



MENU ESTATE Summer Menu

*Il vero gourmet è un'esperienza di sapore,
accoglienza e convivialità all'Italiana.*

*True gourmet is an experience of flavor,
hospitality and Italian conviviality.*

ANTIPASTI

Appetizers

CEVICHE DI RICCIOLA, CAPONATINA DI VERDURA E FRUTTA IN BRODETTO AROMATICO

€ 18

Amberjack Ceviche, Vegetable and Fruit "Caponatina" in Aromatic Broth



FILETTO DI CONIGLIO, FOGLIA DI BIETA E CREMA DI CAROTA

€ 18

Rabbit Fillet, Swiss Chard Leaf, and Carrot Cream



UOVO A 65°, GAZPACHO, PANE CROCCANTE E OLIO AL PREZZEMOLO

€ 18

65° Sous-Vide Egg, Gazpacho, Crispy Bread, and Parsley Oil



SALAME DELLA BERGAMASCA, ROSELLINE DI MAIS, BIANCO DI CAPRA

€ 16

Bergamo-Style Salame, Corn "Roselets", Local Goat's Milk Cheese



PRIMI PIATTI

First courses

RAVIOLO APERTO AI FRUTTI DI MARE

€ 20

Open-Filled Raviolo with Seafood



TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO, AGLIO NERO

€ 20

GUSTO Tagliatelle pasta with White Veal Ragù, Black Garlic



RISOTTO AI 3 POMODORI, CREMA DI FONDUTA DI PROVOLA E BASILICO

€ 20

Three-Tomato Risotto, Melted Provola Cheese, and Basil Cream



CASONCELLI DI GUSTO

€ 18

GUSTO-Style Casoncelli (Local Stuffed Pasta home made)



SECONDI PIATTI

Main courses

PESCATRICE, GRANA DI LIMONE FERMENTATO, PORRO BRUCIATO E CREMA DI CECI

€ 24

Monkfish, Fermented Lemon, Burnt Leek, and Chickpea Cream



FILETTO DI MANZO NELL'ORTO DI GUSTO

€ 28

Beef Fillet in the **GUSTO** Garden of vegetables

BATTUTA DI MANZO, BURRATA, POMODORO DATTERINO ARROSTITO, CETRIOLO E INSALATA LIQUIDA

€ 24

Beef Tartare, Burrata cheese Roasted Cherry Tomato, Cucumber, and Liquid Salad



FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E TALEGGIO SU CREMA DI PISELLI E PERA STUFATA

€ 20

Zucchini Flowers Stuffed with Ricotta and Taleggio cheese on a Cream of Peas, Stewed Pear



CONIGLIO ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLO YOGURT E INSALATA CRUDAIOLA

€ 20

Grilled Rabbit with Yogurt Sauce and summer Salad



COPERTO

Service charge per person

ENTRÉE, PANE BIANCO, PANE NERO AI CEREALI, PANE AL GRANO SARACENO, GRISSINI AL GRANO SARACENO

€ 4

 REALIZZATI DAL TEAM DI GUSTO

Entrée, white bread, black cereal bread, buckwheat bread, buckwheat breadsticks

 Prepared by the GUSTO Team



COPERTO LOW CARB

Service charge per person - Low Carb

ENTRÉE, PANE BIANCO LOW CARB (4%), PANE NERO AI CEREALI

€ 5

 REALIZZATI DAL TEAM DI GUSTO

Entrée, low carb white bread (4%), black cereal bread

 Prepared by the GUSTO Team



COPERTO GLUTEN FREE

Service charge per person - Gluten Free

ENTRÉE, PANE BIANCO GLUTEN FREE

€ 7

 REALIZZATI DAL TEAM DI GUSTO

Entrée, Gluten Free white bread

 Prepared by the GUSTO Team



ALLERGENI

Allergens

**1. PESCE**

1. Fish

**2. GLUTINE**

2. Gluten

**3. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

3. Sulphites

**4. UOVA E DERIVATI**

4. Eggs

**5. SENAPE**

5. Mustard

**6. LATTE E DERIVATI**

6. Milk

**7. FRUTTA A GUSCIO**

7. Nuts

**8. SOIA**

8. Soy

**9. LUPINI**

9. Lupin

**10. MOLLUSCHI**

10. Molluscs

**11. CROSTACEI**

11. Crustaceans

**12. SEDANO**

12. Celery

**13. SESAMO**

13. Sesame

**14. ARACHIDI E DERIVATI**

14. Peanuts

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

GUSTO si impegna assiduamente a rispettare al massimo la separazione degli ingredienti ma non esclude la possibilità di una contaminazione con allergeni non specificatamente indicati in ogni singola portata. E' bene quindi considerare la lista allegata in tutta la sua interezza. In caso di dubbi il nostro personale e' formato per assitervi e rispondere alle vostre domande.

Considerando la reperibilita' della materia prima alcuni alimento possono essere surgelati all'origine o abbattuti durante le preparazioni e conservati a temperature inferiore a -18 °C.