

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

Antipasti

seul ou à partager
en attendant vos plats



MELANZANA PARMIGIANA	6.90€
<i>lamelles d'aubergine gratinées au parmesan, coulis de tomate</i>	
PROSCIUTTO CRUDO	6.90€
<i> fines tranches de jambon cru italien et condiments</i>	
PANCETTA DI BOLOGNA	6.90€
<i> fines tranches de pancetta de Bologne et condiments</i>	
MELANZANA AL POMODORO	6.90€
<i>lamelles d'aubergines marinées, coulis de tomates fraîches</i>	
MORTADELLA PEPATA AL PISTACHIO	6.90€
<i> fines tranches de mortadelle et condiments</i>	
COPPA DI PARMA	6.90€
<i> fines tranches de Coppa de Parme et condiments</i>	
SPIANATA DI CALABRA	6.90€
<i> fines tranches de Spianata calabrese piquante et condiments</i>	
SPECK DI MODENA	6.90€
<i> fines tranches de speck de Modene et condiments</i>	
MISTO DI VERDURE	6.90€
<i> assortiment de légumes grillés, marinés et farcis.</i>	
CARPACCIO	6.90€
<i> fines tranches de bœuf, huile basilic et parmesan</i>	
ARANCINI DI PARMA	6.90€
<i> boules de riz panées a la mozzarella, jambon cru italien, basilic et sauce arrabiata</i>	
IMPANATI DI MOZZARELLA	6.90€
<i> Billes de mozzarella panées</i>	
BUFALA	7.50€
<i> mozzarella de bufflon, pesto de basilic et de tomate</i>	
BURRATA	7.50€
<i> mozzarella cœur cremeux au lait de vache, pesto de basilic et de tomate</i>	
SCAMORZA AFFUMICATA	7.50€
<i> mozzarella fumée, pesto de basilic et de tomate</i>	
STRACCIATELLA	7.50€
<i> crème de mozzarella burrata, servie en petit pot, pesto de basilic et de tomate</i>	
PECORINO PEPPATO	7.50€
<i> fromage à pâte dure au lait de brebis et grains de poivre</i>	
PARMIGIANO REGGIANO	7.50€
<i> pamesan affiné</i>	
GORGONZOLA	7.50€
TRILOGIE DE MOZZARELLA	18.90€
<i> Assortiment de trois mozzarella, pesto de basilic et de tomates</i>	

« les Antipasti sont servis avec du pain focaccia »

Prix nets, service compris

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

SALADE FIRENZE

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



Insalata Grande Salade

CÉSARE _____ **13.90€**

Emincé de volaille pané, croutons, salade, tomate cocktail, tomate confite, parmesan et gressin

CALABRESE _____ **14.90€**

Toasts de chèvre et pancetta grillée, lardons poêlés, salade, tomate cocktail, oignon rouge et gressin

DI MARE _____ **15.90€**

Poêlée de seiches et gambas décortiquées, salade, tomate cocktail, oignon rouge, poivrons grillés et suprême d'agrumes

GUSTO _____ **15.90€**

Arancini «boules de riz panées, jambon cru italien, mozzarella et basilic», salade, tomate cocktail, Misto de légumes et gressin

FIRENZE _____ **17.90€**

Tomate cocktail, salade, jambon cru, mozzarella « di bufala » pesto de basilic, parmesan et gressin

DI CAMPO _____ **17.90€**

Toast de pecorino, impanati de mozzarella, misto de charcuteries italiennes, tomate cocktail, salade verte

Gustosa Formula

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

21,00€

5 Entrées au Choix

SALADE CÉSARE • ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE
LAMELLES D'AUBERGINES AL POMODORO • CARPACCIO DE BOEUF
SALADE CALABRESE

5 Plats au Choix

RISOTTO ALLA VERDE • PIECE DU BOUCHER Frites «maison»
RIGATONI CLASSICO BOLOGNAISE OU CARBONARA
SEICHE À L'AÏOLI

5 Desserts au Choix

MOELLEUX AU CHOCOLAT • GLACE 2 BOULES CHANTILLY
MOUSSE CHOCOGUSTO • CARPACCIO D'ANANAS CHANTILLY
PANNA COTTA au coulis de framboise

