

*gusto*  
ITALIAN



## Colazione BREAKFAST

AVAILABLE 8.30AM TO 11.30AM

---

<b>Muffin</b>	2.40	<b>Pancakes ai frutti e miele</b>	6.40
<b>Ciambella al cioccolato</b>	1.90	Pancakes with fruits & honey	
Chocolate doughnut		<b>Pane tostato con salmone</b>	6.80
<b>Cornetto vuoto</b>	1.50	<b>affumicato e avocado</b>	
Plain croissant		Sourdough toasted bread with	
<b>Fagottino al cioccolato</b>	2.30	smoked salmon & avocado	
Chocolate pastry		<b>Pane e pomodoro</b>	5.20
<b>Uova in camicia con prosciutto crudo</b>	6.80	Sourdough toasted bread with	
Poached egg with Parma ham		pesto & cherry tomatoes	
<b>Uova in camicia con spinaci</b>	6.60	<b>Pane burro e marmellata</b>	2.00
Poached egg with spinach		Sourdough toasted bread with	
		butter & jam	

## Caffé e The COFFEE & TEA

---

<b>Espresso</b>	1.80	<b>Cappuccino</b>	2.35
Single espresso		<b>Caffé latte</b>	2.35
<b>Espresso doppio</b>	2.50	Latte	
Double espresso		<b>Macchiato</b>	2.30
<b>Americano</b>	2.00	<b>Cioccolata calda</b>	2.30
Black coffee		Hot chocolate	
<b>Americano con latte</b>	2.20	<b>Various teas</b>	2.00
White coffee			

Please inform one of our team if you have any food allergies or dietary requirements when ordering. [www.gusto.gg](http://www.gusto.gg)



## Chicchetti NIBBLES

<b>Olive di Gaeta e verdure sotto aceto (v)</b> Olives from the town of Gaeta & pickled vegetables	3.85	<b>Pane, olio d'oliva e aceto balsamico (v)</b> Breads, olive oil & balsamic vinegar	3.65
<b>Crocchè di patate Napoletani e arancini Siciliani</b> Potato croquette from our home town Naples & Sicilian rice balls	5.40	<b>Parmigiano Reggiano, crudo e noci</b> Parmesan cheese, Parma ham & walnuts	5.80
		<b>Bruschette miste dello chef (v)</b> Mixed bruschetta	4.70

## Piccolo Morso QUICK LUNCH BITES

AVAILABLE 12.00PM TO 2.00PM

<b>Ciabatta calda con mozzarella, polpette e pomodoro</b> Warm ciabatta bread, meatballs & tomato sauce	6.85	<b>Insalata di tonno</b> Tuna, olives, onions, tomato & salad leaves	6.80
<b>Caprese (v)</b> Mozzarella, tomato & basil	6.50	<b>Il classico (Prosciutto, melone e mozzarella)</b> The classic Italian Parma ham, melon and mozzarella	7.70
<b>Fantasia di mare</b> Seafood fantasy	8.95	<b>Cotoletta di pollo alla Milanese</b> Chicken Milanese	7.80
<b>Panzanella Campana</b> Crostini bread, cherry tomatoes, anchovies & fennel	6.50	<b>Sceglie la tua pasta e salsa preferita (carbonara, arrabbiata e amatriciana)</b> Choose your favourite pasta & sauce (carbonara, arrabbiata & amatriciana)	7.95

## Dolce e Formaggi SWEETS & CHEESE

<b>Tiramisù</b> Italian tiramisù	5.20
<b>Affogato al caffè</b> Espresso, amaretto & vanilla ice cream	4.80
<b>Baileys cheese cake scomposta</b> Deconstructed Baileys cheese cake	5.50
<b>Profiteroles al cioccolato</b> Chocolate profiteroles	4.80
<b>Cannolo Siciliano</b> Sicilian cannolo	4.60
<b>Trio di formaggi italiani</b> Trio of Italian cheese	5.70

## Caffé e The COFFEE & TEA

<b>Espresso</b> Single espresso	1.80
<b>Espresso doppio</b> Double espresso	2.50
<b>Americano</b> Black coffee	2.00
<b>Americano con latte</b> White coffee	2.20
<b>Cappuccino</b>	2.35
<b>Caffé latte</b> Latte	2.35
<b>Macchiato</b>	2.30
<b>Ciocolata calda</b> Hot chocolate	2.30
<b>Various teas</b>	2.00



## Antipasti STARTERS

<b>Antipasto Italiano x 2</b> Italian antipasto for 2 (mixed vegetables and meats)	13.85	<b>Bresaola rucola e parmigiano</b> Bresaola, rocket & Parmesan shavings	7.50
<b>Pepe fritto misto</b> White bait, calamari & prawns	6.95	<b>Verdure grigliate (v)</b> Seasonal grilled vegetables	5.75
<b>Parmigiana di melanzane (v)</b> Aubergine parmigiana	5.95	<b>Calamari saltati in padella con aglio e olio</b> Calamari, chilli and garlic	7.50
<b>Polipetti alla Luciana</b> Baby octopus in a tomato sauce	6.85	<b>Salmone affumicato con mousse di avocado</b> Smoked salmon & avocado mousse	7.50

