

Un plat " Fait Maison" est élaboré sur place à base de produits bruts

Antipasti Entrée



seul ou à partager

MELANZANA PARMIGIANA	5.90€
<i>lamelles d'aubergines gratinées au parmesan, coulis de tomate</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA	4.90€
<i> fines tranches de jambon cru de Parme et condiments</i>	
PANCETTA DI BOLOGNA	4.90€
<i> fines tranches de pancetta de Bologne et condiments</i>	
CAPONATA DI MELANZANA	3.90€
<i> caviar d'aubergines aux oignons et parmesan</i>	
CAPONATA DI POMODORO	3.90€
<i> caviar de tomates confites aux oignons et parmesan</i>	
COPPA DI PARMA	4.90€
<i> fines tranches de Coppa de parme et condiments</i>	
SPIANATA DI CALABRA	4.90€
<i> Fines tranches de Spianata calabrese piquantes et condiments</i>	
SPECK DI MODENA	4.90€
<i> fines tranches de speck de modene et condiments</i>	
MISTO DI VERDURE	4.90€
<i> assortiment de légumes grillés, marinés et farcis.</i>	
CARPACCIO	5.90€
<i> fines tranches de bœuf, huile basilic et parmesan</i>	
ARANCINI à la sicilienne	5.90€
<i> boules de riz panées au cœur de mozzarella et basilic, sauce arrabiata</i>	
GRANDE PLANCHE D'ANTIPASTI	14.90€
<i> Composez votre ardoise avec 3 antipasti de votre choix</i>	

« les antipasti sont servis avec du pain focaccia »

Découverte de Mozzarella

seul ou à partager

BUFFALA	7.50€
<i> mozzarella de bufflon pesto de basilic et de tomates</i>	
BURRATA	7.90€
<i> mozzarella cœur cremeux au lait de vache, pesto de basilic et de tomates</i>	
SCAMORZA AFFUMICATA	7.50€
<i> mozzarella fumée pesto de basilic et de tomates</i>	
STRACCIATELLA	7.50€
<i> crème de mozzarella burrata, servi en petit pots, pesto de basilic et de tomates</i>	
FIOR DI LATE	6.90€
<i> mozzarella au lait de vache, pesto de basilic et de tomates</i>	
GRANDE PLANCHE DE MOZZARELLA	18.90€
<i> composez votre assortiment de trois mozzarella, pesto de basilic et de tomates</i>	

« les Mozzarella sont servies avec du pain focaccia »

CHEZ GUSTO NOUS ACHETONS
QUOTIDIENNEMENT NOS FRUITS ET LÉGUMES
FRAIS CHEZ UN PRODUCTEUR LOCAL.

SALADE ROMAINE

Un plat "Fait Maison" est élaboré sur place à base de produits bruts

Ensalata Grande Salade



ROMAINE _____ **12.90€**

Tomates cocktail, salade, jambon cru, mozzarella « fior di late » pesto de basilic, parmesan et gressins

CÉSARE _____ **11.90€**

Blancs de volaille marinés, croutons, salade, tomates cocktail, émincés de tomates confites, parmesan et gressins, authentique sauce César aux anchois

CALABRESE _____ **13.90€**

Toasts de chèvre et pancetta grillée, lardons poëllés, salade, tomates cocktail, oignons rouge et gressins

DI MARE _____ **14.90€**

Poëllée de seiches et gambas, salade, tomates cocktail, oignons rouges, poivrons grillés et suprême d'agrumes

GUSTO _____ **14.50€**

Arancini «boules de riz panées, coeur de mozzarella et basilic», salade, tomates cocktail, Misto de légumes et gressins


CHEZ GUSTO, NOUS ÉLABORONS
ET FABRIQUONS SUR PLACE, LES
LINGUINES, RIGATONIS ET LASAGNES

LINGUINE PESTO

Un plat "Fait Maison" est élaboré sur place à base de produits bruts

Pasta



 **AGNOLONI FROMAGI** _____ **15.90€**


Grosses ravioles farcies au fromage, sauce gorgonzola, roquette, émincé de tomates confites, parmesan

LINGUINE CLASSICO _____ **11.90€**

Bolognaise ou carbonara, parmesan

LINGUINE AL PESTO _____ **12.90€**

Basilic frais, pignons, noix, huile d'olive, parmesan

 **MEZZALUNA CAPRA** _____ **15.90€**

Ravioles en demie lune farcies chèvre et mozzarella, poëllée de tomates fraîches et confites au basilic, lamelles d'aubergines et parmesan