Menu Piccolo

Enfant jusqu'à 12 ans **9.90€**

STEACK HACHÉ, Frites «maison»
RIGATONI CLASSICO : Bolognaise ou Carbonara
PIZZA ROMANA

+

Glace 1 Boule + boisson + Surprise
*verre de coca-cola, verre de sirop, verre d'ice tea

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



MARGHERITA «L'ORIGINALE» _____	13.90€
<i>Tomate, mozzarella «DI BUFALA», huile basilic</i>	
DOLCE SALATO _____	18.90€
<i>Crème, mozzarella, foie gras, miel, tomates confites et roquette</i>	
REGINA _____	11.90€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
TOSCANA _____	18.90€
<i>Crème, mortadelle poivrée et pistachée, mozzarelle straccatella, roquette et huile d'olive à l'arôme de truffe</i>	
BIANCA _____	11.90€
<i>Crème, mozzarella, jambon, champignons</i>	
DIAVOLA _____	12.90€
<i>Tomate, mozzarella, spianata calabrese pimentée</i>	
PRIMAVERA _____	12.90€
<i>Tomate, mozzarella, poivrons grillés, courgettes, aubergine, oignons</i>	
CÉVENOLE _____	11.90€
<i>Crème, mozzarella, chèvre, miel</i>	
GUSTO _____	13.90€
<i>Tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, parmesan et huile basilic</i>	
QUATTRO FORMAGGI _____	13.90€
<i>Crème, mozzarella, gorgonzola, ricotta, chèvre, scamorza affumicata</i>	
CALZONE _____	13.90€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i>	
CALZONE NAPOLETANO _____	13.90€
<i>Tomate, mozzarella, spianata, poivron</i>	
CALZONE AL GORGONZOLA _____	13.90€
<i>Crème, mozzarella, gorgonzola crèmeux</i>	
GAMBERONI _____	15.90€
<i>Tomate, mozzarella, gambas décortiquées, tomate cocktail, roquette, huile basilic</i>	
DI BOLOGNA _____	16.90€
<i>Sauce bolognaise, parmesan gratiné, tomates cocktail, roquette et vinaigre de balsamique réduit</i>	
SPEZIALE _____	17.90€
<i>Tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, mozzarella burrata</i>	





POUR VOS Frites «maison», 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 _____ 21.90€

Riz arborio créme, lié au parmesan et jus de crustacés, gambas décortiquées et brochette de St-Jacques poêllée

LASAGNE AL FORNO _____ 14,90€

Pâtes fraîches, bolognaise gratinée au four et salade verte

SAUMON A LA PLANCHA _____ 17.90€

Escalope de saumon grillée, crème de crustacés, risotto et misto de légumes

SALTIMBOCCA AL PESTO _____ 18.90€

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

GRAND CARPACCIO _____ 15.90€

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

ENTRECÔTE GRILLÉE _____ 25.90€

400g, grillée, frites «maison» et misto de légumes

SEICHES À L'AÏOLI _____ 17.90€

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

DOS DE MORUE ALLA SPIANATA _____ 21.90€

Pavé de morue, chips de spianata grillée, risotto et misto de légumes

MISTO DI MARE _____ 29.90€

Assortiment de saumon, seiche, gambas, morue, st-Jacques, risotto et légumes



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 FORMAGGI _____ **15.90€**

Grosses ravioles farcies au fromage, sauce gorgonzola, roquette, tomate confite, parmesan

RIGATONI CARBONARA _____ **12.90€**

crème, lardon, tomate confite et parmesan

RIGATONI BOLOGNAISE _____ **12.90€**

boeuf, tomate confite et parmesan

RIGATONI AMATRICCIANA _____ **13.90€**

Sauce tomate, pancetta et joue de boeuf, ail et basilic, tomate confite

LINGUINE AL PESTO _____ **13.90€**

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

MEZZALUNA CAPRA _____ **15.90€**

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

LINGUINE AL VONGOLE _____ **16,90€**

Palourdes, crème d'ail, tomates confites et parmesan

LINGUINE GUSTO _____ **17.90€**

Sauce crémeuse au saumon frais et gambas décortiquées, oignon et jus de crustacés, roquette, tomate confite et parmesan

