

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 20,00 €
Recette traditionnelle, pecorino romano, guanciale, œufs bio et poivre noir

TAGLIOLINI DOUBLE TRUFFE 24,00 €
Nos fameuses Tagliolini fraîches aux œufs, crème de truffe et truffe fraîche de saison

RAVIOLI DELLA NONNA 20,00 €
Ravioli viande ou daube selon arrivage, sauce crèmeuse au gorgonzola

GNOCCHI BURRATA CRÉMEUSE 20,00 €
Gnocchi de pommes de terre, sauce tomates cerises datterino et cœur de burrata crèmeuse des Pouilles

LASAGNE BOLOGNAISE 18,00 €
Pâtes fraîches aux œufs, bolognaise, mozzarella et parmesan reggiano

RAVIOLI DU CHEF 20,00 €
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 18,00 €
Pâtes artisanales, tomates cerises, mozzarella de bufala DOP fondante, Parmigiano Reggiano DOP, basilic, ail

LASAGNE A LA TRUFFE D'ALBA 22,00 €
Pâtes fraîches aux œufs, béchamel, truffe d'Alba et jambon cuit à la truffe

SUGGESTION DU JOUR 20,00 €

SUGGESTION SPÉCIALE DU JOUR 22,00 €
Suggestions de pâtes ou raviolis selon arrivage

Insalate SALADES

SALADE AU THON 18,00 €
Filets de thon, anchois, salade verte, tomates cerises, œufs bio, poivrons, olives, artichauts confits, câpres

SALADE GUSTI 18,00 €
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 24,00 €
Viande de bœuf aromatisée cuite vapeur, sauce thon, câpres

TARTARE ITALIEN A LA TRUFFE 25,00 €
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 5,00 €

RETROUVEZ LE MENU ET
NOS SUGGESTIONS DU JOUR EN LIGNE :



Dolce DESSERTS

TIRAMISÙ TRADITIONNEL 10,00 €
Biscuits Savoiardi, 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 10,00 €

POIRE AU CHOCOLAT 12,00 €
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

  **GUSTIITALIANI**

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