

# MENU INSALATA PIZZAS PIATTO BISTRONOMIC PASTA

LATTES

BUON APPETITO

## ANTIPASTI

<b>ARANCINI SICILIANI *</b>	8,90 €
<i>Boules de risotto panées maison fourrées à la mozzarella et basilic accompagnée de sauce arrabiata légèrement pimentée, roquette et pain foccacia</i>	
<b>AUBERGINE PARMIGIANA VÉGÉ *</b>	9,90 €
<i>Fines lamelles d'aubergines gratinées à la sauce tomate et parmesan accompagné de salade et pain foccacia</i>	
<b>MOZZARELLA BURRATA</b>	10,90 €
<i>Mozzarella cœur crémeux au lait de vache, quenelle de pesto rosso maison, roquette et pain foccacia</i>	
<b>MISTO DE CHARCUTERIE *</b>	12,90 €
<i>Assortiment de charcuteries italiennes finement tranchées accompagné de roquette, condiments et pain foccacia</i>	

## INSALATA PIZZAS

<b>SALADE CESARE</b>	15,90 €
<i>Salade, aiguillettes de poulet panées, croûtons, tomates cerise, émincé de tomates séchées, œuf dur, parmesan, huile basilic et gressin. Sauces au choix : César ou vinaigrette</i>	
<b>SALADE DI CÁPRA</b>	16,50 €
<i>Salade, Toasts de Cabécou sur pain foccacia, lardons poêlés, pancetta (viande de porc) grillée, tomates cerises, oignons rouges et gressin</i>	
<b>PINSA DE ALPI FAÇON RACLETTE</b>	16,90 €
<i>Pâte pizza fine et croquante, sauce crème, pommes de terre, oignons rouges, lardons, le tout gratiné à la Fontina, accompagné de salade verte</i>	
<b>MARGHERITA VÉGÉ</b>	11,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, olives, huile basilic et origan</i>	
<b>ROMANA</b>	12,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, olives, jambon blanc et origan</i>	
<b>REGINA</b>	13,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, olives, jambon blanc, champignons frais et origan</i>	
<b>PRIMAVERA VÉGÉ</b>	13,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, lanières de poivrons, courgettes et aubergines marinées, oignons rouges et parmesan</i>	
<b>CARBONARA</b>	14,90 €
<i>Sauce crème, mozzarella, lardons, oignons rouges et jaune d'œuf en sortie de cuisson</i>	
<b>CÉVENOLE VÉGÉ</b>	14,90 €
<i>Sauce crème, mozzarella, chèvre, en sortie de cuisson : noix roquette et miel</i>	
<b>QUATRO FORMAGGI VÉGÉ</b>	15,90 €
<i>Sauce crème, chèvre, gorgonzola, scamorza affumicata, mozzarella</i>	
<b>NAPOLI VÉGÉ</b>	14,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, câpres, anchois et olives</i>	
<b>DI BOLOGNA</b>	15,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, viande hachée de bœuf, merguez, oignons rouges et olives</i>	
<b>CALZONE</b>	15,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf entier, origan accompagné de salade verte et misto de légumes</i>	
<b>CALZONE FORMAGGI</b>	16,90 €
<i>Sauce crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, jambon blanc, champignons et œuf entier, accompagné de salade verte et misto de légumes</i>	
<b>CALABRAISE</b>	15,90 €
<i>Sauce tomate, nduja légèrement épicée, mozzarella, chèvre, pancetta (viande de porc), en sortie de cuisson : mâche et parmesan</i>	
<b>GUSTO CREMOSO</b>	19,90 €
<i>Sauce tomate, en sortie de cuisson jambon cru, parmesan, huile basilic, roquette, tomates cocktail et mozzarella burrata au lait de vache</i>	
<b>TARTUFO</b>	19,90 €
<i>Sauce crème à la truffe cèpes et bolets, mozzarella, en sortie de cuisson jambon blanc truffé et huile aromatisée à la truffe, parmesan</i>	
<b>SALMONACCIO</b>	19,90 €
<i>Sauce crème à l'aneth citronnée, mozzarella et saumon frais mariné, en sortie de cuisson saumon fumé, roquette, parmesan et huile persillée</i>	

