

# gusto

Mediterranean Treat



## Tapas



Canned	Seafood	Charcuterie & Cheese	Plancha baked	Crispy fried
Groene olijven 6,5	Kreukels 9	40 gr.	Sardines 16	Calamari Fritti 11,5
Ansjovis "salted" 11,5	Wullocks 9	Serrano 7	Gambas 16	Scampi Fritti 14,5
Ansjovis "vinegar" 7,5	Garnalen 9	Iberico Pata Negra 19	Langoustines 400gr . 26	Kibbeling 11,5
	Fr. oesters per 6 19	Cecina de Leon 14		
		Lardo di Collonata 9		
	<b>Proeverij Oesterman</b>	100gr.	<b>Plancha Mix</b>	
	5 x twee oesters 38	Manchego 11,5	sardines   schelpen   gamba 25	

## Degustations

Tapas Mix: olijven   serrano   ansjovis   manchego	15,75
Zuiderse delicatessen: 5 soorten charcuterie	29
Parma & Serrano ham: Italië & Spanje	12,5
Proeverij van de Oesterman 5 x twee oesters	38
Peuzelbordje: Langoustine, kreukels, wullocks, oester, garnalen	30

**TAPA TO SHARE?**  
**OR DO YOU KEEP IT FOR YOURSELF?**

## Extra's

Pan con tomate: krokant brood, tomaat, olijfolie, look	7
Tapa frietjes & verse mayonaise	5,5
Huis gemaakte mayonaise   aioli	1
Fris slaatje	4,5
Brood Boter of olijfolie	2,5

## Lunch



## Salades, kleine gerechten & Sandwiches

12.00 - 17.00 uur.

Baguette Garnalen	stokbrood grijze garnalen   verse mayonaise   tuinkers	13,5
Garnalenkroketten	2 stuks   gefruite peterselie   citroen	19
Baguette Espagnol	tomatenbrood   serranoham   rucola   extra vierge olijfolie	10,5
Garnalensalade	gemengde salade   tomaat   ei   mayonaise	24
Schotse toast	gerookte zalm   zure room   mierikswortel   bieslook   toast	19
Salade Mixed	fris gemengde salade	9,5

- Al onze gerechten worden met zorg bereid. Voor een snelle bediening vragen wij u de keuze van de gerechten te beperken.
- Heeft u een allergie? Meld het ons!
- Eén tafel = één rekening

# Menu



**“GUSTO = SMAAK”**

## Starters

• Carpaccio	19
• rund   rucola   basilicum   parmezaanse kaas	
• Garnalensalade	24
• gemengde salade   tomaat   ei   mayo	
• <b>Vissoep “chef’s special”</b>	22
• rijk gevuld   kaas   rouille   toast	
• Garnalenkroketten	19
• 2 stuks   gefruite peterselie   citroen	

## Plancha baked seafood

• Sardines	26
• uit Bretagne   rucola   aioli   gezouten aardappelen	
• Gambas	26
• pikant   look   tomaat   komkommer   gezouten aardappelen	
• Langoustines	26
• topkwaliteit   400 gr.   limoen   aioli	

## Josper BBQ charcoal grilled

• Zeebaars	29
• rucola   venkel   romesco saus   gezouten aardappelen	
• Lady Steak Black Angus 200 gr	24
• verse frietjes	
• Ribeye Black Angus 350 gr.	32
• verse frietjes	
• Chefs Roast Beef 1000 gr.	74
• mals rund   gebakken aardappelen   groente   3 - 4 pers.	
• Pepersaus   bearnaise   archiduc   geb. champignons	4,25

## Pasta

• Spaghetti Aglio Olio	13,5
• pikant   knoflook   parmezaanse kaas	
• Linguine Vongole	25
• Verse venusschelpen   look   kruiden	
• Linguine Diavolino	25
• Black Tiger Scampi   tomaat   shiitake   look	
• Spaghetti Bolognese	14,5
• Rundergehakt   tomatensaus   parmezaanse kaas	

