

Färsk, hemlagad pasta — hantverk från vårt eget kök

Gusto

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.*

Cocktails

165 kr

Strawberry basil

Jordgubbar, vodka, basilikaskum

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, sodavatten

Amaretto Sour

Amaretto, äggvita

Rabarber-fläder spritz

Rabarberlikör, fläderlikör, Prosecco

GusTo

Apelsin Gin & Tonic

Gustocello

Galliano, limoncello, äggvita

Aperol Mule

Aperol, gin, gingerbeer

Negroni

Bombay Gin, Campari, röd vermouth

Mocktails

130 kr

Alkoholfri Mojito

Mynta, lime, sodavatten

Alkoholfri Sunrise

Mango, Passionsjuice, Lemonad

Champagne, Mousserande & Rosé

Champagne Arthur Marc Grande Cuvée AOC 1285 kr

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Prosecco Sup. DOCG 135/600 kr

100% Glera

Prosecco Rosé Blanc DOC 125/590 kr

85% Glera, 15% Pinot Noir

Lambrusco Nero 460 kr

Rött mousserande vin, en Italiensk klassiker

Bellini 165 kr

Prosecco, mangopuré

Elisetta Marche 125/560 kr

70% Granage, 30% Sangiovese

Vino Rosso

Valpolicella Zanoni 145/650 kr

70% Corvina, 30% Rondinella

Nebbiolo di Alba Battaglini 170/740 kr

100% Nebbiolo

Rosso Piceno 120/540 kr

50% Sangiovese, 50% Montepulciano

Barbera Principiano 160/690 kr

100% Barbera

Ripasso Zanoni 160/690 kr

40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella

Plantamura Primitivo 135/600 kr

100% Primitivo

Amarone della Valpolicella Zanoni 1350 kr

45% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Osoleta

Vino Bianco

Falerio 120/540 kr

80% Trebbiano, Pecorino, Passerina, 20% Vermentino, Chardonnay, Malvasia

Piemonte Chardonnay 140/620 kr

100% Chardonnay

Pinot Grigio Visintini (eko) 145/650 kr

100% Pinot Grigio

Netrroir Soave 170/740 kr

100% Garganega

Birra & Sidro

Menabrea Bionda på fat 89 kr

Peroni 89 kr

Magners Irish cider 85 kr

Sommersby päroncider 85 kr

Birra Lisa 84 kr

Birra Reale Extra 108 kr

Birra My Antonia 112 kr

Birra Maledetta 108 kr

Alkoholfritt

Läsk 39 kr

Pellegrino 40 kr

Cider 59 kr

Jacobs Creek 79 kr

Nosecco 79 kr

Menabrea Bionda 65 kr

Easy Rider IPA 65 kr

Antipasti

Ravioli 169 kr

Regnbågsforellfyllning, fänkål- och apelsinpuré, gräddmusselsås

Burrata (veg) 159 kr

Vitlöksbröd, pesto, tomatsallad, balsamic

Arancini 98 kr

Parma, parmesanemulsion, pickle

Souvas 196 kr

Ren, pumpa, porciniemulsion,
kronärtskocka, tryffelpecorino, örtolja

Löjromspizza 215 kr

Västerbottensost, crème fraîche, rödlök, dill, citron

Misto 199 kr

Kvällens charkuterier och ost, päron- och fikonmarmelad,
oliver, pickles, Napolitanskt bröd

Oxcarpaccio 179 kr

Pinjenötter, pickle, parmesan, ruccola,
basilikaolja, balsamico, 4-peppar mascarpone

