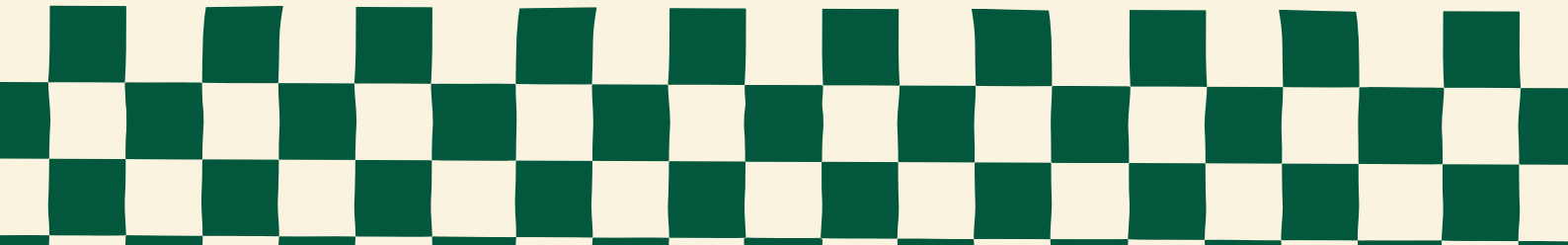


Bistro giusto

CUCINA ITALIANA



ANTIPASTI

Tagliere della casa 11€
Jambon de Parme affiné, copeaux de parmigiano reggiano, olives marinées & grissini croustillants

Insalate Caprese 9€
Tomates cœur de bœuf, mozzarella fior di latte, basilic frais & huile d'olive

Stracciatella Gusto 11€
Le cœur crémeux de la burrata, confit d'ail au miel, piment d'Espelette, & pignons de pins grillés

I Suppli 8€
Boules de riz frites, cœur fondant de mozzarella di bufala & tomates confites



INSALATE

César Gusto 15€
Laitue romaine, poulet pané, parmesan, tomates cerises, œuf dur & sauce César maison

Salade Rosso 14.5€
Tomates cœur de boeuf, tomates séchées, tomates cerises, tomates cerises marinée, oignon rouge, origan frais & pignons de pin

Burrata al pesto 13.5€
Burrata crémeuse, pesto de tomates séchées & roquette fraîche

PIATTI

Linguine alle Vongole 22€
Pâtes longues aux palourdes, ail, vin blanc et persil frais

Tonnarelli alla Carbonara 19€
Pâtes longues, guanciale croustillant, jaune d'œuf & parmesan

Troffie al Pesto Verde 17€
Pâtes courtes, pesto de basilic, tomates confites & burrata crémeuse

Parmigiana di Melanzane 18.5€
Aubergines fondantes, gratinées avec sauce tomate maison, mozzarella et parmesan

Risotto Gamberi & Zucchini 21€
Riz crémeux aux courgettes et crevettes sautées, touche de citron frais

PIZZE

Margherita 12.5€
Tomate, mozzarella & basilic

Regina 14€
Tomate, mozzarella, jambon cuit & champignon

Pistacchio 19€
Crème de pistache, mortadelle, stracciatella & tomates cerises

Tartufo e Prosciutto 20€
Crème de truffe noire, jambon cuit, champignons & roquette

Formaggi e Noci 18€
Mozzarella, gorgonzola, taleggio & noix

Bresaola 17€
Base blanche, mozzarella, bresaola, roquette & copeaux de parmesan.

Ortolana 16.5€
Tomate, mozzarella, légumes grillés & olives

Fichi e Crudo 22€
Mozzarella, jambon de Parme, figues fraîches, roquette & filet de balsamique

DOLCE

Tiramisù 9€
Classique ou pistache

Affogato 8€
Glace vanille plongée dans un espresso chaud

Panna Cotta 9€
Vanille, coulis de fruits rouges & crumble maison

Caffè goloso 11€
Café ou thé accompagné de 3 douceurs du moment



Supplements:

Mozzarella, Stracciatella, Parmesan, Gorgonzola, Champignons, Anchois, Jambon de Parme, Jambon cuit, Mortadelle & Légumes grillés 2€

Burrata 5€

APERITIVO

SPRITZ

APEROL SPRITZ 10€

Bitter, prosecco & eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ 10€

Campari, prosecco & eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ 11€

Limoncello, prosecco & eau pétillante

HUGO SPRITZ 13€

Liqueur St Germain, prosecco & eau pétillante

SANS ALCOOL



VIRGIN SPRITZ 7€

Jus d'orange, bitter sans alcool & eau pétillante

FLEUR DE LOTUS 8€

Nectar de litchi & mangue, jus d'ananas, sirop de fleur de sureau

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 13€

Vodka, espresso serré & liqueur de café

MIMOSA GUSTO 11€

Jus d'orange pressée & prosecco

BEVANDE

Italien 5€

Mole Cola

Gassosa

Lemonata

Thé Pesca

Mandarin

Bitter

Classiques 4.5€

Evian (50cl)

St Pelligrino (50cl)

Cocacola

Ginger beer

Fuze Tea

Limonade

BIRRA

Bières (33cl) 6€

Moretti

Bière IPA

Cidre

Bière sans alcool

Pression 25/50cl

Chouffe 7€/10€

Moretti 6€/9€



DIGESTIVI

Grappa 7€

Eau-de-vie de raisin, sèche et forte

Limoncello 6€

Liqueur douce au citron

Amaretto 6€

Liqueur sucrée à l'amande

Sambuca 7€

Liqueur anisée

CAFFÈ

Espresso 2.5€

Lungo/Déca 2.5€

Thé Kusmi Tea 5€

Latte Macchiato 4€

Mocaccino 5€

Latte 4.5€

VINO ROSSO

Montepulciano BIO

Souple & fruité, au profil sec et équilibré.

7 € (12cl) / 20 € (50cl) / 25 € (75cl)

Retro Rosso Verona

Moelleux, aux arômes de fruits rouges et bouche ronde.

7,5 € (12cl) / 23 € (50cl) / 27 € (75cl)

Chianti San Lorenzo DOCG

Framboise & mûre, final sec et structuré.

8.5 € (12cl) / 28 € (50cl) / 35 € (75cl)

VINO BIANCO

Bolla Soave

Floral & délicat, au style sec et frais.

7 € (12cl) / 20 € (50cl) / 25 € (75cl)

Piano Maltese BIO

Chaleureux & fruité, avec une finale sèche et légère.

8 € (12cl) / 27 € (50cl) / 33 € (75cl)

Prosecco DOC

Bulles fines & attaque croquante, sec et vif.

8 € (12cl) / 33 € (75cl)

VINO ROSATO

Bardolino

Rouge léger, fruité et frais, aux notes de petits fruits rouges.

7 € (12cl) / 20 € (50cl) / 25 € (75cl)

