

## INSALATE

Alle salades worden geserveerd met Italiaans brood en huisgemaakte pestoboter.

### Capra

Salade met lauwwarme geitenkaas op een crouton met parmezaan, kappertjes, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, olijven en een lichtzoete balsamico-honingdressing **€18,90**

### Vitello

Frisse salade met rosé gebraden kalfsvlees, een saus van tonijn, parmezaan, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en appelkappertjes **€19,90**

### Carpaccio

De klassieker van dungseden carpaccio di bresaola met truffelmayonaise, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaatjes, olijven, pijnboompitten en kappertjes **€19,90**

### Cesare

Salade met little gem, rucola, kip, pancetta, gekookt ei, croutons, parmezaan, olijven, pijnboompitten en een heerlijk zachte caesardressing. Hier kom je voor terug! **€19,90**

### Gamba

Rijkelijk gevulde salade met lauwwarme knoflookgamba's, paprika-citroenaioli, kappertjes en pijnboompitten. Afgemaakt met olijven en zongedroogde tomaatjes **€20,90**

### Caprese

Klassieke combinatie van buffelmozzarella met verse tomaat, basilicum, huisgemaakte pesto en olijfolie **€17,90**

## BAMBINI

Voor de kids (met een leuke verrassing!)

### Tosti Italia

Panino uit de grill met keuze uit: kaas en achterham of mozzarella, pesto en tomaat **€6,90**

### Zuppa

Een kom verse tomaten- of courgettesoep met pesto en mascarpone **€6,90**

### Spaghetti

Kinderportie spaghetti met pesto, tomatensaus of bolognesesaus **€8,50**

## PASTA

### Bolognese

De klassieker, heerlijk vol van smaak, met rundergehakt, tomatensaus en een blaadje basilicum voor de liefde **€18,90**

### Carbonara

Ook zo'n klassieker! Met pancetta, ei, parmezaan, pecorino, zwarte peper en uiteraard geen room! **€18,90**

### Scampi

Tagliatelle met gamba's, knoflook, rode peper, citroen en olijfolie met frisse venkel on top **€20,90**

## SPECIALITA

Onze keukenbrigade bruist van de creativiteit en presenteert daarom iedere week vol trots een aantal verrassende gerechten buiten de kaart om. We verwijzen je hiervoor graag naar de krijtborden en uiteraard vertellen onze medewerkers je er graag meer over.

Alvast een voorproefje? Check onze socials [@gustodenbosch](#)



## GUSTO

Kolperstraat 8  
5211 KC Den Bosch  
073-6104015

[info@gusto-denbosch.nl](mailto:info@gusto-denbosch.nl)  
[www.gusto-denbosch.nl](http://www.gusto-denbosch.nl)  
Instagram Facebook [@gustodenbosch](#)

## ANTIPASTI

Eigenlijk alles behalve pasta. Ideaal om te delen, of lekker helemaal voor je zelf te houden.

### Piccolo de Luxe

Een waar festival van de allerlekkerste luxe antipasti tussen vleeswaren en kazen. Gegarandeerd verrassend! **€19,90 p.p.**

### Pesce

Visplateau voor de echte zee-liefhebber met o.a. gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade en knoflookgamba's **€19,90 p.p.**

### Carne

Vleesplateau, rijkelijk gevuld met diverse soorten charcuterie zoals parmaham, salami en bresaola **€18,90 p.p.**

### Vegetariano

Combinatie van kazen, caprese, bruschetta en groenten **€19,90 p.p.**

### Pane

Een mandje versgebakken Italiaans brood **€3,00**  
Huisgemaakte pesto en tapenade erbij +€3,50

### Oliva

Schaaltje gemengde olijven **€5,90**

### Bruschetta

Geroosterd brood met verse tomaat en knoflook (4 stuks) **€9,50**

### Verde

Gemengde Italiaanse salade met pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, kappertjes, olijven en parmezaan. Lekker voor erbij! **€9,50**

### Zuppa

Verse zuppa pomodori (tomaat) of courgetti (die kun je zelf wel ontcijferen). Met mascarpone, pesto en Italiaans brood met pestoboter **€9,50**

 VEGETARISCH

**Veel van onze producten bevatten allergenen, met vragen kunt u terecht bij onze medewerkers**

## PANINI

Panino is italiaans voor 'broodje'. Dus nee: bij Gusto is een panino niet zo'n platgedrukt stokbroodje met gesmolten kaas ertussen. Wij serveren namelijk de echte panino, die we bijzonder rijkelijk beleggen. Hierna heb je zeker geen honger meer!

