

Gusto

Vino Rosso

LeViale 110 / 485 kr

33% Corvina, 33% Cabernet Sauv., Merlot 34%.

Valpolicella Superiore DOC 115 / 495 kr

70% Corvina, 30% Rondinella.

Polesio 115 / 495 kr (EKO)

90% Sangiovese, 10% Montepulciano.

Ripasso Valpolicella 140 / 625 kr

70% Corvina, 15% Molinara, 15% Rondinella.

Chianti Classico Riserva 915 kr

100% Sangiovese.

Le Miccine Chianti Classico 140/625 kr

85% Sangiovese, 15% Malvasia Nera - Colorino.

Alkoholfritt

Läsk	35 kr
Cola/Fanta/Sprite.	
Pellegrino	40 kr
Naturell eller limonata.	
Cider	55 kr
Jacobs Creek rött/vitt vin	75 kr
Nosecco mousserande	75 kr
Menabrea Bionda	60 kr
Easy Rider IPA	60 kr

Vino Bianco

Mustella 110 / 485 kr

100% Chardonnay.

Ylice 135 / 595 kr (EKO)

100% Verdicchio.

Corolla 115 / 515 kr (EKO)

100% Passerina.

Visintini 140 / 625 kr

100% Pinot Grigio.

Öl och Cider

Menabrea Bionda	84 kr
Peroni	85 kr
Amarcord Pale Ale	105 kr
Brewer IPA	99 kr
How To Tear Down This Wall	85 kr
How to highlight IPA	99 kr
How to start a fire Pale Ale	99 kr
How to get juicy Hazy IPA	99 kr
Magners halvtorr äppelcider	75 kr
Sommersby päroncider	75 kr

Cocktails

150kr

Spritzers

Limoncello eller Aperol -
Prosecco - Soda

Favola

Gin - Limoncello - Italicus

Mangaretti

Vodka - Amaretto - Mango - Apelsin

Aperol Mule

Aperol - Gin - Lime -
Ginger beer

Verrati

Tequila - Galliano - Lime

Negroni

Gin - Campari - Röd vermouth

Mousserande

Prosecco Superiore DCG 125 / 535 kr (Eko)

100% Glera.

Prosecco Rosé Blanc DOC 125 / 535 kr

Mousserande rosévin.

Lambrusco Nero 460 kr

Rött mousserande vin,
en italiensk klassiker.

Rosé

Elisetta Marche 115 / 465 kr

70% Granage, 30% Montepulciano

Smakfullt och elegant

Chianti Classico Riserva 915 kr

100% Sangiovese.

Antipasti

Burrata med tomattartar (veg) 155 kr
- tomattartar, burrata, gräddkok, olivolja, basilika, serveras med husets ciabatta.

Carne cruda 175 kr
- råbiff på ox, karljohanemulsion, confiterade tomater, picklad silverlök, creme fraiche, surdegskrutonger & hyvlad parmesan.

Arancini 155 kr
- friterad risotto med parmaskinka och mozzarella, serveras med picklad silverlök, ndujadip & parmesancreme.

Gamberi piccante 155 kr
- heta räkor stekta med vitlök, serveras på husets bruschetta, aioli, plocksallad & citron.

Salumi misto 175 kr
- kvällens utvalda chark, serveras med inlagda grönsaker, tapenade, kronärtskocka & crostini.

Bläckfisk "alla Luciana" 165 kr
- grillad bläckfisk med het ndujasås, kapris och persilja, serveras m. syrpad grädde & crostini.

Pasta

Cannelloni med ricotta och spenat (veg) 195 kr
- cannelloni fylld med ricotta och spenat, toppad med bechamel- & tomatsås, gratineras med provoloneost.

Gnocchi med skogssvamp (veg) 195 kr
- smörbrynt svamp, vitvinssås, tryffelpecorino, svartkål & persilja.

Fettucine Alfredo med Parma 225 kr
- krämig pasta med finriven parmesanost, vaslesmör från Frägsta mejeri & svartpeppar, serveras med parmaskinka.

Orecchiette med lammragu 205 kr
- pasta orecchiette med mustig lammragu, toppas med tryffelpecorino & rödvinsreduktion.

Gamberi guanciaie 205 kr
- fettucine med stekta räkor i vitvinssås toppas med krispig guanciaie & parmesan.

Nybakat bröd

Husets ciabatta 15 kr
Bröd med vitlök från pizzaugnen 30 kr

Huvudrätter

Tagliata di manzo 345 kr

- grillad ryggbiff, parmesan, ruccola och rödvinsreduktion. Serveras med bakade rotfrukter, svamp, bakad tomat och röd pesto.

