

Vælg en og samme menu til hele bordet

3 retter Antipasto/ primo, secondo, formaggio/ dolce kr. 495

4 retter Antipasto, primo, secondo, formaggio/ dolce kr. 575

5 retter Antipasto, primo, secondo, formaggio, dolce kr. 645

Gusto Giusto

Grana Padano DOP 1år lagret komælksost produceret fra år 1150 i Piemonte, Lombardiet, Trento og Veneto.

Parmigiano Reggiano DOP 2 år lagret komælksost kendt fra Parma, Reggio Emilia og Modena.

Gorgonzola DOP stracchino verde, skimmelost af komælk. En viderudvikling fra år 881 der Milano-provinsen.

Pecorino DOP fåremælksost laves i Toscana, Sardinien.

Taleggio DOP stammer fra Bergamo, ost er omtalt af flere romerske kejsere. Den er en fuldfed komælksost.

Speck IGP koldrøget, krydret og lufttørret skinke, fra Lombardiet og Trento. Produceret siden 1300-tallet.

Restaurantens navn er en talemåde, der betyder "rigtig smag". Italienerne bruger det om mad og vin, der smager dem. I restauranten har vi tilladt os at blande det klassiske italienske restaurationskøkken med det lidt grovere trattoria-krokøkken. Altid med et overordnet ønske om at bringe vor gæster

"Gusto Giusto"

Du er velkommen til at tage spisekortet med hjem

NB. Der kan være ingredienser i maden, der ikke er beskrevet i kortet

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

Antipasti / Forret kr. 125

Battuta di Manzo

Råmarineret oksemørbrad serveret med asparges, sommertrøffel og parmasanostecreme.

Carpaccio di pesce spada

Carpaccio af sværdfisk serveret på flan af forårsløg og sprød hvede.

Carne salada con insalata estiva

Hjemmegravad okseinderlår, serveret med salat af røget ricotta og agurk.

Timballo di pomodorini

Konfiterede tomater på sprød bund, serveret med bøffelmozzarella og basilikum is.

Primi / Forret kr. 125

Risotto ortiche

Risotto med brændenælder serveret med ristede mandler og guanciale bacon.

Ravioli ai gamberi di fiume

Hjemmelavede ravioli med fyld af ricotta og krebshealer, serveret med smørdampet forårsløg og sommertrøffel.

Pappardelle

Aubergine-tomat ratatouillie og scamorza (røget mozzarella)

Pipe al filetto

Pipepasata med oksemørbrad, søde ærter, marsala, glace og parmesanost.

Secondi / Hovedret kr. 275

Medaglione di Vitello

Kalvemedaljon Bundet med Speck, serveret smøristet kantareller og dagens kartoffel.

Corona d'agnello al balsamico

Lammekrone med forårs løg og gulerødder og balsamicosauce tilsmagt med vanilje, serveret med polenta.

Tagliata di angus al balsamico

Letstegt Angus okseskulder, serveret med balsamicosauce og baby sølbeder.

Coda di rospo

Smørdampet havtaske med hvidvinssky, marieret rødløg og kapers, serveret med græskarpuré, tilsmagt med appelsin.

Formaggio kr.135

Formaggio misto

Udvalg af italienske oste.

Dolce kr. 125

Tiramisu estivo

Sommer tiramisu: Citronmascarponecreme, savoiardi med limoncello og jordbær med kokosdrys.

Semifreddo di ricotta

Ricottais med pistage på lagkagebund serveret med chokoladeovertræk.

Gelato e meringa

Flødeis med rabarber med knust marengs hvidchokolade og et drys og lakrids.