

✓ vegetarisch
🍷 op aanvraag vegetarisch mogelijk
★ wijnsuggestie, zie wijnkaart

AFFETTATI

Affettati misti di Gusto (vanaf 2 personen) p.p. 13,50
Selectie van vleeswaren met buffelmozzarella, suppli, olijven, balsamico-uitjes en diverse soorten huisgemaakt brood
Salame tartufo di Bernardini 50 gram 5,75 / Mooie gerijpte salami met stukjes truffel
Salame strolghino di culatello 50 gram 5,75 / Prachtig gemaakte zachte salami van de beroemde hammenmeester Massimo Spigaroli uit Pallavicina
Prosciutto di San Daniele (uit Friuli, 20 maanden op het bot gerijpt) 75 gram 8,00 / Eén van de beroemdste hammen van Italië. Weinig zout en daardoor zoetig van smaak
Coppa di Parma (16 maanden gedroogd) 50 gram 6,50 / Gedroogde ham van het beste deel van de schouder van het varken

ANTIPASTI

Bruschetta funghi e mozzarella ✓ 9,75 / Bruschetta met gebakken paddenstoelen en buffelmozzarella *10
Sedano rapa e acciughe 🍷 9,25 / Knolselderij op drie verschillende wijzen bereid met ansjovisfilets en lauwwarme mayonaise *7
Zuppa di zucca e gamberi 🍷 8,50 / Pompoensoep met gebakken garnalen en pistache
Polpo con focaccia di olive 12,50 / Gestoofde octopus met olijvenfocaccia *12
Anatra e noci 11,50 / Eendenborst met venkelzuurkool, radicchio, walnootmayonaise en rozijnengelei *14
Pancetta e pastinaca 11,25 / Geroosterd buikspek met pastinaak, truffelcrème en belugalinzen *15
Carpaccio di manzo 11,50 / Dingesneden Bavière-rundvlees met citroen-olijfolie, rucola en parmezaan *13
Verdure dimenticate ✓ 9,95 / Geroosterde 'vergeten groenten' met oude pecorino, peterselie en schorsenerenchips *4
Vitello tonnato 11,50 / Dingesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, ei en rucola *7
Zucca e ricotta al timo ✓ 8,50 / Geroosterde pompoen met tijmricotta, rozenbottelcoulis, rucola-bieslookcrème en venkelchips *4
Antipasti misti 🍷 12,50 / Vier kleine creatieve gerechtjes

Wijnen per glas

In Gusto serveren we 14 verschillende wijnen per glas. Op de wijnkaart staat vermeld welke dat zijn.

.....

Water: In Gusto hebben we een duurzaam waterbeleid. Daarom hebben we geïnvesteerd in een water-filtersysteem. Hiermee voorkomen we vervuiling transport en we verbruiken minder glas. Wij kunnen uit deze installatie heerlijk gekoeld plat en bruisend water tappen. Per fles 1,50 euro.

PASTA e SECONDI

Risotto parmigiano e funghi ✓ 19,50 / Parmezaanrisotto met gebakken paddenstoelen *9
Ravioli di zucca ✓ 17,50 / Pompoenravioli met mierikswortelboter, pecorino en salie-cantuccini *7
Anatra confit con patate 20,50 / Gekonfijte eendenbout met aardappel, 'vergeten groenten', sjalotten en een jus van gepofte knoflook *15
Ragù di selvaggina con gnocchi alla romana 19,50 / Wildstoof met Romeinse gnocchi, kastanjes, hazelnoten en peterselie *14
Tagliatelle con gamberi 19,50 / Tagliatelle met garnalen, garnalensaus en bloemkool *8
Spaghetti con razza 19,75 / Spaghetti met rogvlugelfilet, truffelsalsa, geroosterde little gem en witlof *7

CONTORNI bijgerechten

Insalata mista ✓ 2,75 / gemengde groene salade
Insalata di pomodori ✓ 2,75 / tomatensalade
Insalata di rucola e radicchio ✓ 2,75 / rucola- en radicchiosalade
Focaccia ✓ 1,00 / huisgemaakt brood (2 stuks)

PIZZA Alle pizza's kunnen een maatje kleiner worden besteld (-€ 2,50)

Autunno Pizza van de maand 🍷 13,50 / tomatensaus, gerookte scamorza, pancetta en paddenstoelen
Margherita ✓ 9,50 / tomatensaus, mozzarella, kerstomaten en basilicum
Marinara ✓ 9,50 / tomatensaus, kerstomaten, knoflook en oregano
Salame 11,75 / tomatensaus, mozzarella, rode peper en Toscaanse salami
Tonno e cipolle 12,50 / tomatensaus, mozzarella, tonijn, rode ui, knoflook en rode peper
Zucchini e mozzarella ✓ 13,50 / buffelmozzarella, geroosterde courgette, pesto van zongedroogde tomaten, pijnboompitten, ricotta en basilicum
Gusto ✓ 12,75 / tomatensaus, aubergine, kerstomaten, olijven en buffelmozzarella
Caprino 12,50 / mozzarella, zongedroogde tomaat, tijm, aardappel, pancetta en Italiaanse geitenkaas
Aglio, olio e peperoncino 🍷 13,75 / tomatensaus, mozzarella, knoflook, rode peper, prosciutto crudo en Parmezaanse kaas
Quattro formaggi ✓ 13,50 / tomatensaus, Taleggio, Parmezaanse kaas, fontina en gorgonzola
Calzone 13,50 / dubbelgevouwen pizza met spinazie, pikante salami, ricotta en Raschera
Gamberetti e granchio 13,50 / tomatensaus, mozzarella, garnalen, krab, citroen, kerstomaten en krokante venkel
Montebianco 13,75 / tomatensaus, mozzarella, mascarpone, kerstomaten en prosciutto crudo

