

# 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.

**Lo Chef Alessandro Cannata** e tutta la sua Brigata al ristorante Gusto offrono una cucina di influenza romana con cibo generoso e fatto in casa. Un luogo ideale con una terrazza all'aperto durante la bella stagione e alla scoperta di prodotti del Mediterraneo e regionali.

*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 12h à 14h

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

Renseignements et Réservations au [+41 \(0\)22 318 34 63](tel:+41223183463) ou [gusto@metropole.ch](mailto:gusto@metropole.ch)

## Orari di apertura:

Pranzo: dal lunedì al venerdì dalle 12h alle 14h

Cena: dal lunedì al sabato dalle 19h alle 22h

Informazioni e prenotazioni al numero [+41 \(0\) 22 318 34 63](tel:+41223183463) o [gusto@metropole.ch](mailto:gusto@metropole.ch)

## Opening Times:

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

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





Information and Reservations at [+41 \(0\)22 318 34 63](tel:+41223183463) or [gusto@metropole.ch](mailto:gusto@metropole.ch)

---

## ANTIPASTI

CHF CHF

### ENTRÉES

- T** L'œuf parfait alla carbonara et tornarello de riz soufflé  **23.-**  
*L'uovo alla carbonara e tornarello di riso soffiato*
- Primavera : asperges blanches, asperges vertes, morilles,    
légumes vert, jaune d'oeuf mariné **21.- 31.-**  
*Variation di verdure di Primavera e uovo marinato*
- T** Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette  **26.-**  
*Carpaccio di manzo, Parmigiano e rucola*

---

## ZUPPE DELLA STAGIONE

CHF CHF

### SOUPE DE SAISON




- Soupe de légumes printaniers    **14.- 24.-**  
*Zuppa di verdure primaverili*

---

## PASTA

CHF CHF

### PATES

- T** Risotto aux asperges vertes   **21.- 35.-**  
*Risotto agli asparagi verdi*
- T** Spaghetti fumé beurre et anchois **18.- 32.-**  
*Spaghetti affumicati burro e alici*
- T** Ravioli farcis au ragout de bœuf 'picchiapo' et crème de parmesan **24.- 38.-**  
*Ravioli farciti con manzo alla picchiapo e fonduta di Parmigiano*
- g** Taglioni aux gambas rouges  **24.- 38.-**  
*taglioni ai gamberi rossi*
- T** Fusilli al torchio :
- Al pesto **18.- 32.-**
- Alla amatriciana **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"*

## PESCE

CHF CHF







### POISSONS

- T** Cabillaud alla romana, tomate et pomme de terre persillé   **28.- 42.-**  
*baccala alla romana, pomodoro e patate prezzemolate*
- T** Filet d'espadon snacké, tomate fraîche et  
Finger sandwich façon Saltimbocca **24.- 38.-**  
*Filetto di pesce spada, panino come saltimbocca*
- g** Filet de dorade royale rôti, sauce citronné et légumes verts printaniers  **44.-**  
*Filetto di orata al forno, salsa limone e verdure primaverili*
- 

## CARNE

CHF

### VIANDES

- T** Poitrine de veau « alla Fornara », olives et champignons de saison   **44.-**  
*Petto di vitello alla fornara olive e funghi di stagione*
- g** Carré d'agneau rôti, déclinaison de carottes et camomille   **52.-**  
*Carre d'agnello al forno et variazione di carote et camomilla*
- T** Tagliata di manzo, épinards sautés alla capitolina   **52.-**  
*Tagliata di manzo spinaci saltati alla capitolina*
- 



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 / Veau: Suisse Italie / Agneau: Suisse / Bar: France /  
*Meat origin: Beef: Switzerland, Italy / Veal: Switzerland Italy / Lamb: Switzerland / Sea bass*

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

## DOLCE

CHF

## DESSERTS

- g** Le solamente 103     15.-  
*Solamente 103*
- g** Le tiramisu et sa glace expresso   15.-  
*Tiramisu e gelato al cafe*
- T** Sorbet au citron et beignet aux zestes de citrons 12.-  
*Sorbetto al limone e castagnole*
- T** Tartelette à la ricotta et cerise  15.-  
*Crostata ricotta e viciole*
- g** Trio. Tiramisu, macaron pistache, mini tarte ricotta/cerise 15.-  
*Tiramisu macaron al pistacchio crostata ricotta e viciole*
- T** Boule de glace à la vanille et espresso 12.-  
*Affogato*



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*



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.*

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

## MENU DU JOUR

Servi en semaine le midi uniquement  
*Weekdays lunch only*

Plat du jour 31.-

*Plato dello giorno*

Salade du Chef + Plat du jour 39.-

*Insalata dello Chef + Plato dello giorno*

Plat du jour + Dessert 39.-

*Plato dello giorno + Dolce dello Chef*

---

## PASTA ROMANA

CHF

### PATES ROMAINES

Le jeudi soir uniquement  
*Thursday evening only*

1er jeudi du mois: Spaghetti Carbonara 35.-  
*Primo giovedì del mese : Spaghetti alla carbonara*

2ème jeudi du mois: Bucatini all'amatriciana 35.-  
*Secondo giovedì del mese : Bucatini all'amatriciana*

3ème jeudi du mois: Pappardelle con sugo di coda alla vaccinara 35.-  
*Terzo giovedì del mese : Pappardelle con sugo di coda alla vaccinara*

4ème jeudi du mois: Mezze Maniche Cacio E Pepe 35.-  
*Quarto giovedì del mese : Mezze Maniche Cacio E Pepe*



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 / Veau: Suisse Italie / Agneau: Suisse / Bar: France /  
*Meat origin: Beef: Switzerland, Italy / Veal: Switzerland Italy / Lamb: Switzerland / Sea bass*

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