

SMÅ RÄTTER

ANTIPASTI

Crostini Caponata di Melanzane 35:- Toast med aubergine och tomat.	Fritto Misto 75:- Friterad bläckfisk och fisk.
Crostini Napoletani 35:- Toast med ricotta och sardeller.	Suppli 55:- Friterad risboll fylld med mozzarella.
Brushetta Caprese 65:- Grillat bröd med tomat och buffel-mozzarella, olivolja och basilika.	Crocchette di Patate 65:- Friterade potatiskroketter fyllda med Scamorza och pancetta.
Insalata di Olive 55:- Sallad med oliver och fänkål.	Carpaccio Il Gusto 125:- Kalvfilé med tryffelpeccorino, hassel-nötter, olivolja smaksatt med tryffel, ricotta och friterad rucola.
Focaccia al Formaggio 65:- Ostgratinerad focaccia.	Friterad mozzarella 85:- Med varm tomatsås.
Verdure in Scapece 45:- Grillade och marinerade medelhavsgrönsaker.	Burrata 85:- Med sardellpuver och lagrad balsamico samt friterad salvia.

CHARK & *Våra ostar*

30g/45:-

Bresaola
Lufttorkat nöttinnanlår

Salami Milano
Mild salami smaksatt med svartpeppar och vitlök.

Ventrecina
Stark salami smaksatt med paprika och peperoncino.

Cinghiale
Lufttorkad vildsvinskind

Salami Felino
Mild salami smaksatt med fänkål

Coppa
Lufttorkad fläskkarré

Prosciutto di Parma
Lufttorkad parmaskina.

Salami Napoli
Mild salami smaksatt med svartpeppar.

Salami di Tartufo
Tryffelsalami

Parmigiano Reggiano
Parmesan ost

Scamorza
Rökt mozzarella

Pecorino di tartufo
Tryffelpeccorino.

ILG charkbricka 125:-
serveras med marinerad kronärtskocka, Caprese, olivsallad med fänkål samt grissini.

PRIMI PIATTI

Pasta, Risotto & Polenta

Penne Rigate alla Pomodori 115:-

Penne med tomatås samt parmesan. Kan fås som Vegan.

Spaghetti con Vongole 175:-

Spaghetti med vitvinskokta musslor samt parmesan och persilja.

Linguine alla Carbonara 165:-

Linguine med lufttorkat sidfläsk, äggula och pecorino.

Tagliatelle al Ragu di Cinghiale 175:-

Tagliatelle med vildsvinsragu med svarta oliver.

Papardelle con Burro e Salvia 135:-

Pappardelle med smör, äggula och salvia samt parmesan.

Risotto alla Milanese 105:-

Saffransrisotto.

Risotto con Funghi e Marsala 105:-

Risotto med svamp och marsala samt tryffelpecorino.

Gnocchi alla Romana 135:-

Polenta gnocchi serveras med ostgratinerad och tomatås samt parmesan.

CONTORNI

Tillbehör 45:-

Peperonata

Paprika, tomat och löksauté

Patata al Forno

Vitlök och örtrostad potatis

Cipolle al Aceto/

Stekt och vinägermarinerad lök

Risotto alla Milanese

Saffransrisotto.

**Insalata di Asparagi Crudi
con Parmigiano**

Sallad på rå sparris och parmesan

Insalata di Fave con Pesto

Bondbönor med pesto

Suppli

Friterad risboll fylld med mozzarella

Friterad smaschad potatis

Broccoli med parmesan

Potatispuré med parmesan

Dragonmajonnäs 25:-

Ört och vitlökscrème 25:-

SECONDI PIATTI

Fisk & KÖTT

Truto Il Gusto

Röding serveras med oliver, tomat, sardeller, kapris, olivolja, vitlök, citron och oregano potatispuré.

Vin: No Name Fiulano, 110:-/glas

Merluzzo in Crosta

Torsk med täcke av saltorkade tomat och oliver samt olivolja med örtrostad potatis.

Vin: Pomino Bianco, 95:-/glas

Pollo al Vino blanco

Vitvins kokt kyckling med pancetta, färska örter, vitlök serveras med mozzarellafyllda risbollar.

Vin: Villa Antinori Bianco, 95:-/glas

265:- Costoletta

Panerad kalvkotlett serveras med salviastekt smör och ljummen potatissallad toppad med rucola.

Vin: Zeni Marogne Valpolicella Ripasso, 105:-/glas 15 cl

285:- Osso Buco

Tomat och vitvinskokt lammlägg serveras med gremolata smaksatt med rostade pinjenötter samt risotto Milanese.

Vin: Villa Antinori Rosso, 95:-/glas

215:-

Bistecca con Burro del Chianti

Hängmörad ryggbiff serveras Barberarsky, med smör och oxtalg smaksatt med rosmarin och vitlök samt friterad smashad potatis.

Vin: Nipozano Chianti Rufina, 95:-/glas

235:-

265:-

285:-

Dolce

Panna cotta

Med pistage och stekt sockerkaka samt chokladglass.

85:-

Tiramisú

65:-

Citronsorbet limonchello

35:-/kula

Flan

Med mascarpone & karamellsås

65:-

Praliner & tryfflar

35:-

Citronpaj

Med italiensk maräng

75:-

Choklad & hasselnöstsmaräng

40:-

Biscotti

Med 6 cl. Marsala & Mascarpone

145:-

PIZZA

Raffael Esposito Tricolore "Margherita":

San Marzano tomat, Fior di latte,
Grana Padano, olivolja och basilika.

120:-

Marinara (vegan):

San Marzano tomat, olivolja, basilika
och oregano toppas med rucola.

99:-

Tonno:

Fior di latte, tonfisk, Grana Padano,
marinerade gula tomater, citronolja,
carpaccio på citron, hackad persilja,
picklad rödlök och citronzest.

145:-

Botarga Peperoncino:

Tomatsås, Fior di latte, Grana
Padano, sardeller, oliver, kapris,
peperoncino, basilika och riven botarga.

145:-

Napoli:

Fior di latte, basilika, salsiccia,
Friarelli, Grana Padano, olivolja,

135:-

Nutella

Nutella, marshmallows, jordgubbar och rostade hasselnötter
serveras med vaniljglass.

125:-

Tartufo Bianco:

Tryffelsalami, champinjoner, gula
kantareller, Fior di latte, vitlök,
tryffelpeccorino, olivolja och
hackad persilja samt riven tryffel.

225:-

Diavolo:

San Marzano tomat, Fior di latte,
Grana Padano, Ventrecina
(stark salami) olivolja, basilika och
körsbärstomater.

145:-

Prosciutto di Parma:

San Marzano tomat, Fior di latte,
Grana Padano, Parmaskinka,
basilika, rucola och pinjenötter.

145:-

Capricciosa

San Marzano tomat, Fior di latte,
Prosciutto cotto, kronärtskocka,
oliver, champinjoner, olivolja, och
basilika.

145:-

ATT KÖPA TILL PIZZAN

Grillad ananas • Vitlöksmajonnäs
Dragonmajonnäs (Il Gustos version av svennebanan-bea)

BARNMENY

Bambino

Pasta ragu

49:-

Pizza

49:-

Pasta Carbonara

49:-

Med San Marzano tomat,
fior di latte och skinka.

Halv portion och halva priset på alla rätter i menyn (ej anti-pasti)