

Assiettes de charcuterie fine

JAMBON DE PARME à l'os DOP 24 mois 8,00 €
Fondant en bouche

JAMBON SAN DANIELE à l'os DOP 24 mois 9,00 €
Originaire du Frioule, son prestigieux goût doux et délicat

BRESAOLA 10,00 €
Le fameux bœuf séché de la Valtellina, maigre et parfumé

SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP 7,00 €
Un délice italien, jambon cru maigre fumé

JAMBON CUIT À LA TRUFFE 9,00 €
Cœur du jambon cuit et sa truffe noire

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR 8,00 €
Son goût délicat vous séduira

RÔTI DE DINDE Maigre et délicat en bouche 8,00 €

MORTADELLE DE BOLOGNE à la pistache IGP 6,00 €

MORTADELLE À LA TRUFFE 8,00 €
Savoureuse et parfumée avec de la truffe

COPPA DE PARME IGP 8,00 €
Délicatement salée et épicée

SAUCISSON FELINO IGP 8,00 €
Un produit de caractère doux, peu salé avec des grains de poivre

SAUCISSON FINOCCHIONA 8,00 €
Le célèbre salame Toscan parfumé avec ses grains de fenouil

PANCETTA COPPATA 7,00 €
Délicieuse pancetta enroulée autour d'une coppa

SAUCISSON CALABRAIS 8,00 €
Saucisson piquant et gouteux légèrement fumée

TRIO A PARTAGER 22,00 €
au choix 3 différentes charcuteries italiennes 350g

PATA NEGRA BELLOTA 20,00 €
Réserve 100% ibérique, l'excellence du jambon Espagnol, 80g

Fromages

PARMIGIANO REGGIANO 7,50 €
Lait de montagne, 24 mois minimum, avec crème balsamique

PECORINO SARDE DOP 7,00 €
avec crème balsamique fruits rouges

PECORINO SICILIEN POIVRE OU PIMENT 6,50 €
avec crème balsamique aux figues

CACIU DI CAPRA, miel 7,50 €
Fromage doux de chèvre du Piémont

PECORINO À LA TRUFFE 10,00 €
avec crème balsamique à la truffe

GORGONZOLA CRÉMEUX À PARTAGER 300g 10,00 €

Antipasti

Antipasti di mare, poulpe frais, pommes de terre, olives taggiasche 12,00 €

Petits poivrons farcis au fromage de chèvre et au thon 8,00 €

Artichauts confits à l'huile d'olive 6,00 €

Tomates séchées italiennes 6,00 €

Mélange d'olives des Pouilles et Sicile 5,00 €

Sanguins à l'huile 8,00 €

Duo artichauts olives 5,50 €

Duo artichauts tomates séchées 6,00 €

Involtini de chèvre au speck 5,00 €

NOS SPÉCIALITÉS

LA PUGLIESA 8,00 €
Burrata 125g, ultra crémeuse des Pouilles, petites tomates confites

LA PIEMONTESE 14,00 €
Burrata 125g, ultra crémeuse des Pouilles et 10g truffes fraîches d'Alba (tuber aestivum)

MOZZARELLA DE BUFALA DOP 12,00 €
au lait cru, 250g et artichauts confits

Assiettes froides

CARPACCIO DE BŒUF OU BRESAOLA 16,00 €
Copeaux de Parmigiano Reggiano, artichauts confits, roquette, tomates cerises

CAPRESE CLASSICA 16,00 €
Mozzarella de bufala DOP et tomates du pays

CAPRESE DE PARMA 20,00 €
Mozzarella de bufala DOP, jambon de Parme à l'os DOP, tomates du pays

SALADE DE POULPE DE GALICE ET POMMES DE TERRE 20,00 €
Poulpe de galice, olives taggiasche, pommes de terre

TARTARE ITALIEN À LA TRUFFE 20,00 €
Viande de bœuf découpée au couteau, truffes fraîches d'Alba et pommes de terre truffées

Supplément truffe fraîche noire d'Alba sur vos plats, les 5g (tuber aestivum) 3,00 €



TRAITEUR & RESTAURANT



Primi

LA VERITABLE CARBONARA 16,00 €
Véritable recette de la carbonara, pecorino romano, guanciale, œuf et poivre noir

TAGLIOLINI DOUBLE TRUFFE 19,00 €
Nos fameuses Tagliolini fraîches aux œufs, crème de truffe et truffe fraîche de saison

RAVIOLI DELLA NONNA 16,00 €
Ravioli viande ou daube selon arrivage, sauce crémeuse au gorgonzola DOP

