



# *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, 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](http://www.gusto.it)**

## Antipasti di Terra

<b>Parmigiana di melanzane</b> <i>dal cuore fondente e olio al basilico</i>	15
<b>Fiori di zucca mozzarella e alici</b> <i>con maionese alle acciughe</i>	12
<b>Tartare di filetto di manzo</b> <i>maionese all'anduja, pomodoro confit e polvere di olive nere</i>	20
<b>Prosciutto crudo e burrata d'Andria</b> <i>con chips di pane</i>	18
<b>Selezione di salumi e formaggi</b> <i>con focaccia al rosmarino</i>	26
<b>Prosciutto crudo, Burrata d'Andria, melone, rucola e pomodori secchi</b>	20

## Antipasti di Mare

<b>Gazpacho di pomodoro e fragole</b> <i>con ricotta di bufala e gamberoni</i>	18
<b>Tartare di Burrata e scampi</b> <i>con bottarga di tonno</i>	30
<b>Tartare di Salmone</b> <i>fragole, basilico e caviale di aceto balsamico</i>	18
<b>Tartare di Tonno</b> <i>con salsa yogurt e rapa rossa</i>	18
<b>Salmone affumicato agli agrumi</b> <i>con maionese al lime ed erba cipollina</i>	18
<b>Insalata di Polpo</b> <i>con zucchine, pomodorini, olive e pinoli</i>	18
<b>Polpette di baccalà</b> <i>mantecato su maionese al lime</i>	16
<b>Ostriche Gillardeau</b> <i>tre pezzi</i>	18
<b>Gran Plateau Crudi 'Gusto</b>	40

## Primi

<b>Spaghetti alle vongole lupini</b> <i>con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo fresco</i>	24
<b>Tonnarelli cacio e "pepi"</b> <i>pasta all'uovo con pecorino romano DOP e blend di tre pepi</i>	14
<b>Mezzemaniche alla Carbonara</b> <i>con uova bio, guanciale di Amatrice, pecorino romano DOP e blend di tre pepi</i>	15
<b>Mezzemaniche all'Amatriciana</b> <i>pomodoro, guanciale di Amatrice e pecorino romano DOP</i>	15
<b>Spaghetti al sugo con polpette</b>	18
<b>Linguine "Mancini" alla puttanesca di tonno fresco e finocchietto selvatico</b>	25

## Pasta fatta in casa

<b>Ravioli homemade ripieno di burrata</b> <i>salsa di pomodoro e basilico</i>	18
<b>Ravioli homemade ripieno di burrata</b> <i>tartufo nero e parmigiano stravecchio</i>	22
<b>Lasagna homemade alla bolognese</b> <i>con ragù di manzo, salsa di pomodoro San Marzano, besciamella e parmigiano</i>	18
<b>Fettuccine homemade ai frutti di mare</b>	25
<b>Fettuccine homemade al tartufo nero e parmigiano stravecchio</b>	20

## Wok

<b>Wok di Verdure con spaghetti di soia</b> <i>olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero, lemongrass e salsa di soia</i>	18
<b>Wok di Tonno con spaghetti di soia</b> <i>dadolata di tonno, olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero, lemongrass e salsa di soia</i>	22
<b>Wok di Gamberoni con spaghetti di soia</b> <i>gamberoni, olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero, lemongrass e salsa di soia</i>	20
<b>Combo Wok</b> <i>dadolata di tonno, gamberoni, olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero, lemon glass e salsa di soia</i>	28

## Secondi di Pesce

<b>Spigola al forno</b> <i>con patate, olive e pomodorini</i>	30
<b>Calamari alla griglia</b> <i>con crema di patate al bergamotto e cicoria</i>	20
<b>Trancio di salmone alla griglia</b> <i>cavolo verza marinato, crema di piselli lime e menta</i>	20
<b>Frittura di calamari e gamberoni</b> <i>con Mayo aioli</i>	22
<b>Tataki di tonno in crosta di pistacchio</b> <i>con verdure saltate alla soia</i>	25
<b>Pesce spada in guazzetto di cozze</b> <i>pomodorini capperi e olive</i>	25
<b>Grigliata mista di pesce</b> <i>salmone, pesce spada, calamari e gamberoni con insalata e le sue salse</i>	55

