



GUSTUS

bibe, ede et quiesce saepini



MENÙ

Coperto e acqua demineralizzata inclusa €4

ANTIPASTI

Flan di porcini, fonduta di pecorino, fili di peperoncino e gocce di aceto balsamico “due vittorie” €14

Allergeni 3-7-9-12

Filetto di baccalà pastellato, hummus di fave e cipolla caramellata €17

Allergeni 1-4-5-7-8-10

Scaloppa di petto di anatra in cbt, chutney di ananas, salsa miele e arancia Navel €16

Allergeni 1-5-7-8-10

Degustazione di salumi €16

Percorso di formaggi e salumi del territorio €25
(Ideale per due persone)

Allergeni 1-7

Culatello e caciocavallo Molisano in tempura €15

Allergeni 1-5-7-9





GUSTUS
bibe, ede et quiesce saepini



MENÙ

PRIMI

Zuppa di fave e cicoria, olio al basilico e
crostone dorato €13

Allergeni 1-5-7-8-9

Il plin, sfoglia di zafferano, zucca “Butternut” e
amaretto, fonduta di caciocavallo e tartufo €16

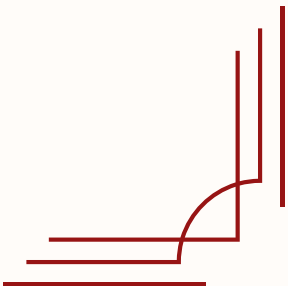
Allergeni 1-3-7-8-9

Cavatelli ragù bianco e funghi porcini €15

Allergeni 1-3-6-7-9

Scialatiello al tonno, datterino giallo e rosso
e pesto di pistacchio €16

Allergeni 1-3-4-5-6-7-8-9





GUSTUS
bibe, ede et quiesce saepini



MENÙ

SECONDI

Cosciotto di agnello ripieno “cacio e ova”, patate
al rosmarino, verdure saltate €19

Allergeni 1-3-5-7-8-9

Gulash di cervo, polenta grigliata, olio al
peperoncino e ginepro €17

Allergeni 5-7-8-9

Tentacolo di polipo, crema di patate al
tartufo, tuille di pane croccante €17

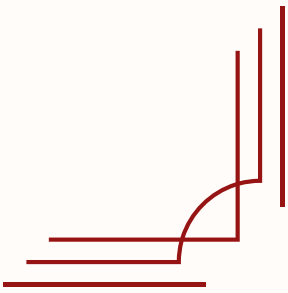
Allergeni 1-4-5-7-8

Filetto mignon lardellato cotto in cbt, finocchio
grigliato, salsa glassata alla Tintilia del Molise €18

Allergeni 1-4-5-7-8

Tagliata di manzo alla griglia, datterino
confit, pesto di rucola e scaglie di grana €19

Allergeni 4-5-7-8-9-10





MENÙ

DOLCI

Tiramisù ai pepatelli, polvere di cacao €5

Allergeni 1-3-7-8

Torta di mele crema al mascarpone , granello €5

di pistacchio

Allergeni 1-3-5-7-8

Profitterol ghiacciato, fonduta di cioccolato €5

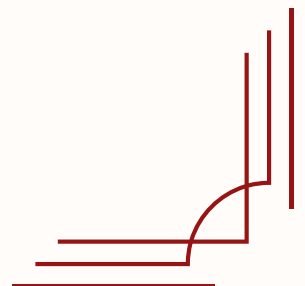
Allergeni 1-3-5-7-8

Tartelletta di frolla, ganache di cioccolato e €5

castagne, crema al mascarpone, granello di nocciole

Allergeni 1-3-5-7-8

Tagliata di frutta fresca di stagione €5





GUSTUS

bibe, ede et quiesce saepini



MENÙ DEGUSTAZIONE

AMUSE -BOUCHE

Un piccolo entrée dello chef

ANTIPASTO

Scaloppa di petto di anatra in cbt,
chutney di ananas, salsa miele e arancia Navel

Allergeni 1-5-7-8-10

PRIMO PIATTO

Il plin, sfoglia di zafferano, zucca "Butternut" e amaretto,
fonduta di caciocavallo e tartufo

Allergeni 1-3-7-8-9

SECONDO PIATTO

Filetto mignon lardellato cotto in cbt,
finocchio grigliato, salsa glassata alla Tintilia del Molise

Allergeni 1-4-5-7-8

DESSERT

Tartelletta di frolla, ganache di cioccolato e castagne,
crema al mascarpone, granella di nocciole

