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

Carpaccio
De klassieker van dungesneden 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! **€20,90**

Gamba
Rijkelijk gevulde salade met lauwwarme knoflookgamba's,
paprika-citroenaioli, kappertjes en pijnboompitten.
Afgemaakt met olijven en zongedroogde tomaatjes **€21,90**

Caprese
Klassieke combinatie van buffelmozzarella met verse tomaat,
basilicum, huisgemaakte pesto en olijfolie **€18,90**

BAMBINI
Voor de kids

Tosti Italia
Panino uit de grill met keuze uit:
kaas en achterham of mozzarella, pesto en tomaat **€7,90**

Zuppa
Een kom verse tomaten- of courgettesoep met pesto en mascarpone **€7,90**

Penne
Kinderportie penne met pesto, tomatensaus of bolognesesaus **€9,50**

PASTA

Bolognese
De klassieker, heerlijk vol van smaak, met rundergehakt,
tomatensaus en een blaadje basilicum voor de liefde **€19,90**

Carbonara
Ook zo'n klassieker! Met guanciale, ei, parmezaan,
zwarte peper en uiteraard geen room! **€19,90**

Scampi
Tagliatelle met gamba's, knoflook, rode peper, citroen en
olijfolie met frisse venkel on top **€22,90**

Norma
Een klassieker zonder vlees kan niet ontbreken!
Met o.a. aubergine en tomaten **€19,90**

SPECIALITA TIP

**Om de keuze nog wat moeilijker te maken presenteert
onze keukenbrigade iedere week een aantal klassieke,
verrassende, ook vegetarische, 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
www.gusto-denbosch.nl
Instagram @gustodenbosch

ANTIPASTI

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

Piccolo de Luxe TIP
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 wisselende dagverse vis, schaal- en schelpdieren **€19,90 p.p.**

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

Pane V
Versgebakken Italiaans brood met huisgemaakte pesto en tapenade **€5,90**

Oliva V
Schaaltje gemengde olijven **€5,90**

Bruschetta V
Geroosterd brood met verse tomaat en knoflook (2 stuks) **€5,50**

Zuppa V
Verse zuppa pomodori (tomaat) of courgetti (die kun je zelf wel ontcijferen).
Met mascarpone, pesto en Italiaans brood met pestoboter **€10,50**

V 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 **€17,90**

Capoccia
Carpaccio di bresaola, mozzarella, zongedroogde tomaatjes en rucola
zijn de beste vrienden op deze simpelweg heerlijke panino **€18,90**

Di Nonna
Een gouden combinatie. Heerlijke hartige parmaham,
bospaddestoelentapenade en gegrilde aubergine **€18,90**

Fantastico
Carpaccio di bresaola, truffelmayonaise, walnoten en rucola
De herkomst van zijn naam? Simpel: hij is werkelijk fan-tas-tisch! **€19,90**

Milano
Torenhoog en daarom Albert's favoriet. Achterham, verse tomaat,
twee soorten salami (pittig en mild) en provolone of gorgonzola **€17,90**

Piemontese V
Rijkelijk belegd met provolone, gegrilde aubergine, huisgemaakte pesto,
pijnboompitjes en rucola. Lekker hoeft niet ingewikkeld te zijn **€17,90**

Primavera V
Klassiek in eenvoud & legendarisch in smaak:
buffelmozzarella, tomaat, huisgemaakte pesto en verse basilicum **€17,90**

Sgombro TIP
Voor de visliefhebber: makreel rilette met little gem,
zoetzure courgette en zongedroogde tomaatjes **€18,90**

Tacchino
Een goede basis van kalkoenfilet en mozzarella, bij elkaar gebracht
door een frisse tomatentapenade en verse basilicum **€18,90**

Tartare TIP
Nieuw, verrassend en lekker fris. Kalfstartaar met verse augurk, mozzarella,
gekookt ei en kappertjesmayonaise. Tip van de chef! **€19,90**

Tonno
Meer van onze befaamde, overdadig gevulde, huisgemaakte
tonijnsalade past simpelweg niet op deze panino **€17,90**

Verona
Mooie combinatie van parmaham en pittige gorgonzola,
zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en huisgemaakte pesto **€18,90**

Vitello Tonnato
De eeuwenoude klassieker van rosé gebraden kalfsvlees met een
volle, romige saus van tonijn, afgemaakt met rucola **€18,90**

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 V
Heerlijke witte panino met verse gepocheerde peer,
gorgonzola, walnoten en rucola. Warm uit de oven **€17,90**

Cesare TIP
"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 **€19,90**

Eros V
Warme volkoren-panino met geitenkaas, walnoten, kruidige
rucola en een lichtzoete balsamico-honingdressing **€18,90**

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! **€18,90**