

RESTAURANT
GUSTO



WELKOM



Uitgebreid ontbijten, heerlijk lunchen of verfijnd dineren. Bij Gusto gaat het om beleven, delen en proeven. We brengen een gastronomisch concept van hedendaagse keuken met internationale invloeden, onder leiding van chef Davide Scarpinato.

Chef Davide Scarpinato is een gepassioneerde jonge chef die zijn vak geleerd heeft bij verschillende sterrenrestaurants in zowel binnen- als buitenland. Koken beschouwt hij als een pure kunst. Zijn gerechten zijn Frans geïnspireerd, verfijnd en enkel met verse producten klaargemaakt.

Om de authentieke gerechten te complementeren, bieden we een selectie verfijnde wijnen aan. Onze F&B manager Sjoerd Smets begeleidt u bij het kiezen van de juiste wijn om uw culinaire ervaring compleet te maken.

Restaurant Gusto staat voor passie en gedrevenheid, waar kwaliteit voorop staat. Wij staan elke dag klaar om u culinair in de watten te leggen.

Proef en geniet van de Gusto Experience.

DAVIDE SCARPINATO
Hoofdchef

SJOERD SMETS
F&B manager

LUNCH



Bij Gusto geloven we in het creëren van unieke culinaire ervaringen die uw smaakpapillen prikkelen.

Ons verrassingslunchmenu heeft geen vaste kaart, omdat we willen dat u wordt verrast en verwend met een scala aan gerechten. U kunt rekenen op een culinair avontuur vol spannende smaakcombinaties, verse seizoensingrediënten en ambachtelijk vakmanschap. Bij deze lunch krijgt u de kans om nieuwe smaken te ontdekken en te genieten van verrassende combinaties.

De lunch bestaat uit:

AMUSE

VOORGERECHT

TUSSENGERECHT*

HOOFDGERECHT

KOFFIE | THEE

DESSERT**

**Dessert i.p.v. Koffie/Thee
Supplement €6,00 p.p.

€45,00 P.P.

*Supplement €13,00 p.p.

SIGNATUUR



Voor iedere wijziging in het menu kan een supplement worden aangerekend.

Aangezien wij met dagverse producten werken, kan de samenstelling van onze gerechten veranderen.
Vragen in verband met allergenen? Vraag het aan onze chefs.

4-GANGEN

Corvina | Wortel | Tom Kha Kai

Harder | Myoga | Dashi

Duroc D'olives | Pastinaak | Albufera

OF

*A5 Wagyu | Teriyaki

Supplement €50,00

Aardappel | Yuzu | Sesam

*Selectie kazen i.p.v. Dessert

Supplement €8,00

5-GANGEN

Noordzeevis | Couscous | Bimi

Supplement Imperial Heritage kaviaar: €15,00

6-GANGEN

Selectie kazen

4-gangen menu €72,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €34,00 p.p.

5-gangen menu €83,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €42,50 p.p.

6-gangen menu €94,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €51,00 p.p.