

Per Cominciare

LES ENTRÉES

À partager... ou pas !

JAMBON DE PARME à l'os DOP 24 mois 14,00 € Fondant en bouche
JAMBON SAN DANIELE À L'OS DOP 24 MOIS 15,00 € Prestigieux jambon cru originaire du Frioul au goût doux et délicat
JAMBON CUIT TRUFFÉ 15,00 € Cœur du jambon cuit et sa truffe noire
MORTADELLE TRUFFÉE 14,00 € Savoureuse et parfumée avec de la truffe
SAUCISSON FELINO DE PARME 12,00 € Doux de caractère, poivre noir
ARTICHAUTS CONFITS À L'HUILE D'OLIVE 12,00 €
POIVRONS FARÇIS THON & FROMAGE DE CHÈVRE 14,00 €
SANGUINS À L'HUILE 12,00 €
SALADE DE POULPE ET POMME DE TERRE 17,00 € Poulpe frais, pommes de terre, olives de la Ligurie
CARPACCIO DEL TRENTINO 17,00 € Carpaccio de bœuf, artichauts confits, parmesan, roquette
CARPACCIO DELLA VALTELLINA 18,00 € Carpaccio de bresaola, artichauts confits, parmesan, roquette
SOTTOFESA ALL'INGLESE TONNATO 18,00 € Viande de bœuf aromatisée et cuite à la vapeur, sauce thon et câpres
TARTUFO 20,00 € Jambon cuit truffé, burrata et truffe fraîche d'Alba
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE 28,00 € Planche à partager avec assortiment de charcuterie et fromages italiens
TRIO DI SALUMI 28,00 € Assiette à partager avec assortiment de 3 charcuteries italiennes
FORMAGGI 18,00 € Assortiment de fromages italiens
PATA NEGRA BELLOTA 26,00 € Réserve 100% ibérique, l'excellence du jambon Espagnol, 80g
BURRATA 14,00 € Burrata des Pouilles et tomates cerises confites
BURRATA À LA TRUFFE 18,00 € Burrata des Pouilles, artichauts confits et truffe d'Alba
MOZZARELLA DI BUFALA 14,00 € Au lait cru de bufflonne DOP



TRAITEUR & RESTAURANT



Pasta secca e ripiena PÂTES ET RAVIOLIS

LA VERITABLE CARBONARA 22,00 € Recette traditionnelle, pecorino romano, guanciale, œufs bio et poivre noir
TAGLIOLINI DOUBLE TRUFFE 25,00 € Nos fameuses Tagliolini fraîches aux œufs, crème de truffe et truffe fraîche de saison
RAVIOLI DELLA NONNA 22,00 € Ravioli viande ou daube selon arrivage, sauce crémeuse au gorgonzola
GNOCCHI BURRATA CRÉMEUSE 22,00 € Gnocchi de pommes de terre, sauce tomates cerises datterino et cœur de burrata crémeuse des Pouilles
LASAGNE BOLOGNAISE 20,00 € Pâtes fraîches aux œufs, bolognaise, mozzarella et parmesan reggiano
RAVIOLI DU CHEF 22,00 € Ravioli à la ricotta et légume, selon arrivage, sauce crémeuse parmesan et charcuterie du jour
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 22,00 € Pâtes artisanales, tomates cerises, mozzarella de bufala DOP fondante, Parmigiano Reggiano DOP, basilic, ail
LASAGNE A LA TRUFFE D'ALBA 25,00 € Pâtes fraîches aux œufs, béchamel, truffe d'Alba et jambon cuit à la truffe

SUGGESTION DU JOUR 20,00 €

SUGGESTION SPÉCIALE DU JOUR 24,00 €
Suggestions de pâtes ou raviolis selon arrivage

Insalate SALADES

SALADE AU THON 22,00 € Filets de thon, anchois, salade verte, tomates cerises, œufs bio, poivrons, olives, artichauts confits, câpres
SALADE GUSTI 22,00 € Salade verte, œufs bio, copeaux de parmesan reggiano, tomates cerises, croûtons et une charcuterie au choix
CAPRESE 22,00 € Tomates et mozzarella de bufala DOP
SALADE DE POULPE ET POMMES DE TERRE 32,00 € Poulpe frais, pommes de terre, olives de la Ligurie
SALADE MIXTE 7,00 € Accompagnement

Carne VIANDES

CARPACCIO DEL TRENTINO 22,00 € Carpaccio de bœuf, artichauts confits, parmesan, roquette
CARPACCIO DELLA VALTELLINA 22,00 € Carpaccio de bresaola, artichauts confits, parmesan, roquette
VITELLO TONNATO REVISITÉ 26,00 € Viande de bœuf aromatisée cuite vapeur, sauce thon, câpres
TARTARE ITALIEN A LA TRUFFE 27,00 € Viande de bœuf découpée au couteau, truffes fraîches d'Alba et pommes de terre grenailles truffées
ROASTBEEF DE BOEUF BLACK ANGUS 27,00 € Viande froide de bœuf black angus, tomates cerises, roquette

FARCIS MAISON 22,00 €
2 farcis au choix (poivron, aubergine ou courgette) avec salade

Sup. truffe fraîche noire d'Alba 6,00 €

RETROUVEZ LE MENU ET
NOS SUGGESTIONS DU JOUR EN LIGNE :



Dolce DESSERTS

TIRAMISÙ TRADITIONNEL 12,00 € Biscuits Savoiardi, amaretto Disaronno, café espresso, crème de mascarpone
PANNA COTTA FRUITS ROUGES 10,00 € Sans gélatine animale
PANNA COTTA CAMEL BEURRE SALÉ ET SPÉCULOS 10,00 € Sans gélatine animale
DESSERT DU CHEF 10,00 €
POIRE AU CHOCOLAT 14,00 € Poire pochée bio et chocolat chaud du Piémont
BABA AU RHUM OU LIMONCELLO 10,00 €
IL FAMOSO AFFOGATO 8,00 € 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