Vitlöksbröd 98 kr

Aioli



Grantortellone verde (veg) 259 kr

Purjolök- och parmesanfyllning, porciniapuré, purjolök och citronsmörsås

Porcini Risotto (veg) 298 kr

Svamp, jordärtskocka, inlagd tomat, citron, tryffelpecorino, örtolja

Ox Steak Porcini 398 kr

Porcini rub, örtpotatisapuré med Madeirasås, schalottenlök, glaserad morot

Lasagna 289 kr

Oxragu, gruyère och pecorino béchamelsås, tomatås, parmesan

Linguine Carbonara 289 kr

Pancetta, gräslök, tryffel, tryffelpecorino, äggula

Farfalle med biff 298 kr

Röd pestosås, paprika, saltorkade tomater, pinjenötter, vitlök, parmesan

Chilli infused spaghetti 289 kr

Kräfter, vitvinszucchinisås, chili, vitlök, persilja och parmesan

Havsabborre 298 kr

Palsternackapuré, spenat, fänkålsolja, saffrans- och musselgräddsås

Pärlehöna 269 kr

Krämig Polenta, libbsticka emulsion, Madeirasky, brysselkål, grillad purjolök

Bambino

Pizza Margherita/Salsiccia 125 kr

Pannkakor 105 kr

Bolognese 125 kr

Sides

Grönsallad 69 kr

Chips / nötter 49 kr

Chiliolja 29 kr

Oliver 49 kr

Aioli 29 kr

Pizza

Parma 289 kr

Ruccola, Grana Padano, pinjenötter, pesto, balsamico

Chili gamberi 279 kr

Räkor, chili, vitlök, persilja, citron

Salami Milano 269 kr

Getost, tomat, vattenkrasse

Bufala (veg) 235 kr

Buffelmozzarella, Grana Padano

Funghi Bianco (veg) 259 kr

Svamp, persilja, vitlök, citron, tryffel, porcini-puré

Gustosa bianco (veg) 269 kr

Grana Padano, Gorgonzola, päronpuré, hasselnötter, balsamico

Alberto bianco 269 kr

Grana Padano, salsiccia, vitlök & rosmarinpotatis, salladslök

Nduja bianco 269 kr

Grana Padano, Nduja, salladslök

Dolci

Tiramisù 129 kr

Mascarpone, kaffe, Amaretto

Morot & Tonka Brulée 129 kr

Gjord av juice från våra hemodlade morötter

Affogato 89 kr

Vaniljglass täckt med varm espresso

Chokladtryffel 59 kr

Mörk choklad, kakao, tuile

Dessertvin

Torión 85 kr

100% Verduzzo

Recioto della Valpolicella DOCG 120 kr

50% Corvina, 40% Corvinone 20% Rondinella

Getato Coppetta

Vanilj 49 kr

Choklad 49 kr

Pistasch 59 kr

Citronsorbet 49 kr

Kaffedrinkar

Kaffe Karlsson 165 kr

Kaffe, Cointreau, Baileys, grädde

Irish Coffee 165 kr

Kaffe, Irländsk whiskey, grädde, rörsocker

Espresso Martini 165 kr

Espresso, kaffelikör, vodka

Kaffe

Bryggkaffe 50 kr

Dubbel Espresso 60 kr

Cappuccino 60 kr

Avec

Grappa

Barbera 140/210 kr

Gewürztraminer 180/270 kr

Calvados

Busnel VSOP 100/150 kr

Cognac

Grönstedts monopole VSOP 100/150 kr

Rum

Diplomático Mantuano 120/180 kr

Diplomático Reserva Exclusiva 160/240 kr

Ron Zacapa 23 yrs 180/270 kr

Likör

Limoncello di Capri 120/180 kr

Cointreau 100/150 kr

Baileys 100/150 kr

Tia Maria 100/150 kr

Whisky

Ardbeg 10 yr 120/180 kr

Nyanserad, maltig, påtaglig röksmak
Islay - Scotland

Auchentoshan 12 yr 140/210 kr

Inslag av smörkola, hasselnötter och apelsin
Lowlands - Scotland

Aberlour 16 yr 180/270 kr

Smak av russin, kryddor och vanilj
Speyside - Scotland

Glenkinchie 12 yr 120/180 kr

Tydligt fruktig smak
Eastern Lowlands - Scotland

Bulleit Bourbon 98/142 kr

Bourbon - Kentucky

Jameson 80/120 kr

Blended - Ireland

Red Label 98/138 kr

Blended - Scotland

*Grazie e
Arrivederci!*

Instagram:

@taverna_gusto

Taverna Gusto

Rådstugatan 7, 972 38 Luleå

0920 - 740 10

www.tavernagusto.se