

GETRÄNKE

BASICS, BEER & BUBBLES

BASICS

Wasser Still/Sprudel (0.75)	6.5
Wasser still/Sprudel (0.25)	2.9
Apfel-/Johannisbeerschorle (0.25)	4.5
Sprite/CocaCola/ Cola Zero/ Fanta (0.2)	3.8
Goldberg Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic Water (0.2)	4.2

BEER

Moretti (0.2)	3.5
Moretti (0.4)	5.5
Radler süß/sauer (0.4)	5
Heineken (0.25)	4
Heineken Alkoholfrei (0.33)	4

BUBBLES

Ruinart Blanc de Blancs	185
Ruinart Brut Rose	185
Moet Chandon Brut	110
Moet Chandon Brut Rose	130
Moet Chandon Brut Ice	148
Vueve Clicquot Brut	108

WINE

FLASCHEN & GLÄSER

für Weine der besonderenart Sprecht uns gerne an!

Weiß

Vermentino de Sardegna	48
Ca'Scavi Lugana -Piemonte	12/38
Malvasia	28
Chardonnay - Piemonte	9.5/32
Roero Arneis - Piemonte	9.5/34

Rosé & Rot

Cannonau di Sardinia DOC	42
Rosé Piemont Moso DOC Borgo Lame	9/32
Alfa Tauri - Val di Toro	10/38
Domaine de Millet	28
BIO Can Axartell Rosado	46
Amarone della Valtipolacella	98
Scavy & Ray Primitivo	12/38
Vico Toscana	36

SPEISEKARTE

Willkommen im Gusto Gusto - Ein Ort der dir eine kulinarische Reise ohne lästiges Gepäck oder nervigen Check-in verspricht. Entlang der mediterranen Küsten haben unsere Gerichte ihren Ursprung - inspiriert von traditionellen Zutaten, liebevoll neu interpretiert.

STARTER

GAZPACHO - KALTE SUPPE 8,-
Tomate- Wassermelonengazpacho mit griechischem Fetakäse

BRUSCHETTA A LA CHEF 8,-
italienisches Brot knusprig gebacken klassisch getoppet mit Kirschrosmarin, Knoblauch & Basilikum

ANTI PASTI A LA GUSTO GUSTO 24,-
Vorspeisenteller für 2 Personen mit Käse, Wurst & gegrilltem Gemüse

SALATE

GUSTO SALAT 21,-
Bunt gemischter Salat mit sonnengereiften Tomaten, hauchdünner Bresaola & cremiger Burrata. Verfeinert mit Walnüssen ist es das perfekte Gericht für jeden der es leicht mag.

Caesar Salad 19,-
Knackiger Romana-Salat, goldene Croutons und saftig gegrilltes Hähnchen an cremigem Dressing. Ein Klassiker.

Gemischter Salat 8,-
saisonaler Salat

Lebensmittelunverträglichkeit, vegetarier oder Veganer? Kein Problem!

Bei Fragen zu Allergenen helfen wir euch gerne weiter.

DESSERT Amore

MINI SCHOKOMOUSSE TÖRTCHEN 8,-

ZITRONENSORBET 8,-

PROFITEROLO 8,-

TARTUFO NERO/ BIANCO 8,-

MAIN

Fish & Fleisch

POLPO MEDITERRANEO 32,-
Ein Gericht wie ein Tag am Meer. Zartgegrillter Oktopus auf cremigem Kartoffelpüree, mit Kirschtomaten & Kapern

GEGRILLTES DORADENFILET 28,-
Ein Sommerabend an der Cote d'Azur serviert auf einem Teller. Goldbraun gebratenes Doradenfilet mit saisonalem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln.

Honey Chicken 26,-
Saftig goldbraun gebratenes Hähnchen mit saisonalem Marktgemüse & Rosmarinkartoffeln. Glasiert mit einer feinen Honigmarinade - ein Gericht wie eine Umarmung.

FEINSTES IRISCHES WEIDENRIND 41,-
Unser Grass-Fed Beef direkt von den saftig grünen Weiden Irlands, perfekt gegrillt mit saisonalem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

SURF & TURF A LA GUSTO 44,-
Das beste aus beiden Welten für diejenigen die sich nicht mit entweder oder zufrieden geben möchten. Eine Kombination aus unserem beliebten Oktopus und dem irischen Weidenrind - serviert mit frischem Marktgemüse oder Püree.

Pizza & Pasta

Glutenunverträglichkeit aber trotzdem Lust auf Pizza/Pasta? Gerne bieten wir euch eine glutenreduzierte Pinsa oder Glutenfreie Nudeln an!

PIZZA SALMON 17,-
knusprige Pizza liebevoll mit Crème fraîche bestrichen & mit Lachs belegt

PIZZA VEGGIE 16,-
knusprige Pizza mit klassischer Tomatensauce und frischem Marktgemüse

PASTA ALLA NONNA 14,-
Frische Spaghetti an hausgemachter Tomatensauce wie sie nur die Nonna kann. Honigsüße Kirschtomaten, Knoblauch & Basilikum. Wahlweise mit Garnelen (+8€)

PASTA AU CITRON 18,-
Eine raffiniert cremige Butter-, Sahnesauce mit Parmesan verfeinert und einem Spritzer Zitrone. Getoppet mit Zitronenzeste ein cremig-leichter Pastatraum.

BEEF TAGLIATELLE 26,-
Feinste Rinderfiletstreifen vom irischen Weidenrind mit Tagliatelle an einer Primitivosauce. Ob im Glas oder im Teller - ein samtiger Hauch Süden.