## Fish & Chips

• frietjes & tartaar of aioli	
• Noordzee scholfilet	19
• Kibbeling van kabeljauw	16
• Calamaris Fritti	16
• Scampi Fritti	19
• Gebakken zeetong 1 of 2	31 58

## Kids Menu

• Kibbeling	frietjes   appelmoes   mayonaise	10
• Spaghetti Bolognese		10
• Frikandel	frietjes   appelmoes   mayonaise	10
• Fish ‘n Chips	scholfilet   frietjes   tartaarsaus	15
• Piraten ijsje	schatkist	5

## Zeevruchtenschotels

• Peuzelbordje	30
• kreukels, wullocks, garnalen, oester, langoustine	
• Plateau Vistamare	41
• langoustine, 3 oesters, garnalen, kreukels, wullocks, amandes	
• Plateau Crustacé	54
• ½ kreeft, ½ krab, langoustines, garnalen	
• Plateau Fruits de Mer Gusto	69
• ½ krab, langoustines, wullocks, garnalen, kreukels, 5 oesters, amandes, mosselen, clam, messen, kokkels, etc.	
• Plateau Fruits de Mer Royal	89
• ½ kreeft, ½ krab, langoustines, wullocks, garnalen, kreukels, 5 oesters, amandes, mosselen, clam, messen, kokkels, etc.	



**IN NEED OF VITAMINE SEA?**

**WE GET FRESH FISH DELIVERED EVERY DAY...**

# Pizza

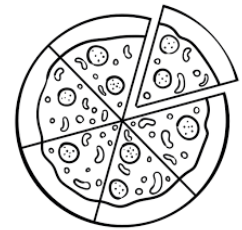


## “HUISGEMAAKT, MET LIEFDE”

### Red pizza

Alle red pizza's worden bereid met tomaat en mozzarella

• Margharita	tomaat   oregano	9,5
• Salami	salami di Napoli	13,5
• Napolitana	ansjovis   kappers   olijven   oregano	13,5
• Hawai	gekookte ham   ananas	14,5
• Vegetariano	gegrilde groenten   artisjok	15,5
• Prosciutto e Funghi	ham   champignons	14,5
• Sofia Loren	ham   champignons   ei	15,5
• Quattro Formaggio	4 kazen	16,5
• Quattro Stagione	ham   salami   artisjok   champignons	18,5
• Crudo e Rucola	parmaham   rucola   parmezaan	19,5
• Frutti di Mare	vis   schelpjes	19,5
• Diavolino	scampi   venkel	21
• Carpaccio	rundercarpaccio   rucola   parmezaan	21
• Il Gusto	Coppa di Parma   champignons   rucola	21



### White Pizza

• Fiamma	ricotta   spek   ui	14,5
• Slow & Tasty	ricotta   spek   ui   champignons   escargots	19,5

# Desserts



## EEN LEKKER BOLLETJE IJS...OF LIEVER KOFFIE?

### Om na te genieten

• Kaas bord van het boerenerf 3 soorten	5 soorten	13	19
• Limoen sorbet			11
• Coupe colonel	limoen sorbet   vodka		13
• Creme Brulée	vanilleroomijs		9,50
• Dame Blanche	vanilleroomijs   warme chocoladesaus   slagroom		9,50
• Coupe advocaat	vanilleroomijs   advocaat   slagroom		9,50
• Cafe Glacé	vanilleroomijs   sterke koffie   slagroom		9,50

### Special Coffee

• Espresso dessert / Thee dessert		3,75
• Verwen koffie / Thee   advocaat   zoetheid		8,50
• Irish Coffee	lerse whisky	11
• French Coffee	Grand Marnier	11
• Italian Coffee	Amaretto Disaronno	11

### Recept Limoncello



#### Probeer me!

- 500 gram wodka
- 4 biologische citroenen (schil)
- 150 gram suiker
- 300 gram water

- Doe de schillen en wodka in een fles en laat 3 weken staan, kook water en suiker op voeg dit wanneer dit afgekoeld is toe, laat nog 1 week staan, zeef de likeur en leg dan koud in de vriezer. Heerlijk na de maaltijd!