## Secondi di Carne

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

## Contorni

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

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

## Uova

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

## Insalate

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

# Drink

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

# Centrifughe e Smoothies

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

# Dolci della casa

<b>Tiramisù al bicchiere</b> <i>con uova bio</i>	8
<b>Cheesecake</b> <i>con biscotto allo zenzero e fragole</i>	8
<b>Gelati e sorbetti</b>	7
<b>Tagliata di frutta di stagione</b>	12
<b>Cre moso di cioccolato bianco, pesca, lime e cardamomo</b>	8
<b>Cannolo Siciliano</b> <i>montato al momento con ricotta, pistacchio e arancia candita</i> • <i>Abbinato ad un calice di Moscato Oca Cantine Firriato</i>	10 18

# Break

<b>Solo Yogurt</b> <i>Yogurt magro con cereali e muesli croccante</i>	8
<b>Honey Yogurt</b> <i>Yogurt magro con banana, miele e scaglie di mandorle</i>	10
<b>Energy Bowls</b> <i>Fragola, banana e muesli croccante</i>	10
<b>Energy Bowls Guaranà</b> <i>Mela, banana, fragole, kiwi, guaranà, muesli croccante e granella di cioccolato</i>	12

## Birre in bottiglia

<b>Menabrea chiara</b> <i>bionda premium lager 4,80% Italia</i>	6
<b>Messina cristalli di Sale</b> <i>lager puro malto d'orzo 5,00% Italia</i>	6
<b>Bock Rossa 6 luppoli Poretti</b> <i>doppio malto 7,00% Italia</i>	7
<b>IPA 9 agli agrumi Poretti</b> <i>non filtrata, 5,9% Italia</i>	7

## Birre alla spina

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

## Cocktails

<b>'Gusto Cocktail</b> <i>Vodka, St. Germain, lime, menta, sciroppo ai lamponi homemade</i>	12
<b>Basil St. Germain</b> <i>Vodka, St. Germain, basilico, zenzero, zucchero lime, ginger beer</i>	12
<b>Blue Marlin</b> <i>Gin, blue curacao, creme de violette, mela verde, limone rosmarino</i>	12
<b>Tiki Barracuda</b> <i>Rum mix, Galliano, prosecco, succo d'ananas, lime</i>	10
<b>Bacon Mary</b> <i>Vodka, succo di pomodoro condito, cialda al bacon</i>	10
<b>Pisco Sour</b> <i>Pisco, lime, sciroppo di zucchero, albume pastorizzato</i>	12
<b>Gusto Sour</b> <i>Vodka, amaretto, albume vegano, Angostura bitter</i>	14
<b>Mediterranea Gin Tonic</b> <i>Gin, Tonica, olive, basilico, rosmarino</i>	12

## Tisane e Infusi

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

## Wine Lovers



<b>Etna Brut Spumante Metodo Classico</b> <i>12,5% Nerello Mascalese, Sicilia</i>	35
<b>Etna Bianco</b> <i>12,5 % Caricante, Catarrato, Sicilia</i>	30
<b>Etna Rosso</b> <i>13% Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Sicilia</i>	30

## Caffè

<b>Caffè espresso Lavazza</b> <i>Tierra Brazil Blend</i>	2,5
<b>Caffè decaffeinato</b>	2,5
<b>Caffè marocchino</b>	3,5
<b>Cappuccino</b>	5
<b>Cappuccino decaffeinato</b>	5
<b>Cioccolata calda</b>	7
<b>Caffè latte</b>	5
<b>Caffè latte decaffeinato</b>	5
<b>Latte</b>	3
<b>Caffè freddo</b>	3,5
<b>Cappuccino freddo</b>	5
<b>Caffè shakerato</b>	5



