

# 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

## **Hjortron Spritz**

Hjortronlikör, Prosecco, sodavatten

## **Negroni Flip**

Gin, Campari, röd Vermouth, ägg

# Mocktails

130 kr

## **Alkoholfri Apple Sour**

Äppelpuré, citron, sodavatten

## **Alkoholfri Sunrise**

Mango, Passionsjuice, Lemonad

# Champagne, Mousserande & Rosé

**Champagne Arthur Marc Initiale AOC** 980 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 Battaglino** 170/740 kr  
100% Nebbiolo

**Rosso Piceno** 120/540 kr  
50% Sangiovese, 50% Montepulciano

**Podere72 Rosso Sup.** 125/600 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

**Barolo Principiano 2021** 175/780 kr  
100% Nebbiolo

**Chianti Riserva** 170/740 kr  
90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cannolo

**Amarone della Valpolicella Zanoni** 1090 kr  
45% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Osoleta

# Vino Bianco

**Falerio** 120/540 kr  
80% Trebbiano, Pecorino, Passerina,  
20% Vermentino, Chardonnay, Malvasia

**Pistillo (eko)** 125/560 kr  
100% Pecorino

**Piemonte Chardonnay** 140/620 kr  
100% Chardonnay

**Sauvignon Visintini (eko)** 135/600 kr  
100% Sauvignon Blanc

**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

**San Pellegrino** 40 kr

**Cider** 59 kr

**Jacobs Creek** 79 kr

**Nosecco** 79 kr

**Menabrea Bionda** 65 kr

**Easy Rider IPA** 65 kr

# Antipasti

## **Carpaccio scottato 169 kr**

Brynt regnbågsfilé, polentachips, balsamicogelé,  
gurka, kål, pepparrottemulsion, koriander

## **Bruschetta di Bufala (veg) 98 kr**

Rostat bröd, färsk vitlök, San Marzano tomat, buffelmozzarella, basilika

## **Burrata (veg) 149 kr**

Vitlöksbröd, pesto, tomatsallad, balsamico

## **Formaggi di Capra frita 149 kr**

Friterad getost, parmaskinka, tomat, pistasch, honungsdressing, ruccola

## **Tartare di manzo 189 kr**

Oxfilé, balsamicoemulsion, äggula, schalottenlök,  
gräddfil, kapis, kronärtskocka, pecorino

## **Bruschetta di Kalix Löjrom 198 kr**

Västerbottensost, crème fraîche, rödlök, dill, citron

## **Misto 198 kr**

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

## **Vitlöksbröd 89 kr**

Nygräddat Napolitanskt bröd, aioli

# Primi

## **Ravioli con asparagi** 249 kr

Vitvinsås, brynt sparris, citron, gräslök,  
Parmesan 36mån, pinjenötter

## **Risotto (veg)** 298 kr

Svamp, jordärtskocka, pickles, citron, tryffelpecorino, örtolja

## **Filetto di Manzo** 398 kr

Porcini rub, potatisstomp med oliver och tomat,  
rostad vitlök, rödvinsky, tryffel emulsion

## **Lasagna il forno** 289 kr

Oxragu, gruyère och pecorino béchamelsås, tomatsås, Parmesan

## **Orecchiette di manzo al Alfredo** 298 kr

Oxfilé, Parmesan 24mån, tryffel pecorino, svartpeppar, salladslök

## **Tortelloni di Parma** 289 kr

Parmaskinka, spenat och ricotta tortelloni, röd pesto,  
Parmesan 24mån, basilika olja, balsamico, ruccola

## **Linguine di trota** 289 kr

Regnbågsfilé, vitvin & zucchini sås, chili, vitlök, citron, persilja, Parmesan

## **Il pesce** 325 kr

Guldbrax (seabream), potatiskaka med concasse och oliver,  
balsamico och tomatsås, parmesanemulsion

## **Pollo alla Ballantine** 279 kr

Svensk majsckling , friterad Polenta & Ratatouillekaka,  
gazpachosås, tryffelemulsion, basilikasallad

# Pizza

**Parma** 279 kr

Tomat, ruccola, Grana Padano, pinjenötter, pesto, balsamico

**Chili gamberi** 269 kr

Tomat, räkor, chili, vitlök, persilja, citron

**Salami Milano** 259 kr

Tomat, getost, tomat, vattenkrasse

**Bufala (veg)** 225 kr

Tomat, buffelmozzarella, Grana Padano

**Funghi Bianco (veg)** 249 kr

Crème fraiche, svamp, persilja, vitlök, citron, tryffel, porcini-puré

**Gustosa bianco (veg)** 259 kr

Crème fraiche, Grana Padano, Gorgonzola, päronpuré, hasselnötter, balsamico

**Alberto bianco** 259 kr

Crème fraiche, Grana Padano, salsiccia, vitlök & rosmarinpotatis, salladslök

**Nduja bianco** 259 kr

Crème fraiche, Grana Padano, Nduja, salladslök

*Vi har Mozzarellaost på alla våra pizzor*

# Dolci

## **Tiramisù** 98 kr

Mascarpone, kaffe, Amaretto

## **Gusto's bruléé** 98 kr

Karamelliserad vaniljgrädde, kolatuile

## **Affogato** 89 kr

Vaniljglass täckt med varm espresso

## **Chokladtryffel** 59 kr

Mörk choklad, kakao, tuile

## **Lemon curd pizza** 98 kr

Crème fraîche, florsocker

# Gelato Coppetta

**Vanilj** 49 kr

**Choklad** 49 kr

**Pistasch** 59 kr

**Citronsorbet** 49 kr

## 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

## Dessertvin

**Torión** 75 kr

100% Verduzzo

**Recioto della Valpolicella DOCG** 105 kr

50% Corvina, 40% Corvinone 20% Rondinella

## 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

- Americano** 50 kr  
**Dubbel Espresso** 50 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](http://www.tavernagusto.se)