

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:

Déjeuner: du Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h00

Diner: du Lundi au Samedi de 19h00 à 22h00

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

OPENING TIMES:

Lunch: Monday to Friday, from 12:00 am to 2:00 pm

Dinner: Monday to Saturday, from 7:00 pm to 10:00 pm

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*



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

ENTRÉES



CHF CHF

- g** Comme une tarte tatin de tomate, burrata et pesto Genovese  **25.-**
Like a Tarte Tatin with tomato, Burrata cheese and pesto Genovese
- g** Thon snacké, méli mélo de légumes estivaux, chips de pain et Yaourt relevé au raifort **21.- 31.-**
Snacked Tuna, vegetables and fruits tartar, bread chips and Yoghurt spiced by Raifort cheese
- T** Carpaccio de bœuf, jaune d'œuf croustillant et fromage frais de brebis **26.-**
Beef Carpaccio, crispy egg yolk and fresh cheep cheese
- T** Salade de fruits et légumes d'été, au naturel et acidulé    **22.-**
Fruits and vegetables salad, natural and tangy

SOUPE DE SAISON

CHF CHF






SEASONAL SOUP

- Soupe de légumes d'été    **14.- 24.-**
Summer vegetables soup

PATES

CHF CHF

PASTA

- g** Risotto au persil, fromage frais de chèvre et œufs de truites  **21.- 35.-**
Parsley Risotto, fresh goat cheese and trout eggs
- T** Spaghetti fumé, ail noir, aubergine, coulis de tomates Datterino et ricotta **18.- 32.-**
Smoked spaghetti, black garlic, eggplant, Datterino tomatoes sauce and ricotta cheese
- T** Fettucine à la farine de sarazin, cèpes, Pecorino Romano et Guanciale **24.- 38.-**
Buckwheat flour Fettucine, mushrooms, Pecorino Romano and Guanciale
- T** Fusilloro aux poissons de roches, aioli au basilic **24.- 38.-**
Rockfish Fusilloro, aioli and basil
- Fusilli al torchio:
- Al pesto   **18.- 32.-**
- Alla pomodoro   **20.- 34.-**






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"

POISSONS

CHF CHF




FISH

- Poulpe snacké, aubergine confite, laitue croquante et sauce puttanesca  28.- 42.-
Grilled octopus, candied eggplant, crispy lettuce and puttanesca sauce
- Filet de Turbot rôti, pomme de terre et salsa framboise   44.-
Roasted Turbot fillet, potato and raspberry salsa
- Filet de bar rôti, courgette fleur, menthe fraîche et citron d'Amalfi 42.-
Roasted sea bass fillet, flower zucchini, fresh mint and Amalfi lemon
-

VIANDES

CHF

MEAT

- Pintade en deux façons, figes violettes rôties et mi cuit de foie gras  46.-
Two ways Guinea-Fowl, roasted violet figs and foie gras
- Epaule d'agneau confite, artichaut violet et vinaigrette de haricot Borlotti  48.-
Candied lamb's shoulder, purple artichokes and Borlotti beans dressing
- Tagliata de filet de bœuf, cèpes sautés et girolles marinées à l'huile d'olive  52.-
Beef filet Tagliata, sauteed and marinated mushrooms with olive oil
-



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*



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 viandes et poissons: Bœuf: Suisse, Italie / Volaille: Suisse / Agneau: Suisse / Bar : Grèce / Turbot et Poulpe : Espagne / Thon albacore : Sri Lanka

Meat and fish origin: Beef: Switzerland, Italy / Poultry: Switzerland / Lamb: Switzerland / Bar: Greece /





Turbot and octopus: Spain / Albacore tuna: Sri Lanka

T.V.A. 7.7% et service inclus | VAT 7.7% and service included | 2019

DESSERTS

CHF

DESSERTS

Le solamente 103   	15.-
<i>Solamente 103</i>	
Le tiramisu et sa glace expresso  	15.-
<i>Tiramisu and its expresso ice cream</i>	
Tarte au citron, limoncello « maison », sorbet huile d'olive Mandranova 	15.-
<i>Lemon tart, « homemade » limoncello, Mandranova olive oil sorbet</i>	
Panier de fruits rouges, mascarpone vanillée   	15.-
<i>Red fruits basket, vanilla mascarpone</i>	
Semi fredo au miel genevois, pêches rôties et fruits secs  	15.-
<i>Geneva honey semi fredo, roasted peaches and dried fruits</i>	
Boule de glace à la vanille et expresso  	12.-
<i>Vanilla ice cream scoop and expresso</i>	



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*



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.

MENUS DU MIDI – EN SEMAINE **CHF**

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 (4 plats) **68.-**
Set Menu by Chef Alessandro (4 courses)

PATES ROMAINES - Tous les Jeudis Soir **CHF**

ROMAN PASTA – Every Thursday Night

Spaghetti Carbonara - le 1er jeudi du mois **35.-**
Spaghetti alla carbonara - 1st Thursday of the month

Bucatini all'amatriciana – le 2ème jeudi du mois **35.-**
Bucatini all'amatriciana - 2nd Thursday of the month

Pappardelle con sugo di coda alla vaccinara – le 3ème jeudi du mois **35.-**
Pappardelle con sugo di coda alla vaccinara - 3rd Thursday of the month

Mezze Maniche Cacio E Pepe - le 4ème jeudi du mois **35.-**
Mezze Maniche Cacio E Pepe - 4th Thursday of the month



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.