Lees verderop hoe we onze panini zo perfect gebakken krijgen of ga hieronder en hiernaast direct op zoek naar jouw perfecte panino. Smakelijk!

## KOUDE PANINI

Volkoren-, olijf-, tomaatbrood in plaats van wit +€1,00 – extra ingrediënt +€1,00 per stuk: rucola, basilicum, pepers, parmezaan, zongedroogde tomaat, gegrilde aubergine, pesto, pijnboompitten, spinazie, gorgonzola, mozzarella, truffelmayonaise

### Bari

Met prachtige producten hoef je niet ingewikkeld te doen. Parmaham, mozzarella en huisgemaakte pesto **€15,90**

### Capoccia

Carpaccio di bresaola, mozzarella en zongedroogde tomaatjes zijn de beste vrienden op deze simpelweg heerlijke panino **€17,90**

### Di Nonna

Een gouden combinatie. Heerlijke hartige parmaham, bospaddestoelentapenade en gegrilde aubergine **€16,90**

### Fantastico

Carpaccio di bresaola, truffelmayonaise, walnoten en rucola. De herkomst van zijn naam? Simpel: hij is werkelijk fan-tas-tisch! **€17,90**

### Milano

Torenhog en daarom Albert's favoriet. Achterham, verse tomaat, twee soorten salami (pittig en mild) en provolone of gorgonzola **€16,90**

### Piemontese

Rijkelijk belegd met provolone en gegrilde aubergine, huisgemaakte pesto en pijnboompitjes. Lekker hoeft niet ingewikkeld te zijn **€15,90**

### Primavera

Klassiek in eenvoud & legendarisch in smaak: buffelmozzarella, tomaat, huisgemaakte pesto en verse basilicum **€15,90**

### Sgombro

Voor de visliefhebber: makreel rilette met little gem, zoetzure courgette en zongedroogde tomaatjes **€16,90**

### Tacchino

Een goede basis van kalkoenfilet en mozzarella, bij elkaar gebracht door een frisse tomatentapenade en verse basilicum **€15,90**

### Tartare

Nieuw, verrassend en lekker fris. Kalfstartaar met verse augurk, mozzarella, gekookt ei en kappertjesmayonaise. Tip van de chef! **€17,90**

### Tonno

Meer van onze befaamde, overdadig gevulde, huisgemaakte tonijnsalade past simpelweg niet op deze panino **€15,90**

### Verona

Mooie combinatie van parmaham en pittige gorgonzola, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en huisgemaakte pesto **€16,90**

### Vitello Tonnato

De eeuwenoude klassieker van rosé gebraden kalfsvlees met een volle, romige saus van tonijn, afgemaakt met rucola **€17,90**

**De perfecte panino wordt pas op het laatste moment gebakken, zodat hij écht vers is.**

's Nachts begint jouw panino zijn avontuur als een klein bolletje deeg van nog geen 8 centimeter doorsnede. Zij aan zij met al z'n kleine broertjes en zusjes in de smaken olijf, tomaat, volkoren en wit, op een dun bedje van tarwebloem, om lekker lang te kunnen rijzen. En terwijl jij je nog een keer omdraait, rijst jouw panino gedurende de nacht door en door, tot een panino van zo'n 15 centimeter doorsnede. Na een laatste check door de chef mogen ze de oven in om door ons zelf, zoals een echte bakker dat doet, lekker knapperig en goudbruin gebakken te worden. Zo bakken we bij Gusto al sinds 2005 helemaal zelf de allerlekkerste panini die wij ooit geproefd hebben. En daar zijn we trots op!

## WARME PANINI

Uit de oven

### Roma

Heerlijke witte panino met verse gepocheerde peer, gorgonzola, walnoten en rucola. Warm uit de oven **€15,90**

### Cesare

"Ge-wel-dig", is de meest gehoorde reactie op deze klassieker. Warme tomaten-panino met pancetta, kip, gekookt ei, pittige rucola en een heerlijke, zachte caesardressing **€17,90**

### Eros

Warme volkoren-panino met geitenkaas, walnoten, kruidige rucola en een lichtzoete balsamico-honingdressing **€15,90**

### Fresco

Nee, fresco betekent niet 'koud' maar 'vers'. En dat is 'ie! Een witte panino, rijkelijk belegd met mozzarella, zongedroogde tomaatjes, huisgemaakte pesto, parmaham en rucola. Heerlijk warm uit de oven! **€16,90**