

Gusto

Vino Rosso

Elisabetta 115/495 kr

80% Sangoviese, Merlot 20%.

Valpolicella Sup. DOC 125/515 kr

70% Corvina, 30% Rondinella.

Polesio 115/495 kr (EKO)

90% Sangoviese, 10% Montepulciano.

Ripasso Valpolicella 140/625 kr

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

Chianti Classico Riserva 915 kr

100% Sangiovese.

Le Miccine Chianti Class. 140/625 kr

85% Sangio., 15% Malvasia Nera - Colorino.

Vino Bianco

Mustella 115/495 kr

100% Chardonnay.

Ylice 135/595 kr (EKO)

100% Verdicchio.

Corolla 125/535 kr (EKO)

100% Passerina.

Visintini 140/625 kr

100% Pinot Grigio.

Alkoholfritt

Läsk

Cola/Fanta/Sprite.

35 kr

Pellegrino

Naturell eller limonata.

40 kr

Cider

55 kr

Jacobs Creek

Rött eller vitt vin.

75 kr

Nosecco mousserande

75 kr

Menabrea Bionda

60 kr

Easy Rider IPA

60 kr

Öl och Cider

Menabrea Bionda 86 kr

Peroni 85 kr

Pullicen Hell Pale Ale 95 kr

Cuore Di Napoli APA 99 kr

How To Tear Down This Wall 85 kr

How to get juicy Hazy IPA 99 kr

Magners halvtorr äppelcider 79 kr

Sommersby päroncider 79 kr

Cocktails

155 kr

Rosalia

Galliano - Blackcurrant Gin -
Körsbär - Tranbär

Aperol Mule

Aperol - Gin - Lime -
Ginger beer

Spritzers

Limoncello eller Aperol - Prosecco - Soda

Paloma

Tequila - Grapefrukt - Lime

Mangaretti

Vodka - Amaretto - Mango - Apelsin

Negroni

Gin - Campari - Röd vermouth

Mousserande

Prosecco Sup. DOCG 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

Vitlöksbröd med aioli (veg) 79 kr

- bröd bakat i pizzaugnen med vitlök, basilika och Grana Padano, serveras med aioli.

Burrata (veg) 149 kr

- stracciatellafylld mozzarella som serveras på husets bruschetta med tomat- och olivsallad, basilika och balsamico.

Arancini 89 kr

- friterade bollar av risotto fyllda med parmaskinka, toppas med picklad grön tomat och parmesancreme. En siciliansk läckerhet.

Tartare di manzo 169 kr

- råbiff på oxe, gräslöksemulsion, hängd gräddfil, confiterade tomater, frisésallad och hyvlad parmesan. En vinnare!

Spiedini di gamberi 159 kr

- räkspett marinerat med citron och het chili, rökt citronaioli, örtsallad och ciabatta.

Tonno crudo 169 kr

- tonfisktartar med citronmarinerad agretti, rökt citronaioli, torkad kapris och krasse.

Antipasti misto 199 kr

- kvällens tre utvalda charkuterier samt en ost, serveras med inlagda grönsaker, tapenade, oliver och grissini.

Pasta

Grantortellone verde (veg) 199 kr

- färsk pasta fylld med ricotta och spenat, serveras i smörig citronsås, toppas med rostade pinjenötter och färsk oregano.

Cannelloni e Salsiccia 249 kr

- cannelloni fylld med ricottaost, färsk salsiccia, och parma, toppas med tomat och bechamelsås och gratineras med provoloneost.

Gustos "Alfredo" 239 kr (går att få veg)

- krämig pasta med stekt pancetta (soltorkade tomater om veg) i alfredosås, toppas med finriven parmesanost och malen svartpeppar.

Strozzapreti med biff 259 kr

- pasta strozzapreti i en röd pestosås med paprika, soltorkade tomater, pinjenötter, vitlök och parmesan, toppas med tunnt skivad biff.

Frutti di mare 279 kr

- pasta linguine med en mix av skaldjur i sås arrabiata, med chili, vitlök och persilja. En underbar klassiker.

Tillbehör

Aioli 25 kr

Chilidip 25 kr

Ciabatta 15 kr, bakat på pizzadegen.

Pizzasallad 29 kr

Grönsallad 59 kr

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

Huvudrätter

Köttbiten 349 kr

- grillad ryggbiff utan kapp, serveras med röd pesto, balsamicosky och rosmarinpotatis. Toppas med ruccola och hyvlad parmesan.

Fisken 329 kr

- pannstekt filé av mjäll guldsparid med citronmarinerad agretti, serveras med potatispuré och en elegant vitvinssås - blankad med smör.

Insalata di gamberi 249 kr

- handskalade räkor, dagens skörd av sallad och örter, hyvlad parmesan, tomat, sockerärter, broccoli och salladslök. Serveras med bröd och aioli.

Risotto 289 kr

- med säsongens utvalda råvaror lagar köket en risotto med inspiration för dagen, fråga personalen vad som serveras!

Barnmeny

Pizza margherita / vesuvio 89 kr

Tomatsås och ost (vesuvio med skinka).

Pannkakor 79 kr

Med sylt och grädde.

Bolognese 79 kr

Pasta med köttfärsås.

Dessерter

Apelsin och choklad 99 kr

- saftig apelsinkaka med chokladcrème, chokladsorbet och rostade hasselnötter.

Gustos brûlée 119 kr

- karamelliserad med råsocker, serveras med en kula rabarbersorbet. En omtyckt klassiker!

Chokladtryffel 59 kr

- mörk chokladcrème toppad med flingsalt och olivolja.

Triss i Gelato 99 kr

- vanilj-, choklad- och pistagegelato toppad med karamellsås. En kula 39 kr.

Sorbetkula 39 kr

Välj mellan rabarber- eller citronsorbet.

Dessertvin

Torión 85 kr / glas

100% Verduzzo.

Muscato 120 / 520 kr

100% Muscato.

Vi jobbar med en lokal handelsträdgård från Bensbyn (Broomfields). Vårt mål är att servera 100% av grönsakerna från Bensbyn juni - sep.

Pizza

(går att få glutenfri)

Alberto 219 kr

Crème fraîche, rosmarinpotatis rostad med vitlök och italiensk salsiccia.

Chili Gamberi 229 kr

Vitlöksmarinerade räkor med chili, tomatsås, ruccola och citron.

Zucchini 209 kr (veg)

Citronmarinerad zucchini, gula datterinotomater, getost, ruccola och pinjenötter.

Nduja Rossa 209 kr (het)

Het salami, ruccola och tomatsås.

Bufala 199 kr (veg)

Buffelmozzarella och tomatsås.

Prosciutto Cotto 209 kr

Italiensk skinka, champinjoner och tomatsås.

Löjrom 359 kr

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

Bresaola 229 kr

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

Parma 229 kr

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

Caprese 219 kr (veg)

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

Gustosa 209 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 sofläckiga pizzabrödet, tillsammans med San Marzanotomater, Fior di latte Mozzarella, olivolja och färsk basilika, gör den Napolitanska pizzan till en riktig delikatess.

Basilika, Grana Padano, svensk mozzarella från Frägsta mejeri och olivolja, finns på alla våra pizzor!

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