

R I S T O R A N T E
G U S T O
I T A L I A N O

A N T I P A S T I -
E N T R É E S C O N V I V I A L E S À P A R T A G E R

Grande antipasti

Charcuteries italiennes, légumes grillés
fromages italiens, focaccia, artichaut ...

€24

Carpaccio de bresaola

Parmesan, citron, câpres et huile d'olive

€22

Assiette de charcuterie italienne €16

Demandez notre sélection du moment

Focaccia ricotta

Focaccia à la ricotta et chiffonnade
de mortadelle

€15

S A L A D E S

Salade César

Salade romaine, copeaux de parmesan, croutons et poulets panés

€19

Salade Italienne

Burrata, légumes grillées, salade romaine et charcuterie
italienne

€19

P I N S A

La pinsa, ou pizza blanche romaine est née dans la Rome antique aux
alentour de 1700. La pinsa a une pâte tres légère et croustillante.

Pinsa Margherita

Tomate, mozzarella et basilic

€16

Pinsa Capricciosa

Tomate, mozzarella, artichaut, poivron et olive

€19

Pinsa Diavola

Tomate, mozzarella, spianata et burrata

€19

Pinsa 4 fromages

Mozzarella, gorgonzola, ricotta et parmesan

€19

P R I X T T C S E R V I C E C O M P R I S

L E S C H È Q U E S N E S O N T A C C E P T É S - M E R C I D E V O T R E C O M P R E H E N S I O N

R I S T O R A N T E
G U S T O
I T A L I A N O

LES PATES MAISON ET NOS PLATS
ITALIENS

Pasta alla Bolognese	€16
Cuisson lente pendant 4 heures comme la non	
Pasta all' arrabbiata	€16
Sauce tomate pimentée a l'ail et huile d'olive	
Pasta alla carbonara Romana	€18
Guanciale, jaune d'oeuf, pecorino	
Spaghetti alla nerano de la mer	€22
Palourdes, courgettes, parmesan, ail et beurre	
Pasta Terroni	€24
Sauce tomate, polpettes, saucisse et cochon confit	
Lasagnes traditionnelles italiennes	€19
Bolognaise, pâtes fraîches et béchamel	
Pasta ai Carciofi e fegato	€22
Artichauts, foie gras et jus de veau	
Saltimbocca alla milanese, pasta al pomodoro	€24
Rouleau de jambon italien croustillant, courgette et mozzarella	
Boeuf confit 12h au Néro D'Avolla	€28
Polenta crémeuse a la truffe	
Risotto crémeux aux noix de St Jacques	€26
Tomates séchés, parmesan, huile d'olive et bisque	

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

LES CHÈQUES NE SONT ACCEPTÉS - MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

R I S T O R A N T E

G U S T O

I T A L I A N O

D E S S E R T S _ € 9 , 9 0

Pavlova rossa

Fraise fraîche, glace fraise, coulis fruit rouge, meringue

Coppa sorrento

Sorbét citron, limoncello, mousse mascarpone, amaretti

Baba au limoncello

Mousse légère de mascarpone et limoncello

Le classique fondant au chocolat

Servi tiède, fruits frais de saison et glace

Cannolo siciliano au nutella

Tiramisu classique au café

Boudoir au café - mousse mascarpone

Affogato servi en cafetière

Glace vanille, biscuit et café chaud à verser sur la glace

Fromages du moment

Café gourmand

€10,50

Déclinaison de petites douceurs pour accompagner votre café ou votre thé

Toutes nos préparations sont faites sur place, en utilisant des produits frais.

Les pâtes sont fabriquées maison, par notre "Pastaio" Salvo

F O R M U L E R A P I D E D E M I D I
du lundi au vendredi

I L L I C O P R E S T O - € 1 8 , 9 0

Pâte du jour + salade

Verre de vin - 12 cl

Café

supplément café gourmand + 5€

M E N U B A M B I N O - € 1 3

Pâtes au beurre ou tomate ou bolognaise + 1 boule de glace + 1 sirop

P R I X T T C S E R V I C E C O M P R I S

L E S C H È Q U E S N E S O N T A C C E P T É S - M E R C I D E V O T R E C O M P R E H E N S I O N

R I S T O R A N T E
G U S T O
I T A L I A N O

A P E R I T I V O

L'ITALIANO SPRITZ -20cl €9,90
Aperol, Prosecco et eau gazeuse

LIMONCELO SPRITZ - 20cl €9,90
Limoncelo, prosecco et eau gazeuse

L'ITALICA - 16 cl €11,00
Bergamote, cédrat - prosecco

TRAMONTO (SOFT) €7,90
Jus ananas, jus d'orange,
grenadine

FRAGOLINO LEGGERO -12cl €10,90
Champagne, sirop de fraise

MOJITO ITALIEN - 20cl €11,00
Limoncelo, citron vert, menthe fraiche et
eau gazeuse

