

MENU' ASPORTO

Gli Hamburger:

-Hamburger di Fassona Piemontese "La Granda":

200gr Fassona Piemontese, Pane di nostra produzione, Pancetta Croccante, Cipolle di Tropea caramellate, Caciocavallo Silano, Erbette saltate, Salsa Gustoo. ^{1,3,5,7,9,10}

Accompagnato con Patate rustiche fritte.

18,00

-Pulled Pork:

Maiale sfilacciato, Il nostro pane cotto al vapore, Insalata Coleslaw, Salsa BBQ e Maionese fatti in casa. ^{1,7,5,10}

Accompagnato con Patate rustiche fritte.

17,00

-La Cruda "La Granda":

200gr Battuta di Fassona Piemontese, Pane di nostra produzione, Cipolle caramellate, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Maionese alla Acciughe. ^{1,7,10}

Accompagnato con Patate rustiche fritte.

22,00

Antipasti:

-Sformatino di Zucca, Fonduta di Taleggio, Amaretti e Polvere di Speck.^{3,7,8}

15,00

-Uovo di "Paolo Parisi" cotto a bassa temperatura, Spuma di Patate al Mascarpone e

Tartufo Bianco (3gr).^{3,7}

30,00

-Tartare di Tonno Rosso, Sesamo Nero Tostato e Maionese di Avocado.^{4,5,10,11}

19,00

-Tartare di Ricciola, Colatura di Alici e Bottarga di Muggine.⁴

19,00

Primi:

-Linguine "Cappelli" alle Vongole Veraci, Calamaretti, Crema di Lenticchie e Bottarga di Muggine.^{1,4,14,9}

18,00

-Gnocchetti di Castagne, Ragù di Ricciola, Crema di Spinacino e Scorza di Limone.^{1,7,3,9,4}

17,00

-Mezze Maniche grano "Matt" al Ragù di Agnello, Pistacchio e Briciole di Pane al Timo.^{9,8,1}

16,00

Secondi:

-Coscetta di Faraona cotta a bassa temperatura, Funghetti e Cremoso di Patate.^{7,9}

21,00

-Pluma di Maiale Iberico, Purè di Carote allo Zenzero e Spinacino.^{7,9}

21,00

-Baccalà mantecato alla Vicentina con Polenta Gialla.⁷

23,00

-Tonno Rosso scottato in costa di Sesamo Nero e Biete saltate.^{4,11}

25,00

Pane rustico di ns produzione.

4,00 a persona.

Dolci:

-Panna Cotta, Pere Caramellate, Crumble al Cacao e Caramello salato.⁷

-Cheese Cake di Ricotta di Capra con Frolla di Farina macinata a pietra, Salsa al Mango e Maracuja.^{3,7}

7,00

La nostra proposta di piatti disponibile per l'asporto venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo e cena.

Per prenotare potete telefonare o whatsapp al numero 340.0062518 oppure allo 0331.1542786.

Alla nostra carta vini viene applicato uno sconto del 20%.

Ristorante Gustoo

INFORMATIVA ALLERGENI

Dal 13 Dicembre 2014 è diventato operativo il regolamento dell'unione Europea 1169/2011 secondo cui ogni carta (elenco ingredienti, menù – piatto per piatto etc) dovrà specificare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergia quali:

- 1. Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;**
- 3. Uova e prodotti a base di uova;**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce;**
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;**
- 6. Soia e prodotti a base di soia;**
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);**
- 8. Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti;
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano;**
- 10. Senape e prodotti a base di senape;**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;**
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini;**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**