



Menu Ristorante

**Il ristorante 'Gusto nasce nel 1998 a Piazza Augusto Imperatore,
dove resta fino al Dicembre 2019.**

**Oggi è un perfetto crocevia di cultura e bellezza monumentale,
quello che ospita 'Gusto poeticamente adagiato
nella pancia storica della Capitale.**

**Al centro perfetto tra Piazza Navona, Palazzo Altemps,
le chiese Sant'Agostino e San Luigi dei Francesi,
A Piazza Sant'Apollinare 41
è l'indirizzo di 'Gusto ristorante, pizzeria, wine cocktail bar
espressi in 500 mq di spazi interni e oltre 100 di suggestivo dehor.**

Benvenuti!

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

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

La Cucina è sempre aperta dalle ore 10 alle 23,30

I prezzi delle portate sono espressi in euro.

**Piazza Sant'Apollinare, 41 - Roma
Tel. 06.68.134.221
www.gusto.it**

Antipasti

Parmigiana di melanzane <i>dal cuore fondente e olio al basilico</i>	15
Fiori di zucca mozzarella e alici <i>con maionese alle acciughe</i>	12
Battuta di Fassona all' Albese <i>alici di Sciacca, crema di burrata, capperi di Salina, nocciole della Toscana e scaglie di tartufo nero di Norcia</i>	20
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala DOP <i>con chips di pane</i>	18
Tagliere con prosciutto crudo, burrata d' Andria, rucola, pomodori secchi e melone	18
Selezione di salumi e formaggi <i>con focaccia al rosmarino</i>	26
Tartare di Burrata e scampi <i>con bottarga di tonno</i>	30
Insalata di Polpo <i>con zucchine, pomodorini, olive e pinoli</i>	18
Mozzarella di bufala, zucchine alla scapece e alici del cantabrico	18

Crudi di Pesce

Ostriche Gillardeau <i>tre pezzi</i>	18
Ostriche Regal Selection Or <i>tre pezzi</i>	21
Tartare di Salmone <i>con guacamole, pane carasau, olive di Gaeta e dressing di salsa Tamari e lime</i>	18
Tartare di Tonno <i>con mela verde e yogurt</i>	18
Salmone affumicato agli agrumi <i>con maionese al lime ed erba cipollina</i>	18
Scampi <i>al pezzo</i>	10
Gran Plateau Crudi 'Gusto	40

Primi

Spaghetti alle vongole veraci <i>con aglio, olio, peperoncino, vongole e prezzemolo fresco</i>	24
Tonnarelli cacio e "pepi" <i>pasta all'uovo con pecorino romano DOP e blend di tre pepi</i>	14
Mezzemaniche alla Carbonara <i>con uova bio, guanciale di Amatrice, pecorino romano DOP e blend di tre pepi</i>	15
Mezzemaniche all' Amatriciana <i>pomodoro, guanciale di Amatrice e pecorino romano DOP</i>	15
Spaghetti al sugo con polpette	18

Pasta fatta in casa

Ravioli homemade ripieno di burrata <i>con ragù di cernia, pomodorini e menta</i>	20
Ravioli homemade ripieno di burrata <i>salsa di pomodoro e basilico</i>	18
Ravioli homemade ripieno di burrata <i>tartufo nero e parmigiano stagionato</i>	22
Lasagna homemade alla bolognese <i>con ragù di manzo, salsa di pomodoro San Marzano, besciamella e parmigiano</i>	18
Fettuccine homemade ai frutti di mare	24
Fettuccine homemade al tartufo nero <i>e parmigiano stravecchio</i>	20

Wok

Wok di Verdure con spaghetti di soia <i>olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero, lemongrass e salsa di soia</i>	18
Wok di Tonno con spaghetti di soia <i>dadolata di tonno, olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero, lemongrass e salsa di soia</i>	18
Wok di Gamberoni con spaghetti di soia <i>gamberoni, olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero, lemongrass e salsa di soia</i>	20

Secondi di Pesce

Orata al forno <i>con patate, olive e pomodorini</i>	30
Trancio di salmone stile Teriyaki <i>con zucchine alla scapece, semi di sesamo e salsa Teriyaki</i>	20
Calamari alla griglia <i>con insalata di finocchi, arance e olive</i>	20
Frittura di calamari e gamberoni	20
Tataki di tonno in crosta di pistacchio <i>con verdure saltate alla soia</i>	25

Secondi di Carne

Pollo arrosto <i>Allevato a terra, marinato con miele, senape di Digione e rosmarino</i>	18
Saltimbocca alla romana <i>con patate al forno</i>	18
Filetto di manzo 'Gusto <i>con crema di latte, senape di Digione, pepe verde e cognac</i>	30
Filetto di manzo Danese <i>al naturale</i>	30
Polpette al sugo <i>con patate arrosto</i>	18
Tagliata di manzo alla griglia <i>con salsa Chimichurri</i>	25

Contorni

Cicoria all'agro o ripassata	7
Verdure saltate alla soia	8
Patate al forno <i>con rosmarino</i>	6
Patate fritte <i>con bacon e cheddar</i>	7

Burger

I nostri burger vengono preparati con ingredienti freschi e selezionati, sono serviti con pane artigianale e patate steak

'Gusto Smoke <i>Cheeseburger di manzo, pancetta affumicata e salsa "Gusto"</i>	16
'Gusto Burger <i>Cheeseburger di manzo, uovo fritto, pomodoro, iceberg e salsa "Gusto"</i>	16
'Gusto Deluxe <i>Cheeseburger di manzo, iceberg, pomodoro e salsa "Gusto"</i>	16
'Gusto Special <i>Hamburger di manzo, provola affumicata, cicoria ripassata, senape di Digione</i>	16
'Classic Burger <i>Hamburger di manzo, pomodoro, iceberg e cipolle caramellate</i>	16

