

# SPECIALITÀ ITALIANE



*“Il nostro Chef prepara piatti della cucina italiana scegliendo i migliori prodotti mediterranei e di stagione.”*

PIZZE	€
<b>Margherita</b> ..... 9 <i>pomodoro, mozzarella, basilico</i>	
<b>Bufala DOP</b> ..... 13 <i>filetti di pomodoro san marzano, mozzarella di bufala dop, basilico</i>	
<b>Marinara</b> ..... 8 <i>pomodoro, aglio e origano</i>	
<b>Napoletana</b> ..... 10 <i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, acciughe</i>	
<b>Capricciosa</b> ..... 13 <i>pomodoro, mozzarella, uova, funghi, prosciutto crudo, olive, carciofini</i>	
<b>Funghi</b> ..... 10 <i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	
<b>Boscaiola</b> ..... 12 <i>pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia</i>	
<b>Norma</b> ..... 12 <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata</i>	
<b>Vegetariana</b> ..... 13 <i>mozzarella, pachino, funghi, patate, melanzane, zucchine, peperoni</i>	
<b>Diavola</b> ..... 12 <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino</i>	
<b>Quattro formaggi</b> ..... 12 <i>mozzarella, fontina, grana, gorgonzola</i>	
<b>Fiori di Zucca</b> ..... 13 <i>mozzarella, alici, fiori di zucca</i>	
<b>Carbonara</b> ..... 14 <i>mozzarella, pecorino, uovo, guanciale, pepe nero</i>	
<b>Focaccia al rosmarino</b> ..... 6	
DRINK	€
<b>Bibite</b> ..... 4½	
<b>Succo di pomodoro condito</b> ..... 5	
<b>Spremute</b> ..... 5	
<b>Tè freddo</b> ..... 4½	
<b>Frullati, frappè, estratti</b> ..... 7	
<b>Acqua potabile trattata</b> ..... 2 <i>Cassata o Naturale 1 Lt</i>	
<b>Acqua Panna o San Pellegrino 75 Cl</b> ..... 4	
<b>Crodino, Bitter</b> ..... 5½	
<b>Aperol Soda, Campari Soda</b> ..... 5½	
<b>Cocktail</b> ..... 10	

LE UOVA	€
<b>Frittata di patate e provola</b> ..... 9 <i>Uova bio, patate, provola, prezzemolo</i>	
<b>Omelette del giorno</b> ..... 11 <i>Uova bio, pan brioche tostato e insalata mista</i>	
<b>Spicy maroccan egg</b> ..... 10 <i>Uova in camicia con pomodoro, harissa, spezie, coriandolo e ceci</i>	
<b>Egg Benedict</b> ..... 10 <i>Uova in camicia con English muffin, bacon croccante e salsa olandese artigianale</i>	

## BIRRE ALLA SPINA €

<b>Nastro Azzurro</b> ..... 5 <i>Pilsner premium 5.1% vol 20 CL Italia</i>	
<b>Nastro Azzurro</b> ..... 7 <i>Pilsner premium 5.1% vol 40 CL Italia</i>	

## BIRRE IN BOTTIGLIA €

<b>Menabrea</b> ..... 6 <i>Bionda premium lager 4.8% vol. 33 CL Italia</i>	
<b>Menabrea Ambrata</b> ..... 6 <i>Doppio malto ambrata 7% vol. 33 CL Italia</i>	
<b>Peroni Forte</b> ..... 6 <i>Lager strong 8.0% vol. 33 CL Italia</i>	
<b>Birra Messina Cristalli di Sale</b> ..... 6 <i>Lager puro malto d'orzo 5.0% vol. 33 CL Italia</i>	
<b>Nastro Azzurro Prime 5,8%</b> ..... 6 <i>Pilsner premium 5.1% vol. 33 CL Italia</i>	

## CENTRIFUGHE & SMOOTHIES €

<b>Depurativa</b> ..... 7 <i>mela, limone, pera</i>	
<b>Disintossicante</b> ..... 7 <i>mela, carote, sedano, zenzero</i>	
<b>Antiossidante</b> ..... 8 <i>yogurt, miele, banana, mandorle</i>	
<b>Diuretica</b> ..... 7 <i>melone, ananas, finocchi, kiwi, basilico</i>	
<b>Vitaminica</b> ..... 7 <i>arancia, pompelmo rosé, lime, fragole e frutti rossi</i>	