TORTELLONI NERO _____ **17.90€**

Farcies au crabe, gambas grillée, crème d'ail, roquette et parmesan

AGNOLONI FEGATO _____ **17.90€**

Crème, huile d'olive à l'arôme de truffe, escalope de foie gras poêlé, tomates confites et parmesan

AGNOLONI DI DIAVOLO _____ **16.90€**

Pesto, spianata grillée, mozzarella stracciatella, tomates confites et parmesan



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 _____	6.90€
<i>Mousse de chocolat à la crème de mascarpone et crumble aux amandes</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT _____	6.90€
<i>Glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly</i>	
CARPACCIO D'ANANAS _____	6.90€
<i>Fines tranches d'ananas frais, sorbet ananas, coulis de framboises et chantilly</i>	
TIRAMISU CLASSICO _____	6.90€
<i>Crème de mascarpone, biscuits au café et Amaretto</i>	
TARTE AU CITRON _____	6.90€
<i>Meringuée et crème de citron</i>	
PANNA COTTA FRUTTI ROSSI _____	6.90€
<i>Crème italienne vanillée au coulis de framboises</i>	
BABA AU LIMONCELLO _____	6.90€
<i>Liqueur de citron et chantilly</i>	
CAFÉ GOURMAND _____	7.90€
<i>Assortiment de 4 mignardises du moment, un expresso</i>	
THÉ GOURMAND _____	8.90€
<i>Assortiment de 4 mignardises du moment, un Thé</i>	

Gelato

GLACES ET SORBETS AU CHOIX

VANILLE • CHOCOLAT • FRAISE • CAFÉ • PISTACHE
CITRON • FRAMBOISE • ANANAS

NOS PARFUMS ITALIENS

TIRAMISU • STRACIATELLA • DONATELLA • AMARENA • MASCARPONE LIMONCELLO

Servies avec Chantilly

1 boule : 2.50€ • 2 boules : 4.50€ • 3 boules : 6.50€

Les Coupes Gusto

TUTTI FRUTI _____	7.50€
<i>Deux boules amarena, fruits de saison, coulis de framboises et chantilly</i>	
TUTTI CIOCCOLATO _____	7.50€
<i>Glace stracciatella, donatella, chocolat, coulis de chocolat et chantilly</i>	
AQUALIMONE _____	7.50€
<i>Deux boules mascarpone limoncello, liqueur limoncello</i>	



Bières Pression

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

Bières du monde

- DESPERADOS - 33cl _____ 5.50€
- BIRRA MORETTI - 33cl _____ 5.50€
- EDELWEISS - 33cl _____ 5.50€

Apéritifs

- COUPE GUSTO
vin pétillant italien Prosecco et crème de pêche - 10cl _____ 5.50€
- PASTIS 51 - 2cl _____ 3.00€
- RICARD - 2cl _____ 3.00€
- CAMPARI BITTER ou AMERICANO - 8cl _____ 6.50€
- SUZE - 8cl _____ 6.50€
- MARTINI BIANCO - 8cl _____ 6.50€
- MARTINI ROSSO - 8cl _____ 6.50€
- VODKA - 4cl _____ 6.50€
- WHISKY GRANT'S - 4cl _____ 6.50€
- WHISKY JACK DANIEL'S - 4cl _____ 8.00€
- MUSCAT DE LUNEL VDN AOC - 4cl _____ 3.50€
- KIR GUSTO : vin blanc cassis ou mûre
ou framboise ou pêche 10cl _____ 3.50€

Champagnes

- COUPETTE CHAMPAGNE «Ruinard Blanc» - 10cl _____ 9.00€
- COUPE CHAMPAGNE «Ruinard Blanc» 12,5 cl _____ 12.50€
- RUINART - Brut 75 cl _____ 75.00€
- RUINART
blanc de blanc, 100 % Chardonnay, finesse et élégance 75cl _____ 95.00€
- RUINART - Rosé 75cl _____ 95.00€

Nos Cocktails «Maison»

