

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 syltede skalotteløg og parmasanostecreme.

Carpaccio di pesce spada

Carpaccio af sværdfisk serveret med salat af råmarinerede rodfrugter og polenta crumble.

Carne salada

Hjemmegravad okseinderlår, serveret med salat af røget ricotta med æble, valnødder og friskrevet Grana Padano DOP.

Crema di cavolfiori con capesante

Blomkålscreme serveret med sprød blomkål og let ristede kammuslinger.

Crauti con prosciutto ecologica affumicato melograno

Økologisk Holdbækfjord skinke serveret med kåsalat og granatæble

Primi / Forret kr. 125

Peperoni ripieni di risotto

Bagt peberfrugt med fyld af reje- og citronrisotto, serveret på rejebisque.

Ravioli

Hjemmelavede ravioli med fyld af bagte græskar og crumble af guanciale 'bacon' serveret på klassisk tomatsauce med friskrevet Grana Padano DOP.

Pappardelle

Hjemmelavet båndpasta vildsvinragout Grana Padano DOP.

Pipe al fegato di pollo

Hjemmelavet pipe grønålpasta med serveret med økologisk kyllingelever, marsalaglace og crumble af Grana Padano DOP.

Secondi / Hovedret kr. 275

Medaglione di Vitello

Kalvemedaljon bundet med speck serveret med smørristede pærer, tallegiocreme creme og dagens kartoffel.

Stinco d'agnello

Langtidsbraiseret lammeskank serveret med ovnbagte rodfrugter og polenta.

Cotoletta di capocollo

Økologisk nakkekotelet serveret med knoldsellericreme, bagt og friteret knoldseleri og sødekartofler

Coda di rospo

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

Formaggio kr.135

Formaggio misto

Udvalg af italienske DOP oste.

Dolce kr. 125

Tiramisu classico

Klassisk tiramisu: Zabaglione creme, og hjemmebagte savoiardi.

Semifreddo di ricotta

Ricotta-is med pistacie i hjemmebagt lagkagebund serveret med chokoladeovertræk.

Gelato e meringa

Økologisk flødeis med æblekompot og knust marengs med hvid chokolade.