

RESTAURANT GUSTO





WELKOM

Uitgebreid ontbijten, heerlijk lunchen of verfijnd dineren.

Bij Gusto gaat aconcept 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.

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



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 verward 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**

€ 45,00 P.P.

*Supplement: €15,00 p.p.

**Supplement dessert i.p.v. koffie/thee: €6,00 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 onze chef.

4 - GANGEN

Hamachi | Komkommer | Groene appel

"Nonna rosa"

San Marzano | Burrata | Basilicum

Duroc | Abrikoos | Shii-take

OF

Wayyu A5 Kagoshima Supplement 35

Roos | Rabarber | Timutpeper

5 - GANGEN

Noordzeevis | Venkel | Citroenverbenar

6 - GANGEN

Nathalie's Favourite

4-gangen menu €72,00 P.P. | Aangepaste wijnen + €38,00 P.P.

5-gangen menu €83,00 P.P. | Aangepaste wijnen + €47,50 P.P.

6-gangen menu €94,00 P.P. | Aangepaste wijnen + €57,00 P.P.

A LA CARTE



VOORGERECHTEN

"nonna rosa" San Marzano Burrata Basilicum	€23,00
Hamachi Komkommer Groene Appel	€28,00
Kalfs zwezerik Truffel Aardappel	€26,00
Grijze garnalen Aardappel 10 gram Kaviaar	€45,00
6 Oesters "de Oesterij"	€35,00

HOOFDGERECHTEN

Cote a l'os Dry Aged (per 2)	€55,00 p.p
Filet Pur Bearnaise Friet	€49,00
Steak Tartaar Dooier Truffel	€45,00
Duroc Abrikoos Shii-Take	€46,00
Noordzeevis Venkel Citroenverbena	€46,00
Zeetong "a la meuniere"	Dagprijs

NAGERECHTEN

Roos Rabarber Timutpeper	€13,00
Sabayon	€14,00
Dame Blanche Huisgedraaid Vanille-ijs Warme Chocoladesaus	€14,00
Nathalie's Favourite	€14,00
Selectie Kazen	€15,00

Het is niet mogelijk om à la carte gerechten te combineren met een menu.

Vanaf 4 personen vragen we u een maximum van 2 gerechten per gang te selecteren.

Vanaf 6 personen vragen we u om het Signatuurmenu te nemen.

(het bestellen van à la carte gerechten is niet mogelijk)