LASAGNE AL FORNO _____ **14,50€**

Pâtes fraîches, bolognaise gratinée au four et salade verte

LINGUINE GUSTO _____ **16.90€**

Sauce crémeuse au saumon frais et gambas décortiquées, oignons et jus de crustacés, roquette, tomates confites et parmesan

RIGATONI PARMA _____ **13.90€**

Sauce bolognaise et jambon cru, parmesan

RIGATONI GORGONZOLA _____ **12.90€**

Crème et gorgonzola, parmesan, cerneaux de noix



CHEZ GUSTO, NOUS
ÉLABORONS, PÉTRISSONS ET
FAÇONNONS LA PÂTE À PIZZA

PIZZA GUSTO

Un plat " Fait Maison" est élaboré sur place à base de produits bruts

Pizza



MARGARITA	10.50€
<i>Tomate, mozzarella, olives, huile basilic</i>	
ROMANA	10.90€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, olives</i>	
REGINA	11.50€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives</i>	
NAPOLI	11.90€
<i>Tomate, mozzarella, anchois, oignons, olives</i>	
BIANCA	11.50€
<i>Crème, mozzarella, jambon, champignons, olives</i>	
SPIANATA	11.90€
<i>Tomate, mozzarella, poivrons grillés, spianata calabrese</i>	
PRIMAVERA	11.90€
<i>Tomate, mozzarella, poivrons grillés, asperges, aubergines, oignons</i>	
CÉVENOLE	11.90€
<i>Crème, mozzarella, chèvre et miel</i>	
FOCACCIA	11.90€
<i>Spécialité de pizza en pâte épaisse "façon fougasse", mozzarella, tomates cocktail, légumes grillés, jambon cru, parmesan et salade</i>	
GUSTO	12.90€
<i>Tomates, mozzarella, roquette, jambon cru, parmesan et huile basilic</i>	
QUATTRO FROMAGGI	13.90€
<i>Crème, mozzarella, gorgonzola, ricotta, chèvre et scamorza affumicata</i>	
CALZONE	12.90€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i>	
INDIENNE	12.90€
<i>Crème, mozzarella, oignons et volaille marinée au curry</i>	
FRUTI DI MARE	14.90€
<i>Tomates, mozzarella, gambas, émincé de seiche, huile basilic</i>	
CÉSARÉ	13.90€
<i>Tomate, mozzarella, émincé de volaille marinée, tomates confites et parmesan</i>	
SPEZIALE	17.90€
<i>Tomates cocktail, mozzarella, roquette, jambon cru et mozzarella burrata</i>	





POUR VOS FRITES, CHEZ GUSTO,
NOUS SÉLECTIONNONS, LAVONS
ET DÉCOUPONS SUR PLACE LES
POMMES DE TERRE.

SALTIMBOCCA

Un plat " Fait Maison" est élaboré sur place à base de produits bruts

Piatto

Nos Viandes & Poissons



RISOTTO GUSTO _____ 19.80€

*Riz arborio créme, lié au parmesan et jus de crustacés,
gambas décortiquées et brochettes de St-Jacques poêllées*

TARTARE AU COUTEAU _____ 16.50€

Viande de bœuf , condiments et frites, jaune d'œuf, servi non préparé

SAUMON AL SPINACI _____ 17.90€

Escalope de saumon grillée, crème d'épinards et poêllée de linguines aux légumes

SALTIMBOCCA AL PESTO _____ 18.50€


*Jambon cru et mozzarella enroulées dans de fines tranches de veau poêllées
au jus et linguines au pesto*

MILANAISE PARMIGIANA _____ 17.90€

Escalope de veau panure au parmesan et linguines napolitaine, parmesan

GRANDE CARPACCIO _____ 15.90€

*Fines tranches de bœuf marinées à l'huile basilic,
parmesan, frites, salade Italia «aux légumes marinés»*

FAUX FILET  _____ 17.90€

300g / 350g, grillé, frites et misto de légumes

SEICHES À LA AIOLI _____ 17.90€

Cuites à la plancha, aioli maison, risotto et misto de légumes

BURGER ITALIA _____ 16.50€

*Steak haché, tomates cocktail, mozzarella, coppa, sauce gusto
frites, salade italienne, pain ciabatta*

BURGER CALABRESE _____ 16.90€

*Steak haché, tomates cocktail, chèvre, coppa, sauce gusto
frites, salade italienne, pain buns*

BURGER CLASSICO _____ 15.90€

*steak haché, tomates cocktail, cheddar, coppa, sauce gusto, frites,
salade italienne, pain sésame*

