

INSALATE

Alle salades worden geserveerd met Italiaans brood en huisgemaakte pestoboter.

Capra

Salade met lauwwarme geitenkaas op een crouton met pancetta, parmezaan, kappertjes, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, olijven en een lichtzoete balsamico-honingdressing **€14,50**

Vitello tip

Frisse salade met rosé gebraden kalfsvlees, een saus van tonijn, parmezaan, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en appelkappertjes **€15,00**

Carpaccio

De klassieker van dungseden carpaccio di bresaola met aardappel/truffelsalade, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaatjes, olijven, pijnboompitten en kappertjes **€15,00**

Cesare

Salade met little gem, rucola, kip, pancetta, gekookt ei, croutons, parmezaan, olijven, pijnboompitten en een heerlijk zachte caesardressing. Hier kom je voor terug! **€15,00**

Gamba

Rijkelijk gevulde salade met lauwwarme knoflookgamba's, citroenaioli, parmezaan, kappertjes en pijnboompitten. Afgemaakt met olijven en zongedroogde tomaatjes **€15,00**

Verdure

Gemengde salade met seizoensgroenten, parmezaan, pijnboompitten, kappertjes, zongedroogde tomaatjes en olijven **€14,50**

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 **€5,00**

Zuppa

Een kom verse tomaten- of courgettesoep met pesto en mascarpone **€5,00**

Spaghetti

Kinderportie spaghetti met pesto, tomatensaus of bolognesesaus **€7,50**

Naast deze gerechten zijn de kleine porties uitermate geschikt voor de bambini.

PASTA

Wij gebruiken natuurlijk de beste pasta's, zodat wij nog meer aandacht kunnen geven aan onze sauzen

Bolognese

De klassieker, heerlijk vol van smaak, met rundergehakt, tomatensaus en een blaadje basilicum voor de liefde **€13,50**

Carbonara

Ook zo'n klassieker! Met pancetta, ei, parmezaan, pecorini, zwarte peper en een drupje room **€13,50**

Scampi

Spaghetti met gamba's, knoflook, rode peper, citroen en olijfolie op een bedje van rucola **€14,50**

Tortellini

Ermanno maakt voor ons de vers gevulde past. Wij vertellen u graag waarmee hij vandaag de tortellini heeft gevuld. **€14,50**



GUSTO

Kolperstraat 8
5211 KC Den Bosch
073-6104015

info@gusto-denbosch.nl
www.gusto-denbosch.nl
Instagram Facebook @gustodenbosch



ANTIPASTI

Eigenlijk alles behalve pasta. Ideaal om te delen, tenzij je in je eentje komt of met mensen die je eigenlijk niet mag.

Vanaf 2 personen te bestellen:

Piccolo

Een schitterend plateau met diverse antipasti van Italiaanse vleeswaren kazen en tapenades **€13,90 p.p.**

Piccolo de Luxe ^{tip}

Een waar festival van de allerlekkerste luxe antipasti tussen vleeswaren en kazen. Gegarandeerd verrassend! **€14,90 p.p.**

Pesce

Visplateau voor de echte zee-liefhebber met o.a. gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade en knoflookgamba's **€13,90 p.p.**

Carne

Vleesplateau, rijkelijk gevuld met diverse soorten charcuterie zoals parmaham, salami en bresaola **€13,90 p.p.**

Formaggio

Selectie van Italiaanse kazen zoals taleggio, gorgonzola en parmezaan **€13,90 p.p.**

Pane

Een mandje versgebakken Italiaans brood **€3,00**
Huisgemaakte pesto en tapenade erbij +€2,50

Oliva

Schaaltje gemengde olijven **€5,50**

Verde

Gemengde Italiaanse salade met pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, kappertjes, olijven en parmezaan. Lekker voor erbij! **€6,50**

Caprese

Klassieke combinatie van buffelmozzarella met verse tomaat, basilicum, huisgemaakte pesto en olijfolie **€11,50**

Zuppa

Verse zuppa pomodori (tomaat) of courgetti (die kun je zelf wel ontcijferen). Met mascarpone, pesto en Italiaans brood met pestoboter **€6,50**

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. 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

Di Nonna

Een gouden combinatie. Heerlijke hartige parmaham, bospaddestoelentapenade en gegrilde aubergine **€10,90**

Tonno ^{tip}

Meer van onze befaamde, overdadig gevulde, huisgemaakte tonijnsalade past simpelweg niet op deze panino **€9,90**

Vitello Tonnato

De eeuwenoude klassieker van rosé gebraden kalfsvlees met een volle, romige saus van tonijn, afgemaakt met rucola **€10,90**

Piemontese

Rijkelijk belegd met provolone en gegrilde aubergine, huisgemaakte pesto en pijnboompitjes.
Lekker hoeft niet ingewikkeld te zijn **€10,90**

Capoccia

Carpaccio di bresaola, mozzarella en zongedroogde tomaatjes zijn de beste vrienden op deze simpelweg heerlijke panino **€10,90**

Tacchino

Een goede basis van kalkoenfilet en mozzarella, bij elkaar gebracht door een frisse tomatentapenade en verse basilicum **€10,90**

Verona

Mooie combinatie van parmaham en pittige gorgonzola, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en huisgemaakte pesto **€10,90**

Bari ^{tip}

Met prachtige producten hoef je niet ingewikkeld te doen. Parmaham, mozzarella en huisgemaakte pesto **€10,90**

Mela

Carpaccio di bresaola, parmezaan, pijnboompitten en rucola. Goed voor de lijn! **€10,90**

Primavera

Klassiek in eenvoud & legendarisch in smaak: mozzarella, tomaat, huisgemaakte pesto en verse basilicum **€10,90**

Fantastico

Carpaccio di bresaola, truffelmayonaise, walnoten en rucola
De herkomst van zijn naam? Simpel: hij is werkelijk fan-tas-tisch! **€10,90**

Boxie

Gezond, vegetarisch en lekker. Provolone, gegrilde aubergine en spinazie. Hadden we al gezegd dat 'ie gezond was? **€9,90**

Milano

Torenhoog en daarom Albert's favoriet. achterham, verse tomaat, twee soorten salami (pittig en mild) en provolone of gorgonzola **€10,90**

Salmone

Lekkere stevige plakken gerookte zalm, kruidenkaas en rucola **€11,90**

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 2006 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 **€10,90**

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 **€10,90**

Eros ^{tip}

Warme volkoren-panino met geitenkaas, walnoten, kruidige rucola en een lichtzoete balsamico-honingdressing **€10,90**

Martino

Specialiteit van onze chef Martijn: een warme olijf-panino met tomatentapenade, mortadella (Italiaanse worst) en kruidige rucola. Een absolute klassieker! **€10,90**

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! **€10,90**