Karljohanrisotto med gorgonzola och tryffel 275 kr

- krämig risotto på karljohan och gorgonzola, toppas med smörstekt skogssvamp, picklad silverlök, finhackad tryffel och svartkål.

Bambino

Pizza margherita / vesuvio 89 kr

Tomatsås och ost (vesuvio med skinka).

Pannkakor 79 kr

Med sylt och grädde.

Bolognese 79 kr

Pasta med köttfärsås.

Tillbehör

Aioli 30 kr

Ndujadip (tomat) 20 kr

Pizzasallad 25 kr

Till pizzan? Eller varför inte kombinera med något av våra nybakta bröd.

Dessерter

Karamelliserad pannacotta 95 kr

- serveras med rostade hasselnötter och vaniljgelato.

Tiramisu 95 kr

- den italienska klassikern med espressodoppade kex och mascarpone.

Formaggi misto 95 kr

- kvällens 3 utvalda ostar, serveras med marmelad, päron och crostini.

Chokladtryffel 45 kr

- mörk chokladcrème toppad med flingsalt och olivolja.

Gelato 45 kr

- välj mellan vanilj, choklad, pistage eller citronsorbet.

Dessertvin

Torión 85 kr / glas

100% Verduzzo.

Muscato 120 / 520 kr

100% Muscato.

Är ni allergiska mot något? Prata med oss i personalen så hjälper vi er.

Pizza *(går att få glutenfri)*

Alberto 205 kr

Crème fraîche, rosmarinpotatis rostad med vitlök och italiensk salsiccia.

Chili gamberi 225 kr

Vitlöksmarinerade räkor med chili, tomatsås, ruccola och citron.

Funghi 205 kr (vegan el. veg)

Veganfräiche, tryffelolja, färsk skogssvamp, karljoanemulsion, parveggio el. mozzarella.

Nduja Rossa 205 kr (het)

Het salami, stracciatella, ruccola och tomatsås.

Bufala 175 kr (veg)

Buffelmozzarella och tomatsås.

Prosciutto cotto 185 kr

Kokt italiensk skinka, oliver, tomatsås, oregano.

Löjrom 345 kr

40 g löjrom, västerbottensost, creme fraîche, rödlök, dill & citron.

Bresaola 225 kr

Bresaola, buffelmozzarella, tomatsås, ruccola, svartpeppar och citron.

Parma 225 kr

Parmaskinka, pesto, ruccola, pinjenötter, balsamico och tomatsås.

Caprese 205 kr (veg)

Bakade tomater, buffelmozzarella, pesto, ruccola, balsamico och tomatsås.

Gustosa 185 kr (veg)

Gorgonzola, päronpuré, hasselnötter, balsamico och crème fraîche.

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.

Kaffe

Bryggkaffe	40 kr
Espresso	30 kr
Dubbel Espresso	40 kr
Cappuccino	50 kr

Likör

Limoncello di Capri	25 kr/cl
Cointreau	21 kr/cl
Baileys	19 kr/cl
Tia Maria	19 kr/cl

Avec

Calvados Busnel VSOP	21 kr/cl
--------------------------------	----------

Grappa Barbera	28 kr/cl
Gewürztraminer	40 kr/cl

Cognac Grönstedts monopole VSOP	23 kr/cl
---	----------

Rom Diplomático Mantuano	25 kr/cl
Diplomático Reserva Exclusiva	33 kr/cl
Ron Zacapa 23 yrs	37 kr/cl

Kaffedrinkar 155 kr

Kaffe Karlsson

Kaffe, cointreau, baileys, grädde.

Irish Coffee

Kaffe, irländsk whisky, grädde, rörsocker.

Espresso Martini

Espresso, kaffelikör, vodka.

Whisky

Ardbeg 10 yr 35 kr/cl

Nyanserad, maltig, påtagligt rökig smak.

Islay - Skottland.

Auchentoshan 12 yr 30 kr/cl

Inslag av smörkola, hasselnötter och apelsin.

Lowlands - Skottland.

Aberlour 16 yr 36 kr/cl

Smak av russin, kryddor och vanilj.

Speyside - Skottland.

Glenkinchie 12 yr 32 kr/cl

Mycket fruktig smak.

Eastern Lowlands - Skottland.

Bulleit Bourbon 25 kr/cl

Bourbon - Kentucky.

Jameson 21 kr/cl

Blended - Irland.

Red Label 25 kr/cl

Blended - Skottland.

Tack för besöket!

Tagga oss gärna på Instagram:

@taverna_gusto

Taverna Gusto

Rådstugatan 7, 972 38 Luleå

0920 - 740 10

www.tavernagusto.se