongole e prezzemolo fresco

Fettuccine homemade ai frutti di mare . . 18
Calamari, polpo, gamberi, scampi, cozze, vongole e pomodorini

Raviolo homemade ripieno di baccalà mantecato 15
Con asparagi, bottarga e limone candito

Lasagna alla Bolognese 13
Con ragù alle tre carni, S. Marzano, besciamella e Parmigiano Reggiano DOP 12 mesi

Tonnarelli cacio e "pepi" 12
Pasta all'uovo con pecorino Romano DOP e blend di 5 pepi selezionati dallo Chef

Spaghetti di Gragnano alla carbonara . . . 12
Con uova bio, guanciale di Amatrice, pecorino Romano DOP e miscela di 5 pepi

Mezzemaniche all'Amatriciana 12
Con salsa di pomodoro, guanciale di Amatrice e pecorino Romano DOP

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e mollica tostata 12

LE WOK €

Wok di verdure con spaghetti di soia . . . 12
Olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero lemongrass e salsa di soia

Wok di gamberi con spaghetti di soia . . . 14
Gamberi, olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero lemongrass e salsa di soia

Wok di carne con spaghetti di soia 14
Manzo, olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero lemongrass e salsa di soia

CONTORNI €

Cicoria all'agro o ripassata 6
Verdure grigliate 7
Patate al forno con rosmarino 6
Patate fritte con bacon e cheddar 7
Caponata di melanzane alla Siciliana 7

SECONDI €

Tataki di tonno 25
Con semi di sesamo, misticanza, cetriolo e ravanella

Frittura di calamari e gamberi in salsa tartara * 14

Trancio di salmone stile Teriyaki 18
Salmone scottato, zucchine alla scapece, germogli di soia, sesamo e salsa Teriyaki

Grigliata di pesce 30
Tonno, salmone, polpo, calamari, scampi e gamberoni

Tagliata di manzo alla griglia 23
Con salsa Chimichurri

Filetto di manzo Danese al pepe verde o al naturale 25
Con crema di latte, senape di Digione, pepe verde e Cognac

Entrecote 300 grammi 25
Con patate al forno

Pollo arrosto 14
Allevato a terra, marinato con miele, senape e rosmarino, servito con chutney artigianale

BURGER €

I nostri burger vengono preparati con ingredienti freschi e selezionati, serviti con pane artigianale, salse homemade e chips di patate

'Gusto Smoke 16
Cheeseburger di manzo, pancetta affumicata e salsa 'Gusto

'Gusto Burger 16
Cheeseburger di manzo, uovo fritto, pomodoro, iceberg e salsa 'Gusto

Classic Burger 15
Hamburger di manzo, pomodoro, lattuga e cipolle caramellate

Fish Burger 16
Burger di salmone aromatizzato alle erbe, rucola, zucchine grigliate e salsa guacamole

Green Burger 15
Burger con melanzane e zucchine grigliate, rucola, pate' di olive e scamorza affumicata

* Prodotto surgelato in assenza del fresco

Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

