

gusto

Chef Alessandro Cannata et toute sa brigade du restaurant Gusto vous proposent une cuisine d'influence romaine offrant une cuisine faite maison, généreuse et à partager.

Un endroit idéal offrant une piazza extérieure en saison et faisant découvrir des produits du terroir méditerranéen et régional.

***Chef Alessandro Cannata** and his culinary team at Gusto offer you a Roman-inspired cuisine, with generous homemade meal; ideal to share.*

It is the perfect place, with its summer outdoor piazza, to discover regional and Mediterranean products.

HEURES D'OUVERTURE:

Du Lundi au Vendredi pour le déjeuner (de 12 :00 à 14 :00) et pour le dîner (de 19 :00 à 22 :00).

Renseignements et Réservations au +41 (0)22 318 34 63 ou gusto@metropole.ch

OPENING TIMES:

From Monday to Friday for lunch (from 12pm to 2pm) and for dinner (7pm to 10pm).

Information and Reservations at +41 (0)22 318 34 63 or gusto@metropole.ch



Végétarien / *Vegetarian*



Sans Lactose / *Lactose free*



Sans gluten / *Gluten free*



Contient des fruits à coque / *Contains nuts*



Signature du Chef Alessandro / *Chef Alessandro Signature*



Cuisine Traditionnelle / *Traditional Cuisine*



Contient de l'alcool / *Contains alcohol*



Signature du Chef Pâtissier Aurélien Houillon / *Chef Aurélien Houillon Signature*




Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine, selon les critères du label « Fait Maison »



Dishes proposed on this menu are entirely made on site from raw products or traditionally cooked according to the criteria "fait maison"

ENTRÉES

STARTERS

- T** Saladine de betteraves multicolores et effiloché de veau moelleux aux effluves d'orange, **26.-**
Colored beetroot salad and orange flavored frayed veal
- T** Artichauts à la romaine, pecorino romano et menthe fraîche **26.-**
Roman way artichokes, pecorino Romano and fresh mint
- g** Lieu jaune de ligne confit à l'huile Mandranova,   **24.- 40.-**
taboulé et carpaccio de brocoli
Mandranova oil candied Yellow pollack, tabbouleh and broccoli carpaccio
- g** Déclinaison de choux fleurs   **22.-**
Cauliflower declination
-









SOUPE DE SAISON

SEASONAL SOUP

- g** Soupe de légumes d'hiver    **14.- 24.-**
Winter seasonal soup
-

PATES ET RISOTTO

PASTA AND RISOTTO

- T** Risotto aux radicchio, gorgonzola et gel de vin rouge    **18.- 32.-**
Raddichio risotto, gorgonzola and red wine gel
- T** Spaghetti légèrement fumé à l'ail confit, **24.- 38.-**
gambero rosso et citron de Sicile
Garlic candied smoked spaghetti, gambero rosso and Sicily lemon
- g** Gnocchi de pomme de terre, joue de bœuf confite,  **22.- 36.-**
crème de Parmesan et cresson de Fontaine
Potato gnocchi, candied beef cheek, parmesan cream and Fontaine cresson
- T** Fusilli al torchio:
- Al pesto   **19.- 33.-**
- Alla pomodoro   **18.- 32.-**
-



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine, selon les critères du label « Fait Maison »






Dishes proposed on this menu are entirely made on site from raw products or traditionally cooked according to the criteria "fait maison"

Tous nos prix sont en CHF – *All our prices are in CHF*

T.V.A. 7.7% et service inclus | VAT 7.7% and service included | 2020

POISSON

FISH

- g** Rosace de noix de Saint Jacques snackées, pommes fruits   **46.-**
et lentilles vertes au lard de Colonnata
Grilled scallops Rosace, baked apple and green lentils with Colonnata bacon
- g** Poulpe poêlé, scarole, olives noires et Buffala Stracciatella  **28.- 42.-**
Pan seared octopus, scarole, black olives and Buffala Stracciatella
- T** Filet de bar rôti sur peau, fenouil cru et cuit et sauce aux agrumes   **44.-**
Skin-on roasted sea bass, raw and cooked fennel and citrus sauce
-

VIANDE

MEAT

- T** Ribs de cochon de Jussy confit puis caramélisé au paprika   **42.-**
et salade de topinambour aux herbes
Candied and caramelised Jussy Porc ribs topped with topinambour salad
- T** Filet de bœuf du pays rôti,   **52.-**
mousseline de pomme de terre et échalotes aigres-douces
Roasted local beef filet, potato mousseline and sweet and sour shallots
-

SUGGESTIONS DE SAISON – La Truffe Melanosporum

SEASONAL SUGGESTIONS – Melanosporum Truffle

- T** Tagliolini à la truffe Melanosporum et pecorino romano  **3 grs 32.- 6 grs 58.-**
Melanosporum Truffle taglioni and pecorino romano
- g** Cuisse de chapon farcie à la truffe Melanosporum et foie gras, panais **48.-**
Capon's leg stuffed with Melanosporum Truffle and foie gras, parsnip
-

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.