SUPPLÉMENT BURRATA 5€

## piattos Bistronomico

<b>MILANAISE</b>	18,90 €
<i>Fine escalope de veau panée et accompagnée de linguini à la sauce Napolitaine et poêlée de légumes</i>	
<b>BURGER DI GUSTO</b>	18,90 €
<i>Pain burger toasté, steak haché frais 150g, pancetta (viande de porc), chutney d'oignons, tomate, pesto de tomate, fontina et sucrose. Servi avec des frites fraîches</i>	
<b>SEICHE À LA PLANCHA</b>	22,90 €
<i>Seiches snachées à la plancha, accompagné de linguini en persillade, aioli maison et poêlée de légumes</i>	
<b>SALTIMBOCCA DE VEAU</b>	23,90 €
<i>Fines tranches de veau farcies à la mozzarella et coppa, jus réduit de veau, accompagnées de pommes de terre grenaille et poêlée de légumes. Servi légèrement rosé, environ 10 min de cuisson</i>	
<b>RISOTTO GUSTO</b>	23,90 €
<i>Risotto sauce crustacée légèrement crémée, crevettes, gambas poêlés, pavé de saumon rosé, persillade et parmesan</i>	
<b>CONCHIGLIONI TARTUFO</b>	21,90 €
<i>Sauce crème à la truffe cèpes et bolets, jambon blanc truffé et huile aromatisée à la truffe, parmesan</i>	
<b>LINGUINI CARBONARA &amp; ŒUF</b>	15,90 €
<b>RIGATONI PESTO CREMOSO VÉGÉ</b>	16,90 €
<i>Linguini au pesto, pignons, émincé de tomates séchées, burrata et parmesan</i>	
<b>LINGUINI GUSTO</b>	22,90 €
<i>Linguini, sauce crustacée légèrement crémée et crevettes, gambas poêlés, pavé de saumon rosé, persillade et parmesan</i>	
<b>LASAGNA DI PARMA</b>	17,90 €
<i>Pâte à lasagne maison, véritable sauce bolognaise bœuf et porc, mortadelle à la pistache et pancetta (viande de porc), sauce tomate et béchamel, le tout gratiné au parmesan, accompagné de salade verte</i>	
<b>LASAGNA DI SALMONACCIO &amp; SPINACI CREMOSO</b>	18,90 €
<i>Pâte à lasagne maison, fines tranches de saumon et épinards frais cuisinés, béchamel, mozzarella, le tout gratiné au parmesan et accompagné de salade verte</i>	

Notre sélection qualité : la gamme Lépreux !

<b>CARPACCIO DE BOEUF À L'ITALIENNE</b>	17,90 €
<i>Un carpaccio de bœuf persillé et savoureux accompagné d'une marinade taggiasca, d'une burrata, pointes de pesto à la pistache, chips de vitelotte et frites maison</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE</b>	18,90 €
<i>Un tartare de bœuf avec de la mâche et goûteux, préparé minute avec ses condiments, condiments, pesto de pistache et sauce cocktail, jaune d'œuf, frites maison, pain foccacia et pancetta grillée</i>	
<b>ENTRECÔTE DE BOEUF</b>	26,90 €
<i>Belle entrecôte persillée de 300g environ marinée, sauce au choix et accompagnée de pommes de terre grenaille et poêlée de légumes</i>	
<b>SAUCE AU CHOIX : POIVRE, GORGONZOLA, FUNGHI (CRÈME CÈPES ET BOLETS)</b>	

## MENUS & FORMULES

FORMULE MIDI PRESTO\*

\*Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Plat seul : 15,00 €

Plat + Dessert : 17,00 €

PLATS AU CHOIX :

BAVETTE À L'ÉCHALOTE

*Tranche de bœuf dans la bavette grillée au moment, accompagnée de salade verte et frites maison*

OU DUO DE SEICHE ET GAMBAS

*Accompagnée de frites fraîches, salade verte et sauce aioli*

OU RIGATONI CESARE

*Rigatoni sauce Gorgonzola, cerneaux de noix, aiguillettes de poulet panées et parmesan*

OU PINSA GUSTO

*Pâte pizza fine et croquante, sauce tomate et pesto, mozzarella, en sortie de cuisson antipasti de légumes, jambon cru et pecorino pepato, accompagnée de salade verte*

DESSERTS AU CHOIX

*Toute la carte Dolce et Dolce à l'italienne - Supplément 1<sup>e</sup> pour le café gourmand*