Allergeni 1-3-5-7-8

€ 50

Escluse bibite
Coperto e acqua demineralizzata inclusa

*Il Menu degustazione è da intendersi
per tutti i commensali al tavolo*





GUSTUS

bibe, ede et quiesce saepini



DESSERT & DISTILLATI

Tiramisù ai pepatelli, polvere di cacao €5

Allergeni 1-3-7-8

In abbinamento: Passito Ego Doc Angelo D'Uva €4

Torta di mele crema al mascarpone , granello di pistacchio €5

Allergeni 1-3-5-7-8

In abbinamento: Apinae - Di Majo Norante €4

Profitterol ghiacciato, fonduta di cioccolato €5

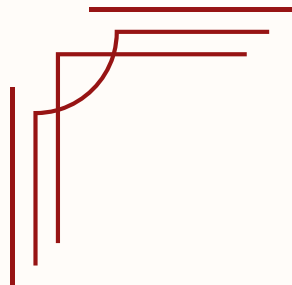
Allergeni 1-3-5-7-8

In abbinamento: Rum Diplomático Reserva €6

Tagliata di frutta fresca di stagione €5

In abbinamento: Passito Torditura 2017 Moncaro €4





GUSTUS
bibe, ede et quiesce saepini

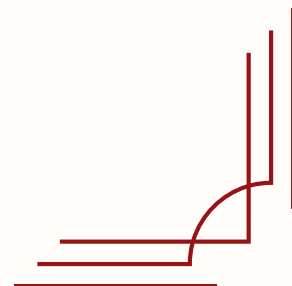


VINI PASSITI

Passito Ego Doc Angelo D'Uva	€4
Passito Torditura 2017 Moncaro	€4
Passito Bio - Vinica	€4
Apinae - Di Majo Norante	€4

RUM

Rum Diplomatico Riserva	€6
Rum Vieux Agricole Martinique 7 ans d'age "Pyramide" - J. Bally	€12
Rum Agricolo J.M. VSOP	€6
Rum Legendario Elixir 7 anni	€4
Rum Legendario Anejo 9 anni	€5





GUSTUS
bibe, ede et quiesce saepini

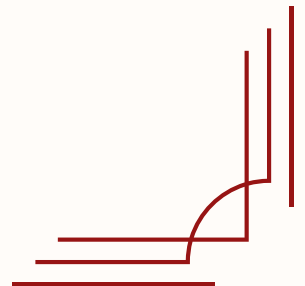


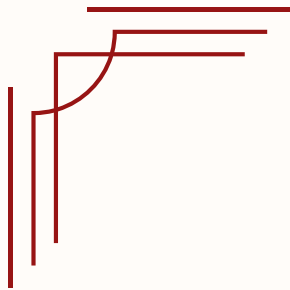
GRAPPE & ACQUAVITE

Grappa Bassano 24 Carati- Francoli	€3
Grappa Moscato Bianca - Francoli	€3
Grappa Tintilia - Angelo D'Uva	€3
Grappa "Limousin" - Francoli	€4
Calvados boulard vsop	€6

BRANDY & COGNAC

ES Brandy XO Moncaro	€6
Brandy Poli L'Arzente	€6
Hardy Cognac xo rare - Francoli	€10





GUSTUS
bibe, ede et quiesce saepini



WHISKY

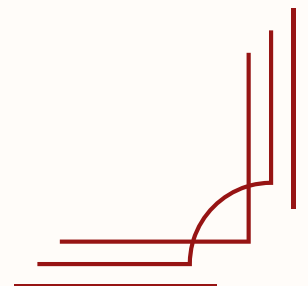
Kensei Japanese Whisky 40%	€6
Wild Turkey Bourbon Whiskey	€5
Laphroaig 10 Anni Islay Single Malt Scotch Whisky	€5

GIN & VODKA

Vodka Mont Blanc	€5
Gin delle Alpi Acqueverdi - Francoli	€6
GinArte- Francoli	€6
Gin Silent Pool - Francoli	€6

AMARI

Amari Classici	€3
----------------	----





GUSTUS

bibe, ede et quiesce saepini



LISTA ALLERGENI

Desideriamo informarvi che nelle nostre cucine vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. Vi preghiamo di contattarci per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni. Di seguito, l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce e prodotti a base di pesce
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
 6. Soia e prodotti a base di soia
 7. Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
 9. Sedano e prodotti a base di sedano
 10. Senape e prodotti a base di senape
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 