Our menu is made with seasonal products. Please inform us in case of any food allergy.

Provenance des poissons et viandes : Bar : Grèce / Poulpe : Espagne / Saint Jacques : France

Bœuf: Suisse / Volaille: Suisse et France / Porc: Italie et Suisse / Canard : France / Gambero: Sicile

Fish and meat origin : Sea bass : Greece / Octopus : Spain / Scallops : France / Beef : Switzerland / Poultry : Switzerland & France / Pork : Italy & Switzerland / Duck : France / Gambero : Sicily



Végétarien / Vegetarian



Sans Lactose / Lactose free



Sans Gluten / Gluten free



Contient des fruits à coque / Contains nuts



Signature du Chef Alessandro / Chef Alessandro Signature



Cuisine Traiditonnelle / Traditional Cuisine



Contient de l'alcool / Contains alcohol

DESSERTS

DESSERTS

-  Mousse légère au miel de Stéphanie,   15.-
agrumes frais et sorbet parfumé aux épices douces
Stephanie's honey light mousse, fresh citrus and sweet spices flavored sorbet
-  Le tiramisu et sa glace expresso   15.-
Tiramisu and its espresso ice cream
-  Boule de neige coco, crémeux coco grillée
et baies marinées au Martini rosso   15.-
Coconut snow ball, grilled coconut cream and Martini Rosso marinated red berries
-  Poire William pochée à la vanille de Bora Bora,
sorbet poire et gel à la réglisse Amarelli     15.-
Bora Bora vanilla poached William pear, pear sorbet and Amarelli liquorice gel
-  Boule de glace à la vanille et expresso   12.-
Affogato
-  Strate chocolat intense, noisette du piémont caramélisée et  18.-
crème glacée à la truffe Melanosporum
Intense chocolate strate, caramelised nuts from Piémont and Melanosporum Truffle ice cream



Végétarien / *Vegetarian*



Sans Lactose / *Lactose free*



Sans gluten / *Gluten free*



Contient des fruits à coque / *Contains nuts*



Signature du Chef Alessandro Cannata / *Chef Alessandro Signature*



Signature du Chef Pâtissier Aurélien Houillon / *Chef Aurélien Houillon Signature*



Cuisine Traiditonnelle / *Traditional Cuisine*



Contient de l'alcool / *Contains alcohol*



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine, selon les critères du label « Fait Maison »

Dishes proposed on this menu are entirely made on site from raw products or traditionally cooked according to the criteria "fait maison"

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.

Our menu is made with seasonal products. Please inform us in case of any food allergy.

Tous nos prix sont en CHF – *All our prices are in CHF*

T.V.A. 7.7% et service inclus | VAT 7.7% and service included | 2020

MENUS DU MIDI – EN SEMAINE

LUNCH MENUS – DURING THE WEEK

Plat du jour 31.-
Dish of the day

Salade du Chef + Plat du jour 39.-
The Chef's salad + Dish of the day

Plat du jour + Dessert 39.-
Dish of the day + Dessert

Business Lunch 49.-
Business Lunch: Starter; Main Course; Dessert

MENU DU SOIR – EN SEMAINE

CHF

MENUS OF THE EVENING – DURING THE WEEK

Menu du Chef Alessandro Cannata élaboré selon le marché (4 plats) 68.-
Set Menu by Chef Alessandro (4 courses)

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine, selon les critères du label « Fait Maison »



Dishes proposed on this menu are entirely made on site from raw products or traditionally cooked according to the criteria "fait maison"

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.

Our menu is made with seasonal products. Please inform us in case of any food allergy.

Provenance des poissons et viandes : Bar : Grèce / Poulpe : Espagne / Saint Jacques : France
Bœuf: Suisse / Volaille: Suisse et France / Porc: Italie et Suisse / Canard : France / Gambero: Sicile

Fish and meat origin : Sea bass : Greece / Octopus : Spain / Scallops : France / Beef : Switzerland / Poultry : Switzerland & France / Pork : Italy & Switzerland / Duck : France / Gambero : Sicily



Végétarien / *Vegetarian*



Sans Lactose / *Lactose free*



Sans gluten / *Gluten free*



Contient des fruits à coque / *Contains nuts*



Signature du Chef Alessandro / *Chef Alessandro Signature*



Cuisine Traditionnelle / *Traditional Cuisine*



Contient de l'alcool / *Contains alcohol*



Signature du Chef Pâtissier Aurélien Houillon / *Chef Aurélien Houillon Signature*

Tous nos prix sont en CHF – *All our prices are in CHF*