MENU CLASSICO

*Une entrée, un plat et un dessert au choix*

MISTO DE CHARCUTERIE ET VERDURE

ARANCINI SICILIANI

AUBERGINE PARMIGIANA

RIGATONI TARTUFO

*Rigatoni, crème à la truffe, cèpes et bolets, jambon truffé, huile de truffe et parmesan*

MISTO DI MARE

*Duo de saumon et gambas, persillade, frites fraîches, aioli et misto de légumes*

ESCALOPE DE POULET AL FUNGHI

*Escalope de poulet grillée, crème sauce cèpes et bolets accompagnée de frites fraîches et poêlée de légumes*

DESSERTS AU CHOIX

*Toute la carte Dolce et Dolce à l'italienne - Supplément 1<sup>e</sup> pour le café gourmand*

25,90 €

MENU SENSAZIONE

*\*Uniquement le soir et week-end*

*Choisissez un antipasti, un plat ou une pâte, un dessert parmi tous les choix à la carte*

ANTIPASTI\* AU CHOIX

PIATTOS BISTRONOMIC

Supplément 3<sup>e</sup> pour l'entrecôte

DESSERT ou GELATO AU CHOIX

34,90 €

Menu Bambino *Jusqu'à 12 ans*

1 PLAT Burger ou Filet de poulet pané ou Fish & Chips ou Pâtes Carbonara ou Pizella Romana

1 BOISSON Coca Cola, Sirop, Thé glacé à la pêche, Jus d'orange ou d'ananas

1 DESSERT GLACÉ ou COMPOTE

*(Pour l'achat d'un menu Bambino : LA PLACE «PARK INDOOR VIAS» = 6€ (MONTÉ PRIX)*

EUR PARK  
INDOOR  
VIAS PLACE

11,00 €



## Dolce

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> <i>Gorgonzola, pecorino pepato, scamorza affumicata</i>	<b>8,90 €</b>	<b>SALADE D'ANANAS</b> <i>et sorbet ananas</i>	<b>7,50 €</b>
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <i>Sans gluten - Glace italienne fior di latte, coulis chocolat</i>	<b>7,50 €</b>	<b>TIRAMISU</b> <i>au café pur Arabica</i>	<b>7,50 €</b>
<b>PANNA COTTA VANILLÉE</b> <i>Crème italienne vanillée au coulis de fruits rouges ou caramello au beurre salé</i>	<b>7,50 €</b>	<b>TARTE AU CITRON MERINGUÉE</b>	<b>7,50 €</b>
		<b>DOLCE CAFÉ</b> <i>Deux mignardises, un espresso et chantilly</i>	<b>5,90 €</b>
		<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>Quatre mignardises, un espresso et chantilly</i>	<b>7,90 €</b>

## Dolce à l'italienne

<b>PAIN PERDU</b> <i>Pain perdu toasté, crème glacée italienne fior di latte, coulis caramello beurre salé, brisures de daim et chantilly</i>	<b>7,90 €</b>
<b>PANIER PISTACCHIO</b> <i>Panier en pâte feuilletée, crème glacée italienne fior di latte, coulis pistache, pistaches torréfiées et chantilly</i>	<b>7,90 €</b>
<b>PROFITEROLE GUSTO</b> <i>Gros chou fourré à la crème glacée fior di latte, nappage chocolat, amandes torréfiées et chantilly</i>	<b>7,90 €</b>



## gelato

Chocolat, café, vanille, rhum raisin, spéculoos, pistache, caramello, tiramisu, gianduja (pralin italien), menthe éclats de chocolat, coco, framboise, citron, ananas

.....

<b>DAME BLANCHE</b> <i>3 boules vanille, coulis chocolat et chantilly</i>	<b>8,90 €</b>
<b>COLONEL</b> <i>2 boules citron et vodka 2 cl</i>	<b>8,90 €</b>

## crèmes glacées Fior Di latte à l'italienne

<b>CHOCO LIÉGEAIS</b> <i>Crème glacée fior di latte, nappage chocolat chaud et chantilly</i>	<b>8,90 €</b>
<b>AFFOGATO</b> <i>Crème glacée fior di latte, un espresso renversé et chantilly</i>	<b>8,90 €</b>
<b>CARAMEL</b> <i>Crème glacée fior di latte, nappage caramello beurre salé et brisures de daim et chantilly</i>	<b>8,90 €</b>
<b>PISTACCHIO</b> <i>Crème glacée fior di latte, coulis de pistache, pistaches torréfiées et chantilly</i>	<b>8,90 €</b>