Base Alcool

- MOJITO RUINARD ROYAL _____ 15.00€
- MOJITO ou MOJITO Framboise _____ 8.00€
- MOJITO ROYAL au Prosecco _____ 10.00€
- SPRITZ «apérol, prosecco et zest d'orange» _____ 8.00€
- TI PUNCH citron vert, sucre de cannes, Rhum agricole
3 RIVIÈRES - Rhum de Martinique _____ 6.50€
- BOLOGNE - Rhum de Guadeloupe _____ 6.50€



Boissons sans Alcool

- COCA-COLA - COCA-COLA ZERO - 33cl _____ 3.50€
- ORANGINA - 25cl _____ 3.50€
- OASIS TROPICAL - 33cl _____ 3.50€
- NESTEA - 20cl _____ 3,50€
- SIROP FRIGOLET - 2cl _____ 2.50€
citron, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, PAC
- MINUTE MAID - 20cl _____ 3,50€
orange, pomme, tomate

Eaux Minérales

- AQUA FILETTE Delicatamente fizante - 75cl _____ 6,50€
- AQUA FILETTE Naturale - 75cl _____ 6,50€
- SAN PELLEGRINO - 50cl _____ 3.90€
- SAN PELLEGRINO - 100 cl _____ 5.50€
- PERRIER - 33cl _____ 3.50€

Digestifs

- ARMAGNAC CLE DES DUCS - 4cl _____ 8,00€
- EAU DE VIE DE POIRE WILLIAM - 4cl _____ 8,00€
- LIQUEUR Limoncello - 4cl _____ 8,00€
- PEPPERMINT GET 27 / 31 - 4cl _____ 8,00€
- GRAPPA - 4cl _____ 8,00€
- JACK DANIEL'S / CHIVAS - 6cl _____ 8.00€

Digestifs Supérieurs

- TORMORE - 6cl _____ 10.00€
- ABERLOUR A'BUNADH - 6cl _____ 10,00€
- ABERLOUR 15^{ANS} - 6cl _____ 10,00€
- SCAPA Single Malt - 6cl _____ 10,00€

- PACTO NAVIO Rhum cubain - 6cl _____ 10,00€
- DON PAPA Rhum philippin - 6cl _____ 10,00€
- DIPLOMATICO Rhum Venezuela - 6cl _____ 10,00€
- DIPLOMATICO PLANAS Rhum Venezuela - 6cl _____ 10,00€



Boissons Chaudes

- EXPRESSO _____ 2.00€
- DÉCAFÉINÉ _____ 2.20€
- NOISETTE _____ 2.20€
- CAPPUCCINO _____ 3.90€
«grand café à la mousse de lait»
- CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS _____ 4.50€
«à la chantilly»
- THÉ ou INFUSION _____ 3.00€



Vino Rosso



Chianti DOCG Governo all'Uso Toscano _____ **5,90€ 17,90€ 26,90€**
Cépages : Sangiovese, raisins complémentaires

Montepulciano d'abruzzo DOC «Zaccagnini» _____ **5,90€ 17,90€ 26,90€**
Cépages : Corvina, Corvinone, Rondinella

Sicilia DOC «Tenuta Rapitalà» _____ **3,90€ 14,90€ 21,90€**
Nero d'Avola

Coribante rosso Salento IGT «Monaci» _____ **5,90€ 18,90€ 28,90€**
Cépages : 60% Syrah, 40% malvasia Nera Di Lecce

Vino Rosato



Bardolino Chiaretto DOC «La Canestraia» _____ **3,90€ 12,90€ 19,00€**
Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara

Rosé delle Venezie IGT «Rosé Dell Estate» _____ **3,90€ 13,90€ 21,00€**
Corvina, Rondinella et Molinara

Vino Bianco



Piano Maltese Bianco Terre Sicilliane IGT «Rapitalà» _____ **3,90€ 15,90€ 22,90€**
Cépages : Grillo, Catarratto et Chardonnay

Grand Cru sicilia IGT «Rapitalà» _____ **48,90€**
Cépages : 100% Chardonnay

Spumante & Frizzante



Lambrusco DOC «Amabile» _____ **21,00€**
Grasparossa di Castelvetro

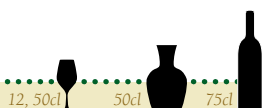
Lambrusco Rosato Eretico DOC «Civ & Civ» _____ **21,00€**
Lambrusco di Sorbara et Lambrusco Salamino

