

SPECIALITÀ ITALIANE



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

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

LE UOVA	€
Frittata di patate e provola 9 <i>Uova bio, patate, provola, prezzemolo</i>	
Uova in cocotte 15 <i>Con tartufo e parmigiano stravecchio</i>	
Spicy maroccan egg 10 <i>Uova in camicia con pomodoro, harissa, spezie, coriandolo e ceci</i>	
Egg Benedict 10 <i>Uova in camicia con English muffin, bacon croccante e salsa olandese artigianale</i>	

BIRRE ALLA SPINA €

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

BIRRE IN BOTTIGLIA €

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

CENTRIFUGHE & SMOOTHIES €

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

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

TISANE & INFUSI €

Organic Peppermint 7 <i>Tisana di oregon e foglie di menta piperita</i>	
Raspberry herbal 7 <i>Tisana di rosa canina, ibisco e foglie di lampone</i>	
Camomilla 7	

TÈ €

Ceylon 7	
Darjeeling 7	
Decaffeinated Ceylon 7	
Lemon verbena 7	
Earl Grey Supreme 7	
English Breakfast 7	

TÈ VERDE €

Japanese sencha 7 <i>Tè naturale, Giappone</i>	
Jasmine 7	
Organic Citron Green 7 <i>Biologico con limone e arancia</i>	

TÈ NERO €

Hot Cinnamon Spice 7 <i>Cannella, scorza di arancio, chiodi di garofano</i>	
Paris 7 <i>Vaniglia, caramello e bergamotto</i>	
Black currant 7	



SPECIALITÀ ITALIANE



ANTIPASTI €

- Tartare di Salmone** 15
Con guacamole, pane carasau, misticanza, olive di Gaeta e dressing di salsa Tamari e lime
- Battuta di Fassona all'Albese** 18
Crema di burrata, alici di Sciacca, capperi di Salina, nocciole della Tuscia e scaglie di tartufo nero estivo
- Prosciutto crudo e mozzarella di bufala di Battipaglia** 15
Con focaccia calda dal nostro forno
- Parmigiana di melanzane dal cuore fondente** .. 13
Con salsa di datterini, cuore di bufala di Battipaglia, cialda di parmigiano e olio al basilico
- Fiori di zucca mozzarella e alici** 12
Con maionese alle acciughe
- Vellutata di zucca** 12
Con crema di burrata e granella di pistacchi

INSALATE €

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

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

PRIMI €

- Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci** 14
Con aglio, olio, peperoncino, vongole e prezzemolo fresco
- Fettuccine homemade al tartufo e parmigiano stravecchio** 18
- 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
- Tortelli di zucca homemade alla gricia** .. 14
- Spaghetti aglio, olio, peperoncino e mollica tostata** 12

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

SECONDI €

- Filetto di branzino** 18
Su crema di zucca alla maggiorana
- 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
- Calamari alla griglia** 18
Con insalata di finocchi, arance e olive
- 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

CONTORNI €

- Cicoria all'agro o ripassata** 6
- Verdure saltate alla soia** 8
- Patate al forno con rosmarino** 6
- Patate fritte con bacon e cheddar** 7

DOLCI DELLA CASA €

- Tiramisù al bicchiere** 8
con uova bio
- Mousse alla gianduia** 8
- Cheesecake allo zenzero** 8
con coulis di frutti rossi
- Gelati e sorbetti** 6
- Tagliata di frutta di stagione** 8

* 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.

