

# MENU INSALATA PIZZAS PIATTO BISTRONOMIC PASTA

## 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</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 mache et goûteurs, 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€ 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€ 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€ 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€ (MOMÉ PRIX)



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>2 BOULES</b>	<b>4,90 €</b>
	<b>3 BOULES</b>	<b>6,90 €</b>
<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>	<b>5,50€</b>	<b>27,90€</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>VIN ROUGE CAMPONI CLASSICA</b>	<b>5,50€</b>	<b>27,90€</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>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 *Prosecco et crème de pêche*

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€