CAFÈ	€
<b>Caffè espresso Lavazza</b> ..... 2½ <i>Kafa forest 100% arabica</i>	
<b>Caffè espresso Lavazza</b> ..... 2½ <i>Tierra brazil blend</i>	
<b>Orzo, decaffeinato</b> ..... 2½	
<b>Caffè marocchino, ginseng</b> ..... 3½	
<b>Cappuccino</b> ..... 4	
<b>Cappuccino decaffeinato</b> ..... 4½	
<b>Cappuccino marocchino</b> ..... 5	
<b>Cappuccino soya</b> ..... 4½	
<b>Crema caffè</b> ..... 4½	
<b>Caffè latte</b> ..... 4½	
<b>Caffè latte decaffeinato</b> ..... 5	
<b>Latte</b> ..... 2½	
<b>Caffè freddo</b> ..... 3½	
<b>Cappuccino freddo</b> ..... 4½	
<b>Caffè shakerato</b> ..... 5	
<b>Frappè</b> ..... 7	
<b>Frullati</b> ..... 7	

## TISANE & INFUSI €

**Organic** ..... 7  
**Peppermint**  
*tisana di oregon e foglie di menta piperita*

**Raspberry herbal** .. 7  
*tisana di rosa canina, ibisco e foglie di lampone*

**Camomilla** ..... 7

## TÈ NERO €

**Hot Cinnamon** .... 7  
**Spice**  
*cannella, scorza di arancio, chiodi di garofano*

**Paris** ..... 7  
*vaniglia, caramello e bergamotto*

**Black currant** ..... 7

## TÈ €

**Ceylon** ..... 7  
**Darjeeling** ..... 7  
**Deteinato Ceylon** .. 7  
**Lemon verbena** ... 7  
**Earl Grey Supreme** 7  
**English Breakfast** . 7

## TÈ VERDE €

**Japanese sencha** .. 7  
*Tè naturale, Giappone*  
**Jasmine** ..... 7  
**Organic Citron Green** .. 7  
*biologico con limone e arancia*

## DOLCI DELLA CASA €

<b>Tiramisù al bicchiere</b> ..... 8 <i>con uova bio e crumble al caffè e liquirizia</i>	
<b>Bavarese ai tre cioccolati</b> ..... 8 <i>bianco, a latte e fondente</i>	
<b>Cheesecake Satin</b> ..... 8 <i>con bisquit alle erbe e coulis di lamponi</i>	
<b>Gelati e sorbetti</b> ..... 6	
<b>Semifreddo al pistacchio</b> ..... 8 <i>con salsa al cioccolato e cardamomo</i>	
<b>Tagliata di frutta di stagione</b> ..... 8	



# SPECIALITÀ ITALIANE



## ANTIPASTI €

**Variazione di Crudo dai nostri mari** . . . . . 25  
*Ostriche, Rosso di Mazara, Scampi, tartare e carpacci in varie declinazioni*

**Tartare di Salmone** . . . . . 15  
*Con guacamole, pane carasau, misticanza, olive di Gaeta e dressing di salsa Tamari e lime*

**Polpo verace alla Gallega \*** . . . . . 15  
*Con humus di ceci, patate al vapore e paprika affumicata*

**Insalata di mare dello chef con olio al limone** . . . . . 16  
*Calamari, gamberi, polpo, cozze e vongole*

**Battuta di Fassona all'Albese** . . . . . 18  
*Crema di burrata, alici di Sciacca, capperi di Salina, nocciole della Toscana e scaglie di tartufo nero estivo*

**Prosciutto crudo e mozzarella di bufala di Battipaglia** . . . . . 15  
*Con focaccia calda dal nostro forno*

**Fritto misto romano** . . . . . 16  
*Fiori di zucca, filetto di baccalà, pizza frita, suppli, mozzarella e crocchetta di patate*

**Parmigiana di melanzane dal cuore fondente** . . 13  
*Con salsa di datterini, cuore di bufala di Battipaglia, cialda di parmigiano e olio al basilico*

**Burrata di Andria e zucchine romanesche marinate** . . . . . 12  
*Con panzanella e gazpacho andaluso*

## INSALATE €

**Poke 'Gusto** . . . . . 16  
*Misticanza, carote, cetrioli, avocado, riso, semi di sesamo, salsa di soya e dadolata di salmone*

