



gustobologna.it

Gusto
VINO E CUCINA



ANTIPASTI

Tagliere del mare 23 €

Tartare di ricciola, tartare di gambero, scampo crudo, gamberone argentino grigliato, polpo alla piastra, il nostro guacamole. (Il pesce può subire modifiche in base al pescato del giorno).

Tagliere del contadino 16 €

Mortadella Bologna IGP, salame toscano e prosciutto di Parma con selezione di due pecorini, fresco e stagionato, marmellate di fichi senapata, miele e cipolle caramellate. (Questo tagliere viene accompagnato dalla "piada romagnola" o dalle gallette di mais)

Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, Squacquerone di Romagna DOP, Friggittelli di Fiume arrostiti, gallette di mais "La Blave di Mortean" 16 €

Lattuga gratinata su crema di avocado al tabasco, pesche gialle, nocciole e gallette di mais "La Blave di Mortean" 15 €

Tartare di tonno al coltello con avocado e julienne di finocchi 18 €

PRIMI

Tagliolini al nero di pasta fresca con tartare di scampi e la sua bisque, crema di zucchine e zucchine 18 €

Tortelloni di pasta fresca con ripieno di ricotta e prezzemolo con gamberoni argentini e la sua bisque e pomodorini 20 €

Tonnarelli di pasta fresca con ricciola e guanciale di Amatrice abbrustolito 20 €

Cavatelli di pasta fresca con cime di rapa, ricotta salata e peperoncino 16 €

Tagliatelle di pasta fresca alla Varhackara (Presidio Slow Food), Burro della Normandia e Toma friulana 18 €



SECONDI

Polpo con bietolina saltata su crema di piselli e stracciatella 24 €

Filetto di Ricciola con crema di asparagi e verdure alla griglia 26 €

Tartare di filetto di manzo Irlandese tagliata al coltello, servita a "modo nostro" 26 €

Filetto di manzo Irlandese con verdure alla griglia 26 €

Parmigiana bianca di zucchine, burrata campana e menta 22 €

CONTORNI

Verdure miste alla griglia 7 €

Pak-Choi 5 €

Patate al forno 5 €

Misticanza 5 €

Coperto e Servizio 4 €