BROCHETTE CÉSARÉ _____ 15.90€

*Brochette de volaille, marinée aux épices Italiennes chips de spianata grillés, et sauce,
Arrabiata, frites, misto de légumes*

OSSO BUCCO _____ 17.90€

Jarret de veau cuit lentement au jus et légumes, linguines à la napolitaine

Sauces au choix en supplément (0,50€) : Poivre vert, Gorgonzola, Gusto

Menu Gusto

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

19.00€

5 Entrées au Choix

SALADE CÉSARE • ASSIETTE DE CHARCUTERIE • SALADE ROMAINE
CARPACCIO • SALADE CALABRESE

5 Plats au Choix

PIECE DU BOUCHER FRITES,
LINGUINE BOLOGNAISE OU CARBONARA • FOCACCIA • SEICHE À L'AÏOLI

5 Desserts au Choix

MOELLEUX AU CHOCOLAT • GLACE 2 BOULES
ASSIETTE GOURMANDE • SALADE DE FRUITS FRAIS

PANNA COTTA : *au coulis de framboise ou caramel beurre salé ou sauce chocolat*

Formule Midi Gusto

Tous les midi du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert • 14.50€

Au choix dans le Menu Gusto y compris le plat du jour

Plat du jour • 10.50€

Formule Presto

Tous les midi du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

12.50€

Pizzetta au choix + Salade Italia + Assiette Gourmande

SALADE ITALIA

Mélange de salade et misto de légumes

PIZZETTA ROMANA

Tomate, jambon, champignon, mozzarella

PIZZETTA FROMAGI

Crème, ricotta, mozzarella, gorgonzola

ASSIETTE GOURMANDE

Assortiment de trois mignardises du moment

Menu Bambino

Enfant jusqu'à 12 ans 8.90€

1 Boisson*

+
Steack haché • Burger Cheddar • Filet de poulet pané, frites • Pâtes Gusto
bolognaise ou carbonara

+
Glace 1 Boule + Brownie aux noix et amandes + Surprise

*coca-cola, sirop, ice tea, jus d'orange ou d'ananas

Chez Gusto, tous nos desserts
sont fait maison.

TARTE AU CITRON

Un plat " Fait Maison" est élaboré sur place à base de produits bruts

Dolce



MOUSSE CHOCO GUSTO _____	5.90€
<i>Mousse de chocolat à la crème de mascarpone et crumble aux noisettes</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT _____	5.90€
<i>Glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly</i>	
CARPACCIO D'ANANAS _____	5.90€
<i>Fines tranches d'ananas frais, sorbet ananas et chantilly</i>	
TIRAMISU CLASSICO _____	5.90€
<i>Crème de mascarpone, biscuits au café et Amaretto</i>	
TARTE AU CITRON _____	5.90€
<i>Meringuée et crème de citron</i>	
PANNA COTTA _____	5.50€
<i>Crème italienne vanillée au coulis de framboise ou caramel beurre salé ou sauce chocolat chaud</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS _____	5.50€
<i>Fruits frais de saison</i>	
CAFÉ GOURMAND _____	6.90€
<i>Assortiment de 3 mignardises du moment plus un expresso</i>	

Fromaggi

ASSIETTE DE GORGONZOLA CRÈMEUX	5.90€
ARDOISE DE FROMAGES ITALIENS	10.90€

Pecorino, parmesan, gorgonzola

Gelato

GLACES ET SORBETS AU CHOIX

VANILLE • CHOCOLAT • CAFÉ • RHUM RAISIN • PISTACHE
CITRON • MANGUE • PÊCHE • COCO • FRAMBOISE • ANANAS

NOS PARFUMS ITALIENS

TIRAMISU • STRACIATELLA • DONATELLA • AMARENA

1 boule : 2.00€ • 2 boules : 3.80€ • 3 boules : 5.20€
supplément chantilly 0,50€

Les Coupes Gusto

TUTTI FRUTI _____	6.90€
<i>Glace amarena, salade de fruits, coulis de framboise et chantilly</i>	
TUTTI CIOCCOLATO _____	6.90€
<i>Glace stracciatella, donatella, coulis de chocolat et chantilly</i>	
AQUALIMONE _____	6.90€
<i>Deux boules sorbet citron, limoncello</i>	