GNOCCHI BURRATA CRÉMEUSE 16,00 €
Gnocchi de pommes de terre, sauce tomates cerises datte-rino et cœur de burrata crémeuse des Pouilles

LASAGNE BOLOGNAISE 15,00 €
Pâtes fraîches aux œufs, bolognaise, mozzarella et parmigiano reggiano DOP

RAVIOLI DI MAGRO 16,00 €
Ravioli à la ricotta et légume, selon arrivage, sauce crème de parmesan, speck Trentino DOP

GNOCCHI À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA pour 2 Personnes 28,00 €/pers.
Sauce crémeuse avec 15g d'écrasé de truffe blanche d'Alba (tuber magnatum pico) et truffe noire d'Alba fraîche

SORRENTINA 16,00 €
Pâtes artisanales, tomates cerises, mozzarella de bufala DOP fondante, Parmigiano Reggiano DOP, basilic, ail

LASAGNE A LA TRUFFE D'ALBA 20,00 €
Pâtes fraîches aux œufs, béchamel, truffe d'Alba et jambon cuit à la truffe

Salades fraîcheur

SAUCE AU CHOIX : SAUCE BALSAMIQUE HUILE D'OLIVE, SAUCE CÉSARE, SAUCE PESTO

SALADE AU THON 16,00 €
Filets de thon, anchois, salade verte, tomates cerises, œufs bio, poivrons, olives noires, artichauts confits, câpres

SALADE GUSTI 16,00 €
Salade verte, œufs bio, copeaux de Parmesan Reggiano, tomates cerises, croûtons, et charcuterie au choix

SALADE MIXTE Accompagnement 5,00 €

RETROUVEZ LE MENU ET
NOS SUGGESTIONS DU JOUR
EN LIGNE :



Desserts maison

TIRAMISÙ MINUTE 8,00 €
Biscuits aux amandes, café 100% arabica, crème de mascarpone

PANNA COTTA, coulis de fruits rouges 5,50 €
PANNA COTTA, caramel beurre salé et spéculos 5,50 €

POIRE AU CHOCOLAT 7,00 €
Poire pochée bio et chocolat chaud du Piémont

DESSERT DU MOMENT Voir suggestion 7,50 €

BABA AU RHUM 8,00 €
6 mini-babas de Naples et chantilly

BABA AU LIMONCELLO 8,00 €
6 mini-babas de Naples et chantilly

Vins au verre

BLANC
CATARRATTO SICILIA DOC 6,00 €
CHARDONNAY 6,00 €
SAUVIGNON TURRANIO DOC 6,00 €
PROSECCO 6,00 €

ROSÉ
PINO GRIGIO ROSE DOC 6,00 €

ROUGE
CHIANTI CLASSICO Réserve Lodolaio DOCG 2016 7,00 €
LAMBRUSCO PRUNO NERO DOC 6,00 €
NERO DI TROIA IGP 2019 6,00 €
SYRAH 2018 7,00 €

Boissons froides

COCA COLA 4,00 €
COCA ZERO 4,00 €
ICE TEA pêche 4,00 €
FANTA orange 4,00 €
BIO CITRON 4,00 €
BIO ORANGE SANGUINE 4,00 €
SIROP Grenadine, orgeat, menthe 3,00 €
SAN BITTER 4,00 €
CRODINO 4,00 €
BIÈRE ITALIENNE EN BOUTEILLE 4,00 €
EAU PLATE 50cl, notre eau micro filtrée 3,00 €
EAU GAZEUSE 50cl 3,00 €
Notre eau gazeifiée et micro filtrée
EAU GAZEUSE 100cl SANPELLEGRINO 6,00 €
EAU MINERALE 100cl EVIAN 6,00 €

Boissons chaudes

GIOVANNACCI CAFFÉ 100% ARABICA KUSMI TEA PARIS
CAFÉ ESPRESSO 2,00 €
CAFÉ ESPRESSO SERRÉ 2,00 €
CAFÉ NOISETTE 2,50 €
DÉCAFÉINÉ 2,50 €
DOUBLE CAFÉ ESPRESSO 4,00 €
CAFÉ ALLONGÉ 2,50 €
CAPPUCCINO 4,00 €
THÉ INFUSION 3,50 €
IL FAMOSO AFFOGATO 4,50 €
Café espresso 100% arabica, biscuit amaretti, crème de Tiramisu
CODINE CHOCOLAT 1,50 €
Mini croissant fourré au chocolat
CODINE CREME Mini croissant fourré crème 1,50 €

Découvrez notre boutique en ligne
et suivez-nous sur les réseaux :

WWW.GUSTIITALIANI.COM



GUSTIITALIANI