## NOS VINS RÉGIONAUX

<b>VINS ROUGES</b> <b>RONDS, SOUPLES ET LONGS</b>		
<b>LA GRAVETTE TOURTOUREL</b>	<b>5,50€</b>	<b>28,90€</b>
<i>AOP Pic Saint Loup, 60% Syrah, 40% Grenache</i>		
<b>TERRASSE DU LARZAC AIGAL</b>	<b>4,90€</b>	<b>24,90€</b>
<i>AOP Languedoc, Syrah et Grenache</i>		
<b>LE LOUP DANS LA BERGERIE</b>	<b>4,50€</b>	<b>21,90€</b>
<i>IGP Hérault, 40% Syrah, 30% Grenache, 30% Merlot</i>		

<b>Vins rosés</b> <b>SOUPLES ET FRUITÉS</b>		
<b>«EPURE MÉDITERRANÉE»</b>	<b>4,50€</b>	<b>18,90€</b>
<i>Domaine Gassier - VDP Méditerranée, Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Caladoc</i>		
<b>GRISPLENDIDE</b>	<b>4,50€</b>	<b>20,90€</b>
<i>Rosé IGP, Rosé gris, Côtes de Thau, 100% Grenache gris</i>		

<b>VINS ROUGES</b> <b>FRUITÉ ET LÉGER</b>		
<b>DOMAINE SYLVAIN MAS BIO</b>	<b>4,90€</b>	<b>24,90€</b>
<i>AOP Faugères, 40% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre</i>		
<b>MAS LA CHEVALIÈRE PINOT NOIR</b>	<b>4,90€</b>	<b>24,90€</b>
<i>Domaine Laroche - Vin de pays d' Oc, 100% Pinot noir</i>		

<b>Vins blancs</b>		
<b>CHARDONNAY LA CHEVALIÈRE</b>	<b>4,50€</b>	<b>18,90€</b>
<i>Sec et aromatique, 100% Chardonnay</i>		
<b>VIIGNIER LA CHEVALIÈRE</b>	<b>4,50€</b>	<b>18,90€</b>
<i>Rond et aromatique, 100% Viognier</i>		
<b>MUSCAT SAUVIGNON «L'INÉDIT»</b>	<b>4,50€</b>	<b>24,90€</b>
<i>IGP Pays d' Oc, légèrement moelleux, frais et fruité</i>		

## NOS VINS ITALIENS

<b>VIN ROUGE</b> <b>BARDOLINO DOC ROSSA LA SOGARA</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>			<b>4,50€</b>	<b>21,90€</b>
<b>VIN ROSÉ</b> <b>BARDOLINO DOC CHIARETTO LA SOGARA</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>			<b>4,50€</b>	<b>21,90€</b>
<b>VINS PÉTILLANTS 75cl</b> <b>PROSECCO VILLA ERICA</b>				<b>21,90€</b>
<b>LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT ROSATO</b>				<b>18,90€</b>



<b>VIN BLANC CA' DEL MORO</b> <i>IGT Garganese Veronese - 6 mois de vieillissement</i> <i>Notre conseil : Vin doux, frais et agréable en bouche il sera parfait pour le risotto Gusto, les poissons et les plats à base de fromage de chèvre (pizzas et salades)</i>	<b>5,50€</b>	<b>27,90€</b>
<b>VIN ROUGE CAMPONI CLASSICA</b> <i>IGP Veneto - 9 mois de vieillissement - 100% Corvina</i> <i>Notre conseil : Un vin rouge vif et juteux avec des notes de fraises et cerises. parfait avec toutes les pâtes !</i>	<b>5,50€</b>	<b>27,90€</b>

<b>VIN AU PICHET</b> <b>IGP PAYS D'OC</b> <i>Rouge, Rosé ou Blanc</i>			<b>25cl 4,50€</b>	<b>50cl 7,50€</b>
--	--	--	-------------------	-------------------



CHEZ GUSTO, LES COCKTAILS SONT RÉALISÉS PAR NOTRE MIXOLOGUE !

