

## 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 €

## MOZZARELLA & BURRATA

**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 €  
**FANTA orange** ..... 4,00 €  
**THÉ BIO pêche** ..... 4,00 €  
**BIO CITRON GAZEUX** ..... 4,00 €  
**BIO ORANGE SANGUINE GAZEUX** ..... 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