**Avec votre aperitif
pensez aux antipasti à partager**

P R I X T T C S E R V I C E C O M P R I S

L E S C H È Q U E S N E S O N T A C C E P T É S - M E R C I D E V O T R E C O M P R E H E N S I O N

R I S T O R A N T E

G U S T O

I T A L I A N O

C A R T E D E S B O I S S O N S

S A N S A L C O O L

Jus de fruits 33cl €4,50

Orange, ananas, tomate, pomme, abricot

Sirop €2,50

Thé glacé maison €5,80

Soda italien 275ml €4,90

Limonata, Gazzosa, aranciata rossa, cola, mandarino

Eaux plates ou gazeuses

San Pellegrino 75 cl €5,50

San Pellegrino 50 cl €4,00

B O I S S O N S C H A U D E S

Espresso, Macchiato €2,40

Caffe alla nocciola €2,70

Double espresso €3,90

Capuccino €3,90

Thé, infusion €3,20

S P U M A N T E

Prosecco brut €27,00

C H A M P A G N E

Joseph Perrier €61,00

A P E R I T I F S

Bière Pression 50cl €7,50

Bière Pression 25 cl €4,50

Bière Peroni 33 cl €5,50

Bière Moretti 33 cl €5,50

Verre de vin 12 cl €6,00

Kir 10 cl €7,00

Ricard, 51 2 cl €4,50

Martini, Campari, €6,50

Porto 6 cl €6,50

Marsala 6 cl €6,00

Kir Royal 10 cl €9,00

Coupe Champagne €8,50

Brut 10 cl

Whisky JB 4 cl €7,00

Whisky Supérieur 4 cl €9,50

Gin 4 cl €8,00

Vodka 4 cl €8,00

Tequila 4 cl €8,00

Rhum blanc, brun 4 cl €8,00

Cognac, Armagnac, €8,00

Calvados 4 cl

Grappa, Eaux vie 4 cl €8,00

L I Q U E U R S 4 C L €7,00

Ameretto, Cointreau, Fernet

Branca, G27, Bailey's, Sambuca,

Marie Brizard, Manzana verde,

Limoncello, Malibu coco

P R I X T T C S E R V I C E C O M P R I S

L E S C H È Q U E S N E S O N T A C C E P T É S - M E R C I D E V O T R E C O M P R E H E N S I O N

R I S T O R A N T E

G U S T O

I T A L I A N O

L A C A V E

	37,5 cl	75 cl
B L A N C S		
Grillo Zabu IGT - Sicile		€22,50
Lugana DOC Le Formacie Bio - Venetie		€31,00
Pinot Griggio - Venetie	€17,50	€24,00
Langhe Arnesi DOC -Piemont		€38,00
Orvieto campogrande - Umbria		€24,00
Colombo Cuvée spéciale Fabien Morreale (IGP Méditerranée)		€25,00
R O S E S		
Neprica IGT - Publia		€25,50
Bardolino Chiaretto DOC - Venetie	€17,50	€20,50
Château Saint Hilaire côteaux d'Aix en Provence	€17,50	€28,00
Calenta Fantini		€37,00
Colombo Cuvée spéciale Fabien Morreale (IGP Méditerranée)		€25,00
R O U G E S		
Nero d'Avola DOC - Sicile		€23,50
Rafael Valpolicella - Venetie		€32,00
Fiulot Barbera D'asti DOC - Piemont		€29,00
Chianti La Piuma DOC - Toscane		€23,00
Barolo - Roche di Cascina DOC -Piemont		€69,00
Dolcetto d'Alba DOC - Piemont		€34,00
Colombo Cuvée spéciale Fabien Morreale (IGP Méditerranée)		€25,00
Negroamaro - Pouilles		€32,00
Antinori Toscane	€19,00	
Chianti terre delle grazie	€17,00	
V I N S P E T I L L A N T S		
Lambrusco Dolce rouge		€19,50
Prosecco blanc		€29,00
Champagne Joseph Perrier		€61,00
Verre de vin rouge, rosé, blanc, - 12 cl	€6,00	

P R I X T T C S E R V I C E C O M P R I S

L E S C H È Q U E S N E S O N T A C C E P T É S - M E R C I D E V O T R E C O M P R E H E N S I O N