Prosecco DOC Spumante Extra Dry «Bolla» _____ **5,50€ 29,90€**
Lambrusco di Sorbara et Lambrusco Salamino

Vino Italiano



LES VINS DE NOTRE RÉGION






Vin Rouge

- AOP «Faugères» Le Père la Minute** _____ **56.00€**
 Aromes complexes et intenses d'épices douces, notes de garrigue et de cassis.
 Age des vignes : 37 ans
 Note : 94/100 au guide PARKER
- AOP Montpeyroux «Cuvée Prestige»** _____ **3.90€ 12.90€ 18,90€**
 Notes de fruits frais, tanins fins
- IGP Causse d'Arboras «l'Autochtone»**  _____ **5.90€ 17.90€ 26.90€**
 Vin bio «nature» sans filtration ni soufre, arômes de fruits confiturés et tanins fins
- AOP Languedoc «Laurus Nobilis» CALAGE RESSEGUIER** _____ **5.90€ 17.90€ 26.90€**
 Joli rouge grenat, note florale
- AOP Terrasse du Larzac «Causse d'Arboras»**  _____ **38.00€**
 Aromes intenses de fruits confiturés
- IGP S' Guilhem le Desert «Mas Daumas Gassac» - millésime 2011 -** _____ **78,00€**
 Grand vin puissant de la haute vallée du Gassac
- AOP Domaine Cazes «Hommage»**  _____ **5.90€ 17.90€ 26.90€**
 Vin certifié bio égrappé avant cuvage, tanins fins et gourmands à l'équilibre parfait
- Puisseguin S' Émilion** _____ **35.90€**
 Attaque franche et sucrée, qui se finalise par des note de fruits bien mûrs
- AOC Côte rôtie OGIER** _____ **69.90€**
 Robe rubis violine, arômes très intenses et complexes, note fruitée et caractère minéraux





Vin Rosé



- Domaine Le Pive «Vie de Bohème» IGP des Sables**  _____ **4.90€ 16.90€ 24.90€**
 Une robe rose pâle ainsi qu'une bouche très fruitée aux arômes de pêche, ananas et mangue
 Très fin grâce à une finale acidulée
- AOP Cotes de Provence «Château Roquefeuille»** _____ **4.90€ 15.90€ 22.90€**
 Robe pale, subtil et fruité aux notes d'agrumes. Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache
- Mascat 9 IGP Pays d'Oc**  _____ **3.90€ 13.90€ 19.90€**
 Rosé aromatique, mélange de muscat petit grain et grenache
- AOC Languedoc Col du Vent**  _____ **3.90€ 13.90€ 19.90€**
 Rosbe franboise avec un nez de griolts et fruits mûrs, bouche très fine et aromatique

Vins Blanc



- Viognier «Secret de Lunes»**  _____ **3.90€ 13.90€ 18.90€**
 Très aromatique
- AOP Picpoul de Pinet «Piquetalen»** _____ **3.90€ 12.90€ 17.90€**
 Robe limpide et brillante, arômes fruités,
- Muscats Sauvignon «Inédit» IGP Pays D'Oc**  _____ **3.90€ 13.90€ 19.90€**
 Légèrement moelleux
- AOP Languedoc «Causse d'Arboras»**  _____ **38.00€**
 Vin cristallin aux arômes éclatants de fruits exotiques - vermentino, roussanne, marsanne
- AOP Châteauneuf du Pape «Clos de l'Oratoire des Papes»** _____ **49.90€**
 Finesse fraîcheur et mineralité
- IGP S' Guilhem le Desert «Mas Daumas Gassac»** _____ **56.00€**
 Un subtil vin blanc né sur les calcaires lutériens, d'un blanc éclatant,
 qui entoure les collines de grèzes glaciaires ocre rouge bordant le ruisseau Gassac
- Chardonnay Lodez**  _____ **3.90€ 11.90€ 16.90€**
 Chardonnay très équilibré grâce à la fois à son acidité et à ses arômes de fruits exotiques