Bières Pression

- AFFLIGEM BLONDE 25cl _____ 3.50€
- HEINEKEN - 25cl _____ 3.00€

Bières du monde

- DESPERADOS - 33cl _____ 5.00€
- BIRRA MORETTI - 33cl _____ 5.00€

Apéritifs

- PASTIS 51 - 2cl _____ 3.00€
- RICARD - 2cl _____ 3.00€
- CAMPARI BITTER ou AMERICANO - 6cl _____ 5.50€
- SUZE - 4cl _____ 3.50€
- MARTINI BIANCO - 4cl _____ 3.50€
- MARTINI ROSSO - 4cl _____ 3.50€
- RHUM - 4cl _____ 4.50€
- VODKA - 4cl _____ 4.50€
- WHISKY GRANT'S - 4cl _____ 4.50€
- WHISKY JACK DANIEL'S - 4cl _____ 6.50€
- MUSCAT DE FRONTIGNAN VDN AOC - 4cl _____ 3.50€
- KIR GUSTO : vin blanc cassis ou mûre
ou framboise ou pêche 10cl _____ 3.50€

Champagnes

- COUPE CHAMPAGNE « Constant » - 10cl _____ 7.00€
- CHAMPAGNE BOUTEILLE « Constant » 75 cl _____ 45.00€
- COUPE GUSTO
vin pétillant italien Prosecco et crème de pêche - 10cl _____ 5.50€

Digestifs

- ARMAGNAC CLE DES DUCS - 4cl _____ 6.50€
- EAU DE VIE DE POIRE WILLIAM - 4cl _____ 6.50€
- LIQUEUR Limoncello - 4cl _____ 6.50€
- PEPPERMINT GET 27 - 4cl _____ 6.50€
- GRAPPA - 4cl _____ 6.50€
- RHUM SUPÉRIEUR «Don Papa, Diplomatico» - 4cl _____ 8.00€



Boissons Chaudes

- EXPRESSO _____ 1.80€
- DÉCAFÉINÉ _____ 1.80€
- NOISETTE _____ 2.00€
- CAPPUCINO «grand café à la mousse de lait» _____ 3.90€
- CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS «à la chantilly» _____ 4.20€
- THÉ ou INFUSION _____ 2.20€

Boissons sans Alcool

- COCA-COLA - 33cl _____ 3.20€
- COCA-COLA ZERO / LIGHT - 33cl _____ 3.20€
- ORANGINA - 25cl _____ 3.20€
- SCHWEPPE AGRUM - 25cl _____ 3.20€
- OASIS TROPICAL - 33cl _____ 3.20€
- NESTEA - 20cl _____ 2,90€
- SIROP FRIGOLET - 2cl _____ 2.50€
anis, cassis, citron, fraise, framboise, grenadine,
menthe, orgeat, pêche
- MINUTE MAID - 20cl _____ 2,90€
orange, pomme, ananas, abricot, tomate

Eaux Minérales

- SAN PELLEGRINO GAZEUSE - 100cl _____ 4.50€
- SAN PELLEGRINO GAZEUSE - 50cl _____ 3.50€
- VITTEL - 100 cl _____ 4.50€
- VITTEL - 50 cl _____ 3.50€
- PERRIER - 33cl _____ 3.20€

Nos Cocktails «Maison»

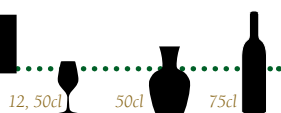
Base Alcool

- MOJITO ou MOJITO Framboise _____ 8.00€
- MOJITO ROYAL au Prosecco _____ 10.00€
- SPRITZ «apérol, perrier, vin blanc et zest d'orange» _____ 8.00€
- DÉLIZIOSA : sorbet framboise, sirop de framboise, jus d'orange,
rhum et coulis de fruits rouge _____ 8.00€
- PASSIONE : sorbet mangue et pêche, jus ananas,
sirop pêche et vodka _____ 8.00€
- PINA COLADA : sorbet coco, rhum et jus d'ananas _____ 8.00€

Cocktails sans Alcool

- VIRGIN MOJITO : Citron, sirop de citron, menthe, sorbet citron
sucre de canne et perrier _____ 6.00€
- VIRGIN DÉLIZIOSA : sorbet framboise, sirop de framboise,
jus d'orange, coulis de fruits rouge _____ 6.00€
- VIRGIN PASSIONE : sorbet ananas, jus d'orange, jus d'ananas,
coulis de fruits rouge _____ 6.00€
- VIRGIN PINA COLADA : sorbet coco et pêche, jus d'ananas,
sirop de pêche _____ 6.00€

