



Bistro *gusto*

CUCINA ITALIANA



ANTIPASTI

Tagliere della casa 12€
Sélection de charcuteries italiennes, fromages affinés & légumes grillés

Tagliere Vegetale 12€
Assortiment de légumes grillés, tomates séchées, artichauts, olives & fromages italiens

Bruschetta 7€
Deux tranches de pain grillé à l'huile d'olive, tomates fraîches, basilic & ail frotté

I Suppli 7€
Deux boules de riz frites, cœur fondant de mozzarella di bufala & tomates confites

Stracciatella Gusto 10€
Le cœur crémeux de la burrata, confit d'ail au miel, piment d'Espelette, & pignons de pins grillés

INSALATE

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

Burrata e Verdure Grigliate 13€
Burrata crémeuse, aubergines et courgettes grillées, poivrons rôtis & filet d'huile d'olive

PIATTI

Linguine ai Gamberi 19€
Pâtes longues, crevettes sautées & courgettes fondantes, parfumées à l'ail, persil & huile d'olive

Rigatoni alla Carbonara 19€
Pâtes courtes, guanciale croustillant, jaune d'œuf & parmesan

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

Risotto alla Laury 19€
Riz crémeux aux tomates séchées, champignons, oignons, ail & éclats de noix

Rigatoni alla Norma 17€
Pâtes courtes, sauce tomate sicilienne, aubergines rôties, ricotta salata & basilic frais (+2€ Aubergines panée)

Tagliatelle Funghi e Crema di Tartufo 21€
Pâtes longues, champignons sautés, sauce crémeuse à la truffe noire & Parmigiano Reggiano AOP

Parmigiana di Melanzane 19€
Aubergines panées fondantes, gratinées avec sauce tomate maison, mozzarella et parmesan

PIZZE

CLASSIC

Margherita	12€
Tomate, mozzarella & basilic	
Regina	14€
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons & olives	
Tonno	16.5€
Tomate, mozzarella, thon à l'huile, oignon rouge & olives	
4 Stagioni	17€
Tomate, mozzarella, jambon de Parme AOP, champignons, artichauts, roquette, tomates cerises & olives	
Luna Rossa	15€
Tomate, champignons, tomates séchées, oignons rouge & noix	
Parma	19€
Tomate, mozzarella, jambon de Parme AOP, roquette & copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	
Pazza	17.5€
Tomate, mozzarella, jambon cuit, salami piquant & jambon de Parme AOP	
Napoli	14.5€
Tomate, mozzarella, anchois, câpres & origan	
Diavola	15€
Tomate, mozzarella & salami piquant	
Alla Norma	16€
Tomate, mozzarella, aubergines & ricotta salé	

CALZONE

Prosciutto Cotto	15€
Tomate, mozzarella, jambon cuit & oeuf	
Imperiale	16€
Tomate, mozzarella, champignons, aubergines grillées & noix	
Parma	19€
Tomate, mozzarella, jambon de Parme	

BIANCA

4 Formaggi	17€
Mozzarella, gorgonzola DOP, taleggio DOP & Parmigiano Reggiano AOP	
Contadina Bianca	15.5€
Mozzarella, pommes de terre fondantes & jambon cuit	
Pistacchio	19€
Crème de pistache, mortadelle, stracciatella, roquette & tomates cerises	
Tartufo e funghi	19€
Mozzarella, Crème de truffe noire, champignons & roquette	
Boscaiola	17.5€
Mozzarella, champignons & saucisses aux fenouilles	
Prato e fiori	17€
Crème de courgette, pommes de terre, aubergines panées, noix, artichauts & fleurs comestibles	

Menù Bambino

10€

Petite pizza margherita ou petites pâtes à la sauce tomate, sirop ou jus au choix et yaourt bio aux fruits

DOLCE

Tiramisù classico	9€
Crème au mascarpone, biscuit imbibé de café, cacao amer	
Tiramisù pistacchio	11€
Crème au mascarpone à la pistache, biscuit imbibé de lait, éclats de pistaches	
Crème brûlée à la fève tonka	8€
Crème onctueuse parfumée à la fève tonka, caramélisée au sucre brun	
Pain perdu	9€
Crème onctueuse au mascarpone parfumée à la vanille	
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€	Latte Macchiato	4€
Lungo/Déca	2.5€	Mocaccino	5€
Thé Kusmi Tea	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)