✓ vegetarian
🍷 vegetarian possible on request
★ wine suggestion, see the wine list

AFFETTATI

Affettati misti di Gusto (from 2 persons or more) p.p. 13,50 / A selection of cold cuts with mozzarella di bufala, suppli, olives, balsamic onions and several kinds of homemade bread
Salame tartufo di Bernardini 50 gram 5,75 / Beautifully ripened salami with pieces of truffle
Salame strolghino di culatello (from Pallavicina) 50 gram 5,75 / Beautiful soft salami from the master Massimo Spigaroli
Prosciutto di San Daniele (from Friuli, aged 20 months) 75 gram 8,00 / One of the most famous hams from Italy, from the Friuli region
Coppa di Parma (aged for 16 months) 50 gram 6,50 / Dried ham from the best part of the pig's shoulder

ANTIPASTI

Bruschetta funghi e mozzarella ✓ 9,75 / Bruschetta with mushrooms and buffalo mozzarella *10
Sedano rapa e acciughe 🍷 9,25 / Celeriac prepared in three ways with anchovy fillets and lukewarm mayonnaise *7
Zuppa di zucca e gamberi 🍷 8,50 / Pumpkin soup with roasted shrimps and pistachio
Polpo con focaccia di olive 12,50 / Stewed octopus with olive focaccia *12
Anatra e noci 11,50 / Duck breast with fennel sauerkraut, radicchio, walnut mayonnaise and raisin jelly *14
Pancetta e pastinaca 11,25 / Roasted pork belly with parsnip, truffle cream and beluga lentils *15
Carpaccio di manzo 11,50 / Thinly sliced Bavière beef with lemon-olive oil, rocket and Parmesan *13
Verdure dimenticate ✓ 9,95 / Roasted 'forgotten' vegetables with matured pecorino, parsley and salsify crisps *4
Vitello tonnato 11,50 / Thinly sliced veal with tuna-anchovy mayonnaise, egg and rocket *7
Zucca e ricotta al timo ✓ 8,50 / Roasted pumpkin with thyme ricotta, reshipe coulis, rocket-chive cream and fennel crisps *4
Antipasti misti 🍷 12,50 / Four small creative appetizers

Wines by the glass

In Gusto we serve 14 types of wine by the glass.
See the drinks menu or ask our wine list.

.....

Water

In Gusto we have a sustainable water policy. That's why we have a water filtering installation. In this way we can prevent polluting transport and we use less glass. We can serve delicious chilled water, still and sparkling. Per bottle 1,50 euro.

PASTA e SECONDI

Risotto parmigiano e funghi ✓ 19,50 / Parmesan risotto with mushrooms *9
Ravioli di zucca ✓ 17,50 / Pumpkin ravioli with horseradish butter, pecorino and sage cantuccini *7
Anatra confit con patate 20,50 / Duck confit with potato, 'forgotten vegetables', shallots and roasted garlic gravy *15
Ragù di selvaggina con gnocchi alla romana 19,50 / Game stew with Roman gnocchi, chestnuts, hazelnuts and parsley *14
Tagliatelle con gamberi 19,50 / Tagliatelle with shrimps, shrimp sauce and cauliflower *8
Spaghetti con razza 19,75 / Spaghetti with skate wing, truffle salsa, roasted little gem and chicory *7

CONTORNI side dishes

Insalata mista ✓ 2,75 / mixed green salad
Insalata di pomodori ✓ 2,75 / tomato salad
Insalata di rucola e radicchio ✓ 2,75 / rocket-radicchio salad
Focaccia ✓ 2,75 / homemade bread (2 pieces)

PIZZA All pizzas can be ordered in a smaller size (-€ 2,50)

Autunno *Pizza of the month* 🍷 13,50 / tomato sauce, smoked scamorza, pancetta and mushrooms
Margherita ✓ 9,50 / tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and basil
Marinara ✓ 9,50 / tomato sauce, cherry tomatoes, garlic and oregano
Salame 11,75 / tomato sauce, mozzarella, chili pepper and Tuscan salami
Tonno e cipolle 12,50 / tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, garlic and chili pepper
Zucchine e mozzarella ✓ 13,50 / buffalo mozzarella, roasted zucchini, pesto of sun-dried tomatoes, pine-nuts, ricotta and basil
Gusto ✓ 12,75 / tomato sauce, aubergine, cherry tomatoes, olives and buffalo mozzarella
Caprino 12,50 / mozzarella, sun-dried tomatoes, thyme, potato, pancetta and goat cheese
Aglio, olio e peperoncino 🍷 13,75 / tomato sauce, mozzarella, garlic, chili pepper, prosciutto crudo and Parmesan
Quattro formaggi ✓ 13,50 / tomato sauce, Taleggio, Parmesan, fontina and gorgonzola
Calzone 13,50 / folded pizza with spinach, spicy salami, ricotta and Raschera
Gamberetti e granchio 13,50 / tomato sauce, mozzarella, shrimps, crab, lemon, cherry tomatoes and crispy fennel
Montebianco 13,75 / tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, prosciutto crudo and mascarpone



Gusto is open 7 days a week. The bar opens at 15.00 and the kitchen at 17.00.
Check our website for more information: www.gusto-rotterdam.nl

Do you have an allergy?
Please let us know