

Gusto

Cocktails

Dry Martini

Vermouth, gin, oliver.

125 kr

Aperol Spritzer

Aperol, Prosecco, sodavatten, apelsin.

120 kr

Sidecar

Cognac, Cointreau, citronjuice.

135 kr

Sparkling

Prosecco Superiore D.O.C.G. (Eko)

100% Glera.

120 / 520 kr

Ferghettina Franciacorta D.O.C.G.

Producerad enligt champagnemetoden.

85% Chardonnay, 15% Pinot Nero.

670 kr

Amaretto Sour with a Twist

Amaretto, citron, äggvita, körsbär, basilikasockerlag.

135 kr

Cosmo Kramer

Citronvodka, Passoa, passionsfrukt, limejuice, tranbärsjuice.

145 kr

La Pelizzara

50% Garganega, 50% Chardonnay.

130 / 535 kr

Lambrusco Nero

Rött mousserande vin.

En italiensk klassiker.

460 kr

Bianco

Q 311

100% Verdicchio.

95 / 425 kr

Soave Valpolicella

100% Garganega.

115 / 475 kr

Pistillo Offida D.O.C.G. (Eko)

100% Pecorino.

130 / 560 kr

Bardolino Chiaretto D.O.C.

50% Corvina Veronese, 35% Rondinella, 15% Molinara.

110 / 450 kr

Visintini D.O.P. (Eko)

100% Pinot Grigio.

620 kr

Rosso

Valpolicella D.O.C.

100% Verdicchio.

95 / 425 kr

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

100% Garganega.

115 / 475 kr

Podere 72 Superiore D.O.C. (Eko)

50% Montepulciano, 50% Sangiovese.

125 / 550 kr

Nebbiolo d'Alba Para'di' D.O.C.

100% Nebbiolo. Fabricio Bataglino.

Tillverkas hantverksmässigt i små volymer.

590 kr

Amarone Valpolicella D.O.C. 2009

Ett begränsat antal flaskor från vårt besök på vingården Villa Monteleone.

1490 kr

En skruvad
version på den klassiska
Cosmopolitan.

Rosé

Ramato,
också känt som
"Orange Wine"

Primi

Bruschetta

Grillat bröd med tomat, vitlök, oliver, basilika och parmesan.

79 kr

Pane all'aglio

Vitlöksbröd från pizzaugnen med Grana Padano, olivolja och basilika.

69 kr

Risotto Funghi

Ostronskivling, portabello, färskriven italiensk fårost med tryffel.

99 kr

Calamari Fritti

Friterade bläckfiskringar med riven parmesan och citronaioli.

99 kr

Antipastiplanka (För två pers)

Taleggio, Tryffelfårost, Parmesan (36mån), parmaskinka, salame felino, coppa.

229 kr

Carpaccio

Oxfilecarpaccio med riven pecorino, pinjenötter, ruccola och balsamico.

149 kr

Burratina

Burrata med tomat, melon- och machésallad. Toppad med balsamico.

119 kr

Gamberi all'aglio

Vitlöksfrästa räkor med ingefära och chili.

119 kr

Zuppa di Pomodoro

Krämig tomatsoppa med vitlöksbröd från pizzaugnen.

89 kr

Secondi

Vi har även
glutenfri pasta!

Ravioli Verdi

Spenatravioli fylld med ricotta, basilika och rostad vitlök i tomatsås. Toppad med parmesan.

229 kr

Maltagliati al forno

Husets lasagne med mozzarella, köttfärs, tomat, ostsås och basilika.

169 kr

Tagliatelle del Diavolo (Hot)

Nduja salami, guanciale, san marzanotomater, gul lök, vitlök, riven parmesan, stracciatella.

199 kr

Dolce

Tartufo 30 kr

Chokladtryffel med pistage eller moccasmak.

Tiramisu 89 kr

En odödlig klassiker.

Cannoli 89 kr

Fylld med mörk choklad och ricotta.

Gelato 39 kr / st

Smaker: Vanilj, choklad, pistage, citronsorbet, hasselnöt.

Tagliatelle di Mare

Räkor, kammusslor, vitvinsås, persilja, purjolök och parmesan.

229 kr

Linguine al Pesto Rosso

Tomatpesto, rostad vitlök, parmesan, grönkålschips, pinjenötter, körsbärstomater och färsk basilika.

199 kr

Filetti di Luccio

Grillad gösfilé med brynt smör och olivtapenad. Serveras med jordärtskockspuré, jordärtskockschips och rostade primörer.

259 kr

Entrecôte d'Agnello

Helstekt lammentrecote från Sverige, marinerad i vitlök, rosmarin och körvel. Serveras med getostcrème, rödvinssky och rostade rotsaker.

289 kr

Bambino

Psst! Här hittar du barnmenyn.

Pizza 69 kr

Tomatsås och ost. Välj med eller utan skinka.

Pannkakor 59 kr

Serveras med jordgubbssylt och grädde.

Pasta Bolognese 69 kr

Tomat, basilika, köttfärssås och riven Grana Padano.

Pizza

Bufala

Tomatsås och buffelmozzarella.

145 kr

Parma

Tomatsås, parmaskinka, ruccola, pesto, pinjenötter och balsamico.

169 kr

Gustosa

Crème fraîche, gorgonzola, päronpuré, balsamico och hasselnötter.

159 kr

Nduja Rossa (Hot)

Tomatsås, italiensk färsksalami och ruccola.

159 kr

Zucca

Hokaidopumpa med fetaostcrème, ruccola och pinjenötter.

159 kr

Alberto

Crème fraîche, rosmarinpotatis och salsiccia.

159 kr

Bresaola

Tomatsås, ruccola, bresaola, citron och buffelmozzarella.

179 kr

Chevré

Getostcrème, portabello, balsamico och ruccola.

159 kr

Kalix

50g Kalixlöjrom, crème fraîche, rödlök, dill, citron.

360 kr

*Basilika, Grana Padano, mozzarella och olivolja finns på alla pizzor!
Vi har även glutenfria pizzabottnar.*

Vår pizzadeg kalljäser över tre dygn innan användning, vilket gör brödet lite mjukt och segt när man gräddar det på hög temperatur (450 grader). Det sotfläckiga pizzabrödet, tillsammans med San Marzanotomater, Fior di latte Mozzarella, olivolja och färsk basilika, gör den Napolitanska pizzan till en riktig delikatess.

Öl

Birra Moretti

75 kr

Peroni

75 kr

Pite Pale Ale

95 kr

Daura Damm

75 kr

Wisby Stout

95 kr

Norrskum IPA

89 kr

Pussen Happy Sour

89 kr

Hemmet IPA

89 kr

Lager på Lager

89 kr

Magners äppelcider

75 kr

Alkoholfritt

Läsk

30 kr

Mineralvatten

30 kr

Easy Rider IPA

49 kr

Birra Moretti

49 kr

Cider

49 kr

Jacobs Creek rött vin

69 kr

Jacobs Creek vitt vin

69 kr

Nosecco mousserande

69 kr

Kaffe

Bryggkaffe

35 kr

Espresso

25 kr

Dubbel Espresso

35 kr

Cappuccino

45 kr

Kanske något gott efter maten?

Avec

Cognac

fr. 30 kr

Whiskey

fr. 30 kr

Rom

fr. 25 kr

Grappa

fr. 30 kr

Limoncello

25 kr

Tack för besöket!

Tagga oss gärna på Instagram:

@taverna_gusto

Taverna Gusto

Rådstugatan 7, 972 38 Luleå

0920 - 740 10

www.tavernagusto.se