## Pasta e Risotto

Start Main

<b>Spaghetti ai frutti di mare</b> Seafood spaghetti	8.95	16.75
<b>Tagliatelle alla bolognese o polpette</b> Tagliatelle bolognese or meatballs	8.20	13.95
<b>Trofie alla Nerano</b> Trofie, speck, courgette & cream	7.10	14.00
<b>Gnocchi di patate con Gorgonzola e noci (v)</b> Potato gnocchi with Gorgonzola & walnuts	7.00	13.80
<b>Orecchiette pugliesi con friarielli e salsiccia</b> Orecchiette with broccoli rabe & sausage	7.10	14.00
<b>Sceglie la tua pasta e salsa preferita (carbonara, arrabbiata e amatriciana)</b> Choose your favourite pasta & sauce (carbonara, arrabbiata & amatriciana)	8.20	13.95
<b>Risotto ai funghi (v)</b> Mushroom risotto	8.20	13.50

## Carne e Pesce MEAT & FISH

<b>Bistecca di vitello alla griglia</b> Grilled veal steak	18.60
<b>Grigliata di pesce del giorno</b> Grilled fish catch of the day	21.00
<b>Saltimbocca di vitello</b> Veal saltimbocca	16.80
<b>Pollo alla cacciatora</b> Chicken cacciatora	14.95
<b>Filetto di carne alla griglia al vino rosso e pancetta</b> Grilled fillet steak with red wine sauce and crispy pancetta	19.80
<b>Gamberi e calamari alla griglia</b> Grilled king prawns & calamari	17.95

## Insalate e Contorni SIDE DISHES

<b>Insalata mista (v)</b> Mixed salad	3.45
<b>Zucchine fritte (v)</b> Fried zucchini	3.40
<b>Patatine fresche fritte (v)</b> Homemade fries	3.40
<b>Spinaci saltati al burro (v)</b> Fresh spinach & butter	3.80
<b>Friarielli Napoletani in padella con aglio e olio (v)</b> Neapolitan style broccoli rabe	3.90

## Dolce e Formaggi SWEETS & CHEESE

<b>Tiramisù</b> Italian tiramisu	5.20
<b>Affogato al caffè</b> Espresso, amaretto & vanilla ice cream	4.80
<b>Baileys cheese cake scomposta</b> Deconstructed Baileys cheese cake	5.50
<b>Profiteroles al cioccolato</b> Chocolate profiteroles	4.80
<b>Cannolo Siciliano</b> Sicilian cannolo	4.60
<b>Trio di formaggi italiani</b> Trio of Italian cheese	5.70



## Vini Bianchi WHITE WINES

Falanghina	29.50
Bottega Sauvignon Blanc	29.50
Bottega Soave Classico	22.50
Gavi di Gavi	24.50
Pecorino	31.90
Fiano di Avellino	29.50
Greco di Tufo	29.50
Cervaro della sala Antinori	75.00
Regaleali Tasca D'Almerita	30.00
Gavi di Terrarossa	30.00
Pinot Grigio Franz Haas	30.95

## Vini Rossi RED WINES

Primitivo del Salento	18.00
Valpolicella Classico	26.00
Nero D'Avola	18.00
Montepulciano Gran Sasso	23.50
Barolo Patrizi	39.50
Guido Alberto Bolghieri	70.00
Brunello di Montalcino	60.00
Amarone della Valpolicella	50.00
Chianti Classico	45.00
Nebbiolo d'Alba	28.50
Taurasi	55.00
Aglianico	27.50

## Vini della casa HOUSE WINES

WHITE	175ml	250ml	Bottle
Pinot Grigio	4.00	5.50	16.50
Soave	4.00	5.50	16.50
Greco	4.00	5.50	16.50
RED			
Montepulciano	4.00	5.50	16.50
Chianti	4.00	5.50	16.50
Merlot	4.00	5.50	16.50
ROSÉ			
Pinot Grigio	4.00	5.50	16.50

## Rose ROSE WINES

Bardolino	22.00
Alpha zeta	25.50
A-mano	29.50

## Bollicine SPARKLING WINES

	Glass	Bottle
Prosecco	6.50	25.00
Prosecco di Franciacorta		45.00

## Aperitivi APERITIFS

White wine Spritz (Soda or Lemonade)	5.50
Aperol Spritz	5.50
Campari Spritz	5.50
Americano	5.50
Negroni	5.50
Negroni sbagliato	5.50
Crodino (alcohol free)	5.50
Bitter rosso (alcohol free)	5.50

## Digestivi DIGESTIVES

Amaro Montenegro	3.00
Amaro del Capo	3.00
Limoncello	3.00
Sambuca	3.00
Amaretto	3.00
Frangelico	3.00
Calvados Dupont	3.50
Grappa Nonnino	3.50
Grappa Berta	7.90
Churchill's Finest Port	3.50

## Birra BEER

DRAFT	Half	Pint
Birra Moretti	2.40	4.80
BOTTLED		
Peroni		3.50
Menabrea Scura		4.00
Rocquettes Cider		4.50
Guinness		3.60

## Vini da dessert DESSERT WINES

Recioto	6.50
---------	------