

Per Cominciare

LES ENTRÉES

À partager... ou pas !

JAMBON DE PARME à l'os DOP 24 mois	12,00 €
Fondant en bouche	
JAMBON SAN DANIELE À L'OS DOP 24 MOIS	13,00 €
Prestigieux jambon cru originaire du Frioul au goût doux et délicat	
JAMBON CUIT TRUFFÉ	13,00 €
Cœur du jambon cuit et sa truffe noire	
MORTADELLE TRUFFÉE	12,00 €
Savoureuse et parfumée avec de la truffe	
SAUCISSON FELINO DE PARME	10,00 €
Doux de caractère, poivre noir	
ARTICHAUTS CONFITS À L'HUILE D'OLIVE	10,00 €
POIVRONS FARÇIS THON & FROMAGE DE CHÈVRE	12,00 €
SANGUINS À L'HUILE	10,00 €
SALADE DE POULPE ET POMME DE TERRE	15,00 €
Poulpe frais, pommes de terre, olives de la Ligure	
CARPACCIO DEL TRENTINO	15,00 €
Carpaccio de bœuf, artichauts confits, parmesan, roquette	
CARPACCIO DELLA VALTELLINA	15,00 €
Carpaccio de bresaola, artichauts confits, parmesan, roquette	
SOTTOFESA ALL'INGLESE TONNATO	15,00 €
Viande de bœuf aromatisée et cuite à la vapeur, sauce thon et câpres	
TARTUFO	18,00 €
Jambon cuit truffé, burrata et truffe fraîche d'Alba	
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE	25,00 €
Planche à partager avec assortiment de charcuterie et fromages italiens	
TRIO DI SALUMI	25,00 €
Assiette à partager avec assortiment de 3 charcuteries italiennes	
FORMAGGI	16,00 €
Assortiment de fromages italiens	
PATA NEGRA BELLOTA	22,00 €
Réserve 100% ibérique, l'excellence du jambon Espagnol, 80g	
BURRATA	12,00 €
Burrata des Pouilles et tomates cerises confites	
BURRATA À LA TRUFFE	16,00 €
Burrata des Pouilles, artichauts confits et truffe d'Alba	
MOZZARELLA DI BUFALA	12,00 €
Au lait cru de bufflonne DOP	



TRAITEUR & RESTAURANT



Pasta secca e ripiena

PÂTES ET RAVIOLIS

LA VERITABLE CARBONARA	18,00 €
Recette traditionnelle, pecorino romano, guanciale, œufs bio et poivre noir	
TAGLIOLINI DOUBLE TRUFFE	22,00 €
Nos fameuses Tagliolini fraîches aux œufs, crème de truffe et truffe fraîche de saison	
RAVIOLI DELLA NONNA	18,00 €
Ravioli viande ou daube selon arrivage, sauce crèmeuse au gorgonzola	
GNOCCHI BURRATA CRÉMEUSE	18,00 €
Gnocchi de pommes de terre, sauce tomates cerises datterino et cœur de burrata crèmeuse des Pouilles	
LASAGNE BOLOGNAISE	16,00 €
Pâtes fraîches aux œufs, bolognaise, mozzarella et parmesan reggiano	
RAVIOLI DU CHEF	18,00 €
Ravioli à la ricotta et légume, selon arrivage, sauce crèmeuse parmesan et charcuterie du jour	
GNOCCHI À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA pour 2 Personnes	28,00 €/pers.
Sauce crèmeuse 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	
SUGGESTION DU JOUR	18,00 €
SUGGESTION SPÉCIALE DU JOUR	20,00 €
Suggestions de pâtes ou raviolis selon arrivage	

Insalate

SALADES

SALADE AU THON	17,00 €
Filets de thon, anchois, salade verte, tomates cerises, œufs bio, poivrons, olives, artichauts confits, câpres	
SALADE GUSTI	17,00 €
Salade verte, œufs bio, copeaux de parmesan reggiano, tomates cerises, croûtons et une charcuterie au choix	
CAPRESE	18,00 €
Tomates et mozzarella de bufala DOP	
SALADE DE POULPE ET POMMES DE TERRE	28,00 €
Poulpe frais, pommes de terre, olives de la Ligure	
SALADE MIXTE	5,00 €
Accompagnement	

Carne

VIANDES

CARPACCIO DEL TRENTINO	20,00 €
Carpaccio de bœuf, artichauts confits, parmesan, roquette	
CARPACCIO DELLA VALTELLINA	20,00 €
Carpaccio de bresaola, artichauts confits, parmesan, roquette	
VITELLO TONNATO REVISITÉ	20,00 €
Viande de bœuf aromatisée cuite vapeur, sauce thon, câpres	
TARTARE ITALIEN A LA TRUFFE	24,00 €
Viande de bœuf découpée au couteau, truffes fraîches d'Alba et pommes de terre grenailles truffées	
ROASTBEEF DE BOEUF BLACK ANGUS	25,00 €
Viande de bœuf black angus, tomates cerises, roquette	
Sup. truffe fraîche noire d'Alba (Tuber aestivum)	3,00 €
Sup. truffe fraîche noire d'Alba (Melanosporum)	5,00 €

RETROUVEZ LE MENU ET
NOS SUGGESTIONS DU JOUR EN LIGNE :



Dolce

DESSERTS

TIRAMISÙ MINUTE	10,00 €
Biscuits aux amandes, amaretto Disaronno, café espresso, crème de mascarpone	
PANNA COTTA FRUITS ROUGES	8,00 €
Sans gélatine animale	
PANNA COTTA Caramel BEURRE SALÉ ET SPÉCULOS	8,00 €
Sans gélatine animale	
DESSERT DU CHEF	8,00 €
POIRE AU CHOCOLAT	10,00 €
Poire pochée bio et chocolat chaud du Piémont	
BABA AU RHUM OU LIMONCELLO	9,00 €
IL FAMOSO AFFOGATO	6,00 €
Café espresso 100% arabica, amaretti et crème de Tiramisu	

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

WWW.GUSTIITALIANI.COM



Certaines préparations du restaurant peuvent contenir des allergènes :
n'hésitez pas à questionner notre équipe au sujet des ingrédients que nous utilisons.
Prix TTC • Services inclus