



IL CENTRO DEL BUONGUSTO

Good Taste Center

“La cucina è tempo e memoria”
Gualtiero Marchesi

Il tempo e la memoria del cibo sono le fondamenta su cui costruiamo il viaggio del gusto raccontato dai nostri piatti, un percorso che si fa custode della tradizione e delle sue ricette più genuine.

A parlare sono ingredienti di alta qualità che selezioniamo con impegno e ricerca, promuovendo il territorio in cui viviamo e l'Italia in generale.

Sono sapori veri, come vero è lo spirito di condivisione a tavola che caratterizza il nostro lavoro.

È quella golosa allegria che nasce dalle cose buone, dalla scoperta e dalla piacevolezza del tempo passato ad assaporare piatti fatti con cura e attenzione.

Questo è il nostro desiderio, quello di partire dalla tradizione, dalla semplicità per arrivare a interpretare la cucina anche con occhi nuovi, vedendo nei nostri ospiti il sorriso e la soddisfazione di un boccone assaporato con gusto e “incantevole” intensità.

Vi diamo il benvenuto a Gustincanto.

“Cooking is all about time and memory”
Gualtiero Marchesi

Time and the memory of food are the bedrock for the journey through the flavours created by our dishes, a journey that upholds tradition and its most authentic recipes. The stars of our dishes are the high-quality ingredients we select through our dedication and research, enhancing the region where we live as well as all of Italy.

These flavours are as genuine as the spirit of sharing a meal together, which is at the core of our work. It is that gourmet pleasure which comes from good things, from discovery and from the joy of spending time savouring dishes made with care and attention.

This is what we truly want: to start out from tradition and simplicity and come to a point where we have a whole new perspective on cooking, seeing the smile on our guests' faces and the satisfaction as they savour each mouthful with relish and sheer bliss.

Welcome to Gustincanto.

Pane e coperto a persona 3,00 €
Bread and cover charge per person 3,00 €

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni. (Reg. UE 1169/2011)

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido. (Reg. CE 853/04)

If you have a food allergy or intolerance, please talk to the waiting staff for further information (EU Reg. 1169/2011)

Our raw fish has been blast-chilled (EC Reg. 853/04)



ANTIPASTI

Starters

- La nostra selezione di salumi, con torta frita in accompagnamento •
Our selection of cured meats, with fried bread puffs on the side
Prosciutto crudo "Ponte Romano" / Coppa piacentina "Salumificio Gagliardi"
Salame "CroceDelizia" / Gola "CroceDelizia"
14,00 €
- Culatello DOP "CroceDelizia" con torta frita in accompagnamento •
"CroceDelizia" PDO Culatello (pork loin cured ham) with fried bread puffs
16,00 €
- Spalla cotta calda "CroceDelizia" con composta di cipolle e torta frita in accompagnamento •
"CroceDelizia" warm spalla cotta (pork shoulder ham) with onion compote served with fried bread puffs
12,00 €
- La nostra selezione di formaggi gourmet •
Our selection of gourmet cheeses
Colommiers / Gorgonzola dolce / Fontina / Blue Shropshire
16,00 €
- Battuta di Fassona con tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura e tartufo nero •
Fassona beef tartare with egg yolk cooked at a low temperature and black truffle
16,00 €
- Tranci di pizza gourmet con stracciatella, pomodorini disidratati e acciughe del Cantabrico •
Gourmet pizza slices with stracciatella cheese, dried tomatoes and Cantabrian anchovies
14,00 €
- Salmone marinato ed affumicato al ginepro di nostra produzione con guacamole e cialda di riso •
Our own juniper-smoked and marinated salmon with guacamole and a rice wafer
15,00 €
- Branzino alla plancia con cavolfiore in due consistenze •
Plancha grilled sea bass with cauliflower cooked two ways
15,00 €
- Zuppetta di cipolle gratinata al Gruyère e crostini •
Onion soup with Gruyère gratin and croutons
12,00 €
- Giardiniera di nostra produzione •
Our own pickled vegetables
5,00 €
- Torta frita •
Fried bread puffs
3,00 €



PRIMI PIATTI

First Courses

• Anolini della tradizione borghigiana con brodo di terza •
Traditional Borghigiana-style anolini with three-meat broth
15,00 €

• Spaghetti trafilati al bronzo con vongole e bottarga •
Home made drawn Spaghetti with clams and bottarga (processed roe)
18,00 €

• Tortelli di erbetta tradizionali con condimento al burro e Parmigiano Reggiano •
Traditional chard tortelli served with butter and Parmigiano Reggiano
12,00 €

• Risotto allo zafferano con vitello e midollo brasati •
Saffron risotto with braised veal and bone marrow
16,00 €
(Tempo di attesa 20 min./Waiting time 20 mins.)

• Cappellacci alla stracciatella con gamberi e salsa bisque •
Cappellacci stuffed pasta with stracciatella cheese, prawns and bisque sauce
18,00 €

• Tagliolini fatti in casa con Culatello croccante e crema di Tosone •
Home made tagliolini pasta with culatello (pork loin cured ham) and
creamed tosone cheese sauce
14,00 €



SECONDI PIATTI

Main Courses

- Punta di vitello tradizionale ripiena e patate arrosto •
Traditional stuffed roast veal brisket and roast potatoes
16,00 €
- Gamberoni con pasta kataifi al curry e salsa thai •
King prawns with curried kataifi paste and thai sauce
22,00 €
- Costolette di agnello alla griglia con pavé di patate al rosmarino •
Grilled lamb chops with rosemary potato pavé
22,00 €
- Guancialini di maiale brasati e polenta fresca •
Braised pork cheeks and fresh polenta
18,00 €
- Filetto di manzo alla griglia con funghi cardoncelli e patate arrosto •
Grilled beef fillet with king oyster mushrooms and roast potatoes
25,00 €
- Tagliata di tonno con fondo di vitello, carciofi e porri •
Sliced tuna steak with veal stock, artichokes and leeks
22,00 €
- Zucca arrosto con castagne, pere e crema di caprino •
Roast squash with chestnuts, pears and goat's cheese cream
15,00 €

CONTORNI

Side Dishes

- Insalata mista •
Mixed salad
5,00 €
- Insalata invernale con iceberg, finocchi, arance, olive e guanciale croccante •
Winter salad with iceberg lettuce, fennel, oranges, olives and crispy guanciale pork cheek
6,00 €
- Patate al forno •
Roasted potatoes
5,00 €