


ANTIPASTI

notre spécialité !

ARANCINI SICILIANI 
 Boule de risotto garnie à la main puis panée.
 Mozzarella, Pesto au basilic accompagné de sauce
 arrabiata, Roquette, Pain focaccia

3 PIÈCES 10,90€
6 PIÈCES 18,90€

MISTO DE CHARCUTERIE 12,90€
 Jambon de Parme DOP affiné 12 mois, Spianata Calabrese,
 Coppa, Pancetta, Condiments, Tartine de tartare de jambon
 cru fines herbes, Roquette, Pain focaccia

MOZZARELLA BURRATA  10,90€
 Burrata, Pesto Rosso, Roquette, Condiments, Pain focaccia



INSALATA

SALADE DE CHÈVRE À L'ITALIENNE 16,90€
 Salade, Focaccia chèvre & pesto panée, Toast de crottin de
 chèvre, Pancetta, Lardons grillés, Tomates, Oignons rouges,
 Crumble de parmesan, Huile pesto, Vinaigrette

CESARE 15,90€
 Salade romaine, Aiguillettes de poulet panées, Croûtons,
 Tomates confites, Œuf dur, Huile pesto, Oignons frits, Pain
 focaccia, Crumble de parmesan
SAUCE AU CHOIX : CÉSAR OU VINAIGRETTE

AUBERGINE PARMIGIANA CREMOSO  14,90€
 Millefeuilles d'aubergines, **Sauce tomate maison** &
 Mozzarella, gratiné au parmesan, Crème de burrata & Huile
 pesto, Crumble de parmesan, Salade verte



PASTA

TOUTES NOS PÂTES SONT FAÎTES MAISON & FABRIQUÉES DANS NOTRE ATELIER GUSTO

mama mia!



LINGUINI GUSTO 22,90€
 Sauce funghi cèpes & bolets, Fines tranches
 de magret fumé, Toast de foie gras poêlé au
 moment, Tomates confites, Parmesan

RAVIOLE GUSTO 22,90€
 Ravioles maison farcies au **Jambon de Parme**
DOP affiné 12 mois, Pesto rosso, Ricotta,
Sauce tomate cuisinée maison, Burrata,
 Parmesan

LASAGNE AL FORNO 18,50€
 Pâte à lasagne maison, **Sauce bolognaise maison bœuf &**
veau, Béchamel, le tout gratiné à la mozzarella & au
 parmesan, Salade verte

LINGUINI PESTO CREMOSO  17,90€
 Pesto, Pignons torréfiés, Tomates confites, Crème de burrata,
 Parmesan

LINGUINI CARBONARA 16,90€
 Sauce crème, Lardons, Jaune d'œuf, Tomates confites,
 Parmesan

RIGATONI CESARE 15,90€
 Sauce parmesan, Aiguillettes de poulet panées, Tomates
 confites, Parmesan

PIZZAS

Base rouge
 Une sauce tomate mijotée, faite maison

GUSTO CREMOSO 17,90€
Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella,
 Emmental, **Jambon de Parme DOP affiné 12 mois**,
 Huile pesto, Roquette, Burrata, Parmesan
NOTRE ACCORD MET & VIN 5,00€
chianti villa cardini rosso

DI BOLOGNA 15,90€
Sauce bolognaise maison bœuf & veau, Mozzarella,
 Emmental, en sortie de cuisson : Jaune d'œuf, Roquette

CALABRESE 13,90€
Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental,
 Chèvre, Poivrons marinés, Spianata (charcuterie piquante
 italienne)

NAPOLI 13,90€
Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental,
 Oignons rouges, Câpres, Anchois, Olives

PRIMAVERA  13,90€
Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental,
 Courgettes, Aubergines & Poivrons marinés, Oignons rouges,
 Crumble de parmesan, Huile pesto

REGINA 13,90€
Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental,
 Olives, **Jambon cuit supérieur au torchon**, Champignons
 frais, Origan

MARGHERITA  11,90€
Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental,
 Olives, Huile pesto, Origan