## cocktails maison

### COCKTAILS ALCOOLISÉS 33CL

MOJITO OU MOJITO FRAMBOISE	9,00€
MOJITO ROYAL AU PROSECCO	10,00€
SPRITZ	9,00€
PINA COLADA	9,00€

### COCKTAILS SANS ALCOOL 33CL

VIRGIN MOJITO	7,00€
<i>Citron vert, sirop de rhum, menthe, limonade et coulis de citron vert</i>	
VIRGIN COLADA	7,00€
<i>Jus d'ananas, sirop de rhum, coulis noix de coco</i>	
VIRGIN SPRITZ	7,00€

## BIÈRES pression 33cl

HEINEKEN BLONDE	5,00€
AFFLIGEM BLONDE	6,00€
MONACO	4,80€
BIÈRE ANIMATION	6,00€
PANACHÉ	4,50€

## BIÈRES DU MONDE

DESPERADOS	33cl	6,50€
HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL	33cl	5,00€

## BIÈRES pression 50cl

HEINEKEN BLONDE	7,50€
AFFLIGEM BLONDE	7,90€
MONACO	6,80€
BIÈRE ANIMATION	8,90€
PANACHÉ	6,50€

LAGUNITAS IPA	33cl	6,50€
LAGUNITAS IPA	50cl	8,90€

## APÉRITIFS

PASTIS ou RICARD	4cl	3,00€
CAMPARI BITTER	6cl	5,50€
AMÉRICANO	6cl	5,50€
SUZE	4cl	4,50€
MARTINI ROSSO	6cl	4,50€
MARTINI BIANCO	6cl	4,50€
KIR CASSIS	10cl	4,50€
<i>Vin blanc, cassis, mûre, framboise ou pêche</i>		

RHUM HAVANA ESPECIAL	4cl	5,50€
VODKA ABSOLUT	4cl	5,50€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	4cl	5,50€
WHISKY BALLANTINE'S	4cl	4,50€
WHISKY JACK DANIEL'S	4cl	7,00€
MOSCATO D'ASTI	10cl	4,90€
<i>Vin blanc pétillant</i>		
MUSCAT	10cl	4,50€

## Boissons sans alcool

COCA COLA	33cl	3,90€	FUZE TEA PÊCHE	25cl	3,50€
COCA COLA ZÉRO	33cl	3,90€	DIABOLO	25cl	3,50€
COCA COLA CHERRY	33cl	3,90€	SIROP FRIGOLET ET VITTEL	25cl	3,50€
FANTA ORANGE	33cl	3,90€	<i>Anis, cassis, citron, fraise, framboise, grenadine, menthe, orgeat, pêche</i>		
SCHWEPPE'S AGRUM'	25cl	3,90€	JUS DE FRUITS	25cl	3,50€
LIMONADE PSCHITT	25cl	3,50€	<i>Orange, pomme, ananas, abricot, tomate</i>		

## Eaux minérales

SAN PELLEGRINO	100cl	5,50€	VITTEL	50cl	3,90€
SAN PELLEGRINO	50cl	3,90€	PERRIER	33cl	3,50€
VITTEL	100cl	5,50€	PERRIER FINES BULLES	100cl	5,50€

## boissons chaudes

EXPRESSO LAVAZZA	1,80€
DÉCAFÉINÉ	1,80€
NOISETTE	2,00€
CAPPUCCINO <i>Grand café à la mousse de lait</i>	3,90€
CAFÉ VIENNOIS À LA CHANTILLY	4,20€
THÉ OU INFUSION	2,20€

## champagnes

COUPE MUMM «CORDON ROUGE BRUT»	10cl	8,00€
BOUTEILLE MUMM «CORDON ROUGE BRUT»	75cl	60,00€



COUPE GUSTO <i>Prosecco et crème de pêche</i>	10cl	6,50€
---	------	-------

## Digestifs et spiritueux

EAU DE VIE POIRE WILLIAMS	4cl	7,00€	WHISKY DANIEL'S	4cl	7,00€
LIMONCELLO	4cl	7,00€	RHUM DIPLOMATICO	4cl	8,00€
GET 27	4cl	7,00€	COGNAC RÉMY MARTIN	4cl	8,00€
GRAPPA	4cl	7,00€	CALVADOS CHÂTEAU DE BREUIL	4cl	8,00€