Uova

Uova in cocotte <i>con tartufo nero e parmigiano stravecchio</i>	16
Avocado Toast <i>Crostone di pane alle patate homemade, uovo cbi, salmone affumicato, salsa guacamole, avocado e pomodoro confit</i>	18

Insalate

Poke 'Gusto <i>Iceberg, insalata riccia, carote, cetrioli, avocado, riso basmati, semi di sesamo, salsa di soia e dadolata di salmone</i>	16
Poke 'Tuna <i>Insalata riccia, ananas, carote, cetrioli, avocado, riso basmati, semi di sesamo, maionese al lime e dadolata di tonno</i>	16
Caprese <i>Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico e origano</i>	16
Caesar Salad <i>Iceberg, pollo grigliato, crostini di pane, parmigiano, guanciale croccante e caesar dressing</i>	16
Healthy <i>Insalata riccia, spinacino, petto di pollo grigliato, pomodori secchi, mela verde e scaglie di mandorle</i>	16
Cestino di pane e focaccia con olio EVO DOP	6

Drink

Bibite	5
Succo di pomodoro condito	7
Spremute	6
Tè freddo	5
Frullati, Frappè, Estratti	8
Acqua potabile trattata	2,5
Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl	4
Crodino, Bitter bianco, Bitter rosso	5,5
Aperol soda, Campari soda	5,5
Spritz Aperol	10

Centrifughe e Smoothies

Depurativa <i>Mela, limone e pera</i>	8
Disintossicante <i>Mela, carote, sedano e zenzero</i>	8
Antiossidante <i>Yogurt, miele, banana e mandorle</i>	8
Vitaminica <i>Arancia, pompelmo rosé, lime, fragole e frutti rossi</i>	8

Dolci della casa

Tiramisù al bicchiere <i>con uova bio</i>	8
Cheesecake <i>con biscotto allo zenzero e fragole</i>	8
Gelati e sorbetti	7
Tagliata di frutta di stagione	10
Mousse alla Gianduia <i>e crumble di nocciole salate</i> • <i>Abbinato ad un calice di Vermout Riserva Martini</i>	16
Cannolo Siciliano <i>montato al momento con ricotta, pistacchio e arancia candita</i> • <i>Abbinato ad un calice di Moscato Ocra Cantine Firriato</i>	18

Break

Solo Yogurt <i>Yogurt magro con cereali e muesli croccante</i>	7
Honey Yogurt <i>Yogurt magro con banana, miele e scaglie di mandorle</i>	8
Energy Bowls <i>Fragola, banana e muesli croccante</i>	9
Energy Bowls Guaranà <i>Mela, banana, fragole, kiwi, guaranà, muesli croccante e granella di cioccolato</i>	10

Birre in bottiglia

Menabrea chiara <i>bionda premium lager 4,80% Italia</i>	6
Messina cristalli di Sale <i>lager puro malto d'orzo 5,00% Italia</i>	6
Bock Rossa 6 luppoli Poretto <i>doppio malto 7,00% Italia</i>	7

Birre alla spina

4 luppoli Poretto <i>lager 5,00% 20 cl Italia</i>	5
4 luppoli Poretto <i>lager 5,00% 40 cl Italia</i>	7

Cocktails

'Gusto Cocktail <i>Vodka, St. Germain, lime, menta, sciroppo ai lamponi homemade</i>	12
Basil St. Germain <i>Vodka, St. Germain, basilico, zenzero, zucchero lime, ginger beer</i>	10
Blue Marlin <i>Gin, blue curacao, creme de violette, mela verde, limone rosmarino</i>	10
Tiki Barracuda <i>Rum mix, Galliano, prosecco, succo d'ananas, lime</i>	10
Bacon Mary <i>Vodka, succo di pomodoro condito, cialda al bacon</i>	10
Pisco Sour <i>Pisco, lime, sciroppo di zucchero, albume pastorizzato</i>	12
Sambuca Sour <i>Vodka, sambuca, lime, albume pastorizzato, Angostura bitter, semi di papavero</i>	12
Gin & Tonic Special <i>Aromi: pepe rosa, bacche di ginepro, anice stellato, menta, rosmarino, finocchio, basilico, cetriolo, zenzero, cannella, arancia, limone, lime, mela, fragola</i>	12

Tisane e Infusi

Organic Peppermint <i>Tisana di oregon e foglie di menta piperita</i>	7
Raspberry herbal <i>Tisana di rosa canina, ibisco e foglie di lampone</i>	7
Camomilla e Tè <i>in foglie</i>	7

Wine Lovers

Terre dei VAAZ	
Rem Spumante Medoto Classico Brut Rosè <i>12,5% Primitivo, Puglia</i>	35
Onirico <i>15,5 % Primitivo-Aleatico, Puglia</i>	32
Ipnotico <i>15,5% Primitivo, Puglia</i>	60

Caffè

Caffè espresso Lavazza <i>Tierra Brazil Blend</i>	2,5
Caffè decaffeinato	2,5
Caffè marocchino	3,5
Ginseng	3,5
Cappuccino	5
Cappuccino decaffeinato	5
Cappuccino di soya	5
Caffè latte	5
Caffè latte decaffeinato	5
Latte	3
Caffè freddo	3,5
Cappuccino freddo	5
Caffè shakerato	5

