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 **€15,90**

Vitello tip
Frisse salade met rosé gebraden kalfsvlees, een saus
van tonijn, parmezaan, pijnboompitten, zongedroogde tomaat,
olijven en appelkappertjes **€16,50**

Carpaccio
De klassieker van dungesneden carpaccio di bresaola
met aardappel/truffelsalade, rucola, parmezaan, zongedroogde
tomaatjes, olijven, pijnboompitten en kappertjes **€16,50**

Cesare
Salade met little gem, rucola, kip, pancetta, gekookt ei,
croutons, parmezaan, olijven, pijnboompitten en een heerlijk
zachte caesardressing. Hier kom je voor terug! **€16,50**

Gamba
Rijkelijk gevulde salade met lauwwarme knoflookgamba's,
citroenaioli, parmezaan, kappertjes en pijnboompitten.
Afgemaakt met olijven en zongedroogde tomaatjes **€16,50**

Verdure
Gemengde salade met seizoensgroenten, parmezaan,
pijnboompitten, kappertjes, zongedroogde
tomaatjes en olijven **€15,90**

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 **€5,50**

Zuppa
Een kom verse tomaten- of courgettesoep met pesto en mascarpone **€5,90**

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

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 **€14,90**

Carbonara
Ook zo'n klassieker! Met pancetta, ei, parmezaan,
pecorini, zwarte peper en een drupje room **€14,90**

Scampi
Spaghetti met gamba's, knoflook, rode peper, citroen en
olijfolie op een bedje van rucola **€17,90**

Tortellini
Ermanno maakt voor ons de vers gevulde pasta. Wij vertellen u graag
waarmee hij vandaag de tortellini heeft gevuld. **€15,90**



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 **€14,90 p.p.**

Piccolo de Luxe tip
Een waar festival van de allerlekkerste luxe antipasti tussen vleeswaren en kazen. Gegarandeerd verrassend! **€15,90 p.p.**

Pesce
Visplateau voor de echte zee-liefhebber met o.a. gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade en knoflookgamba's **€15,90 p.p.**

Carne
Vleesplateau, rijkelijk gevuld met diverse soorten charcuterie zoals parmaham, salami en bresaola **€14,90 p.p.**

Formaggio
Selectie van Italiaanse kazen zoals taleggio, gorgonzola en parmezaan **€14,90 p.p.**

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

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

Verde
Gemengde Italiaanse salade met pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, kappertjes, olijven en parmezaan. Lekker voor erbij! **€6,90**

Caprese
Klassieke combinatie van buffelmozzarella met verse tomaat, basilicum, huisgemaakte pesto en olijfolie **€12,50**

Zuppa
Verse zuppa pomodori (tomaat) of courgetti (die kun je zelf wel ontcijferen).
Met mascarpone, pesto en Italiaans brood met pestoboter **€7,50**

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 **€11,90**

Tonno tip
Meer van onze befaamde, overdadig gevulde, huisgemaakte tonijnsalade past simpelweg niet op deze panino **€10,90**

Vitello Tonnato
De eeuwenoude klassieker van rosé gebraden kalfsvlees met een volle, romige saus van tonijn, afgemaakt met rucola **€11,90**

Piemontese
Rijkelijk belegd met provolone en gegrilde aubergine, huisgemaakte pesto en pijnboompitjes.
Lekker hoeft niet ingewikkeld te zijn **€11,90**

Capoccia
Carpaccio di bresaola, mozzarella en zongedroogde tomaatjes zijn de beste vrienden op deze simpelweg heerlijke panino **€11,90**

Tacchino
Een goede basis van kalkoenfilet en mozzarella, bij elkaar gebracht door een frisse tomatentapenade en verse basilicum **€11,90**

Verona
Mooie combinatie van parmaham en pittige gorgonzola, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en huisgemaakte pesto **€11,90**

Bari tip
Met prachtige producten hoef je niet ingewikkeld te doen.
Parmaham, mozzarella en huisgemaakte pesto **€11,90**

Mela
Carpaccio di bresaola, parmezaan, pijnboompitten en rucola. Goed voor de lijn! **€11,90**

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! **€11,90**

Boxie
Gezond, vegetarisch en lekker. Provolone, gegrilde aubergine en spinazie. Hadden we al gezegd dat 'ie gezond was? **€11,90**

Milano
Torenhoog en daarom Albert's favoriet.
achterham, verse tomaat, twee soorten salami (pittig en mild) en provolone of gorgonzola **€11,90**

Salmone
Lekkere stevige plakken gerookte zalm,
kruidenkaas en rucola **€12,90**

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 **€11,90**

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 **€11,90**

Eros tip
Warme volkoren-panino met geitenkaas, walnoten, kruidige rucola en een lichtzoete balsamico-honingdressing **€11,90**

Martino
Specialiteit van onze chef Martijn: een warme olijf-panino met tomatentapenade, mortadella (Italiaanse worst) en kruidige rucola. Een absolute klassieker! **€11,90**

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! **€11,90**