

# 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](mailto: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](mailto: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 poissons et viandes : Bar : Grèce / Turbot et Poulpe : Espagne / Thon albacore : Sri Lanka / Truite : France

Bœuf: Suisse, Italie / Volaille: Suisse / Agneau: Suisse / Canard : France

*Fish and meat origin: Bar: Greece / Turbot and octopus: Spain / Albacore tuna: Sri Lanka / Trout: France*

*Beef: Switzerland, Italy / Poultry: Switzerland / Lamb: Switzerland / Duck: France /*

## 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.*