ENCORE MEILLEUR AVEC...
BURRATA + 5,00€
SAUMON FUMÉ + 3,00€

Base blanche
 Une sauce blanche à base de crème & Ricotta

CAMPAGNOLA 15,90€
Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Émincé de volaille
 mariné à l'italienne, Oignons rouges, Champignons frais

TARTUFO 15,90€
Sauce blanche tartufata, Mozzarella, Emmental, **Jambon**
cuit supérieur au torchon, en sortie de cuisson : Roquette,
 Huile de truffe

QUATTRO FORMAGGI  15,90€
Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Chèvre, Gorgonzola,
 Scamorza affumicata

CÉVENOLE  14,90€
Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Chèvre, en sortie de
 cuisson : Noix, Roquette, Miel

CARBONARA 14,90€
Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Lardons, Oignons
 rouges, en sortie de cuisson : Jaune d'œuf

CALZONE

CALZONE FORMAGGI 16,90€
Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Chèvre, Gorgonzola,
 Jaune d'œuf, gratiné à la Fontina accompagné de salade
 verte

CALZONE 15,90€
Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental,
Jambon cuit supérieur au torchon, Champignons frais,
 Jaune d'œuf, Origan accompagné de salade verte

CHARCUTERIE + 2,00€
ŒUF + 1,00€
CRUMBLE DE PARMESAN + 1,00€

PIATTO BISTRONOMIC

brasserie à la française

FAUX-FILET AUBRAC  26,90€
Faux-filet de bœuf, race à viande d'Aveyron 300g
 environ. Frites fraîches, Légumes de saison, Salade
 verte
SAUCE AU CHOIX : PARMESAN, POIVRE, FUNGHI CÈPES &
BOLETS

BALLOTINE TARTUFO CROUSTILLANTE  23,90€
 Filet de **volaille française** roulé à la crème de truffe,
 Jambon truffé & Mozzarella puis pané, accompagné
 de rizo (risotto de petites pâtes), Sauce funghi,
 Légumes de saison, Parmesan

TARTARE DE BŒUF AUBRAC  18,90€
 Viande de bœuf, **race à viande d'Aveyron** en tartare préparé
 minute, servi avec frites fraîches, Pancetta grillée, **Marinade**
d'olives taggiasca, Jaune d'œuf, Pain focaccia, Salade verte


les saveurs de la mer

SEICHE À LA PLANCHA 24,90€
 Seiches à la plancha accompagnées de rizo (risotto de
 petites pâtes) à la crème de crustacés, Légumes de saison,
 Aioli maison, Parmesan

BROCHETTE DI MARE 22,90€
 Thon & espadon marinés, Rizo (risotto de petites pâtes),
 Crème de crustacés, Légumes de saison, Aioli maison,
 Parmesan

l'italie à notre façon

MILANAISE  19,50€
 Fine escalope de **veau d'origine Aveyron & Massif Central**
 panée accompagnée de linguini à la sauce Napolitaine,
 Salade verte, Parmesan

BURGER ITALIA  18,90€
 Pain burger artisanal, **Steak haché frais race à viande**
d'Aveyron 150g, Pancetta grillée, Crème de parmesan,
 Mozzarella di Bufala, Tomates tranchées, Oignons frits, Frites
 fraîches, Salade romaine

POUR LES PLUS GOURMANDS, DOUBLE STEAK ! +4,00€

BURGER CESARE 18,90€
 Pain artisanal, Poulet pané, Cheddar, Mayonnaise, Tomates,
 Salade, Oignons crispy

CARPACCIO DE BŒUF 17,90€
 Persillé & savoureux, accompagné d'une **marinade d'olives**
taggiasca, Tartine de jambon cru fines herbes, Frites
 fraîches, Salade verte, Crumble de parmesan, Huile pesto
POUR PLUS DE SAVEURS, AJOUTEZ UNE BURRATA ! +5,00€

 **Végétarien**
 Liste des allergènes disponible à la demande. Prix nets service compris.