LE VIN GUSTO - Cuvée Spéciale



Vin Rouge

Gusto Terra Vecchia IGP

Puissant Harmonieux et fruité. Cépage : Nielluciu et Merlot



12,50cl 3.90€ 12.90€ 19.00€
50cl 12.90€ 75cl 19.00€

Vin Rosé

Gusto Terra Vecchia AOP

Equilibré et Fruité. Cépage : Nielluciu et Syrah

4.50€ 14.90€ 22.00€

NOS SPÉCIALITÉS D'ITALIE

Vins Rouge

Bardolino DOC Villa Mura

Cépages : Corvina veronese, Rondinella, Molinara

3.50€ 11.90€ 16.00€

Lambrusco DOC Ca de Medici

Pétillant, 100 % Lambrusco

16.00€

Chianti Classico Giulio de Medici, Docg

Cépages : Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano toscano malvasia del chianti

5.50€ 17.90€ 25.90€

Valpolicella superiore ripasso regolo

Cépages : Corvina veronese, Rondinella, Molinara

5.90€ 19.90€ 28.90€

Vin Rosé

Bardolino DOC Villa Mura

Cépages : Corvina veronese, Rondinella, Molinara

3.50€ 11.90€ 16.00€

Lambrusco DOC Ca de Medici

Pétillant demi-sec, 100 % Lambrusco

16.00€

Vin Blanc

Soave DOC Villa Mura

Cépages : Garganega, Trebbiano Di Soave

3.50€ 10.90€ 14.90€

LES VINS DE NOTRE RÉGION

Vin Rouge

AOP «Faugères» Domaine des Trinités

Arômes de fruits noirs confiturés, bouche élégante, des notes de mure sur une belle longueur

3.50€ 11.90€ 16.00€

St Chinian AOC - Col de l'orb

Nez puissant et arômes de fruits rouges

3.90€ 12.90€ 17.90€

IGP Pays d'Oc « Mas de la Chevalière» (Béziers)

Cépage pinot noir, rond et fruité léger en bouche

3.90€ 12.90€ 18.90€

AOP Pic St Loup «Chateau Lascours» Cuvée Nobilis

Nez de fruits rouges et épices douces, une bouche sur des notes de Garrigue

3.90€ 13.90€ 19.90€

AOP Languedoc «La Clape» Château La Negly Cuvée La Cote

Des notes de cassis noirs, une bouche complexe et de caractère

3.90€ 14.90€ 21.90€

AOP Pic St Loup «Chateau Morties» BIO



Robe sombre, arômes épicés avec des notes de cassis et de framboise. Cépages : Syrah, Grenache et Mourvedre

5.90€ 19.90€ 29.90€

Vin Rosé

IGP Sables de Camargue «Domaine le Pive» Gris - BIO



Robe rose pale, nez expressif et notes de fruits frais

3.50€ 11.90€ 16.00€

Cinsault «Les Janelles» IGP Pays d'Oc

Cinsault 100 % : vin alliant rondeur et fraîcheur sur des notes de groseille et framboise acidulées

3.50€ 11.90€ 16.90€

AOP Pic St Loup «Chateau Lascours» - BIO



Arômes de mures fraîches, une bouche croquante et finement épicée

3.90€ 13.90€ 19.90€

AOP Cotes de Provence «Château GASSIER» Cuvée Loubiero

Robe pale, subtil et fruité aux notes d'agrumes. Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache

4.90€ 15.90€ 22.90€

Vins Blanc

Chardonnay «Albrières» IGP Pays d'Oc

Chardonnay 100 % : Des notes finement toastées, bouche florale et croquante

3.50€ 10.90€ 14.90€

Viognier «Les Janelles» IGP Pays d'Oc

Viognier 100 % : vin rond, expressif aux arômes d'agrumes

3.50€ 11.90€ 16.90€

AOP Picpoul de Pinet «Duc de Morny»

Sec, fruité aux arômes de fruits exotiques

3.90€ 12.90€ 18.90€

Muscat Sauvignon «Inédit» IGP Pays D'Oc

Légèrement moelleux, frais et fruité

3.90€ 13.50€ 19.90€



• CHEZ GUSTO •

• COCKTAILS «MAISON» DEL BARISTA •

• FRITES ET SALADES MAISON ! •

• PATE À PIZZA PRÉPARÉE, PÉTRIE ET ÉTALÉE SUR PLACE •

• RECETTES AUTHENTIQUES ! •

• LE TEMPS DE LA CUISSON... •

• PÂTES FABRIQUÉES SUR PLACE •

• DESSERTS MAISON •

• PRODUITS FRAIS •



Buon Appetito !