**Catalana di Pollo** . . . . . 14  
*Pollo arrosto, patate, peperoni, carote, pomodorini, olive, sedano, rucola e senape di Digione al miele*

**Caesar Salad** . . . . . 14  
*Lattuga, guanciale croccante, crostini di pane, parmigiano, pollo grigliato e caesar dressing*

**Insalata Caprese con bufala di Battipaglia** . . 13  
*Con pomodoro costoluto dal mercato di Campo dei Fiori, basilico e origano*

## PRIMI €

**Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci** . . . . . 14  
*Con aglio, olio, peperoncino, vongole e prezzemolo fresco*

**Fettuccine homemade ai frutti di mare** . . 18  
*Calamari, polpo, gamberi, scampi, cozze, vongole e pomodorini*

**Raviolo homemade ripieno di baccalà mantecato** . . . . . 15  
*Con asparagi, bottarga e limone candito*

**Lasagna alla Bolognese** . . . . . 13  
*Con ragù alle tre carni, S. Marzano, besciamella e Parmigiano Reggiano DOP 12 mesi*

**Tonnarelli cacio e "pepi"** . . . . . 12  
*Pasta all'uovo con pecorino Romano DOP e blend di 5 pepi selezionati dallo Chef*

**Spaghetti di Gragnano alla carbonara** . . . 12  
*Con uova bio, guanciale di Amatrice, pecorino Romano DOP e miscela di 5 pepi*

**Mezzemaniche all'Amatriciana** . . . . . 12  
*Con salsa di pomodoro, guanciale di Amatrice e pecorino Romano DOP*

**Spaghetti aglio, olio, peperoncino e mollica tostata** . . . . . 12

## LE WOK €

**Wok di verdure con spaghetti di soia** . . . 12  
*Olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero lemongrass e salsa di soia*

**Wok di gamberi con spaghetti di soia** . . . 14  
*Gamberi, olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero lemongrass e salsa di soia*

**Wok di carne con spaghetti di soia** . . . . 14  
*Manzo, olio al sesamo, spaghetti di soia, curry rosso, verdure, zenzero lemongrass e salsa di soia*

## CONTORNI €

**Cicoria all'agro o ripassata** . . . . . 6  
**Verdure grigliate** . . . . . 7  
**Patate al forno con rosmarino** . . . . . 6  
**Patate fritte con bacon e cheddar** . . . . . 7  
**Caponata di melanzane alla Siciliana** . . . . 7

## SECONDI €

**Tataki di tonno** . . . . . 25  
*Con semi di sesamo, misticanza, cetriolo e ravanella*

**Frittura di calamari e gamberi in salsa tartara \*** . . . . . 14

**Trancio di salmone stile Teriyaki** . . . . . 18  
*Salmone scottato, zucchine alla scapece, germogli di soia, sesamo e salsa Teriyaki*

**Grigliata di pesce** . . . . . 30  
*Tonno, salmone, polpo, calamari, scampi e gamberoni*

**Tagliata di manzo alla griglia** . . . . . 23  
*Con salsa Chimichurri*

**Filetto di manzo Danese al pepe verde o al naturale** . . . . . 25  
*Con crema di latte, senape di Digione, pepe verde e Cognac*

**Entrecote 300 grammi** . . . . . 25  
*Con patate al forno*

**Pollo arrosto** . . . . . 14  
*Allevato a terra, marinato con miele, senape e rosmarino, servito con chutney artigianale*

## BURGER €

I nostri burger vengono preparati con ingredienti freschi e selezionati, serviti con pane artigianale, salse homemade e chips di patate

**'Gusto Smoke** . . . . . 16  
*Cheeseburger di manzo, pancetta affumicata e salsa 'Gusto*

**'Gusto Burger** . . . . . 16  
*Cheeseburger di manzo, uovo fritto, pomodoro, iceberg e salsa 'Gusto*

**Classic Burger** . . . . . 15  
*Hamburger di manzo, pomodoro, lattuga e cipolle caramellate*

**Fish Burger** . . . . . 16  
*Burger di salmone aromatizzato alle erbe, rucola, zucchine grigliate e salsa guacamole*

**Green Burger** . . . . . 15  
*Burger con melanzane e zucchine grigliate, rucola, pate' di olive e scamorza affumicata*

\* Prodotto surgelato in assenza del fresco

Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

