



Tradizione e creatività si intrecciano

in un percorso che custodisce le radici della cucina italiana
e al tempo stesso le rinnova con delicatezza e originalità.

Ogni piatto nasce dal desiderio dei nostri Chef di offrire sapori familiari
in una forma contemporanea, capace di sorprendere
senza mai perdere il calore dell'autenticità.

Crediamo che l'arte della tavola sia, prima di tutto, accoglienza:
un invito a sentirsi a casa, a vivere un momento di evasione dal quotidiano
in un ambiente elegante e raffinato, dove ogni dettaglio
è pensato per il vostro benessere.

La nostra ambizione è trasformare il tempo trascorso qui
in un ricordo da custodire: un'esperienza da vivere,
fatta di emozione e convivialità.

Vi diamo il benvenuto a Gustincanto Essenza.



ESSENZA
di GUSTINCANTO

UN LUOGO DA VIVERE

“La cucina è tempo e memoria”
Gualtiero Marchesi

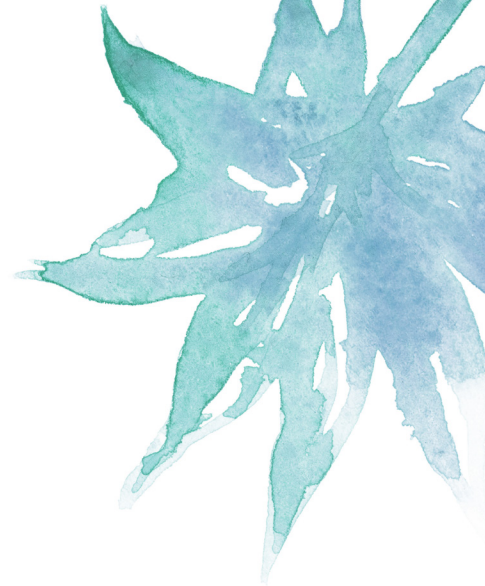
Pane e coperto a persona 3,50 €

ELENCO ALLERGENI

- | | | |
|--|-------------------------------|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e derivati | 6. Soia e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati |
| 2. Crostacei e derivati | 7. Latte e derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO2 |
| 3. Uova e derivati | 8. Frutta a guscio e derivati | 13. Lupini e derivati |
| 4. Pesce e derivati | 9. Sedano e derivati | 14. Molluschi e derivati |
| 5. Arachidi e derivati | 10. Sedano e derivati | |

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni. (Reg. UE 1169/2011)
Tutti i piatti in menù potrebbero contenere ingredienti congelati o surgelati all'origine in assenza del prodotto fresco.
Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido. (Reg. CE 853/04)





MENÙ DEGUSTAZIONE

Benvenuto dello Chef

SGOMBRO AFFUMICATO, MELA VERDE E CAVIALE ^(4, 7)

ZUPPETTA DI FAGIOLI E SEPIE ALLA PARMIGIANA ^(7, 9, 14)

GNOCCHI DI PATATE, COZZE, CAVOLO NERO
E RICOTTA SALATA ^(1, 3, 12, 14)

RAVIOLO DI BOLLITO, SIERO DI LATTE
E MOSTO COTTO ^(1, 3, 7, 12)

PANCIA DI MAIALE, DOPPIO MALTO, FUNGHI
E CASTAGNE ^(9, 12)

Predessert

GELATO AL SESAMO NERO,
TERRA DI LIQUIRIZIA, MOUSSE
E GEL AL LIMONE ^(1, 3, 7, 11)

50





ANTIPASTI

SELEZIONI DI SALUMI

Prosciutto crudo di Parma DOP, Coppa piacentina,
Salame, Gola

_____15

GIARDINIERA DI VERDURE DI NOSTRA PRODUZIONE ^(9, 12)

_____5

SPALLA COTTA CON COMPOSTA DI CIPOLLE ⁽¹²⁾

_____12

CULATELLO DOP

_____20

TORTA FRITTA ^(1, 7)

_____4

UOVO CROCCANTE, POLENTA, SEDANO RAPA E FIOCCHI D'AVENA ^(1, 3,, 7)

_____14

ZUPPETTA DI FAGIOLI E SEPIE ALLA PARMIGIANA ^(7, 9, 14)

_____14

QUAGLIA, PARMIGIANA DI MELANZANE E PEPERONI ^(1, 3, 7, 12)

_____14

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

La pasta è fatta in casa dalla nostra cucina

TORTELLI D'ERBETTA ^(1, 3, 7) _____ 12

TORTELLI DI ZUCCA ^(1, 3, 7, 8, 10) _____ 12

ANOLINI DI PAMIGIANO
IN BRODO DI TERZA ^(1, 3, 7, 9) _____ 15

TAGLIOLINI CON CULATELLO CROCCANTE
E CREMA DI PARMIGIANO ^(1, 3, 7) _____ 20

PRIMI

FUSILLONI, PORCINI, TOSONE
E POLVERE DI ERBE ^(1, 3, 7, 9, 12) _____ 15

RISOTTO AL TARTUFO NERO,
FARAONA E TOPINAMBUR ^(7, 9) _____ 16

GNOCCHETTI DI PATATE, COZZE,
CAVOLO NERO E RICOTTA SALATA ^(1, 3, 12, 14) _____ 14

LINGUINE, CALAMARI, LENTICCHIE
E PANE FRITTO ^(1, 3, 7, 12, 14) _____ 15





SECONDI

GAMBERONI IN PASTA KATAIFI
CON SALSA THAI ^(1, 2, 12) _____ 20

SOVRACCOSCIA DI POLLO, CAVOLFIORE,
CAROTE E SALSA BBQ AGLI AGRUMI ^(7, 12) _____ 18

GUANCIALINO DI MAIALE
CON SOFFICE DI PATATE ^(7, 9, 12) _____ 15

SALMONE ALLA BRACE, CARCIOFI,
BOTTARGA E BEURRE BLANC ^(1, 4, 7, 12) _____ 19

MILLEFOGLIE DI ZUCCA, PORRI,
PESTO DI RUCOLA E MAIONESE
ALLE MANDORLE ^(7, 8) _____ 16

CARNE ALLA BRACE

La carne selezionata di manzo Ejendu è cotta al Big Green Egg®,
simbolo di perfezione nella griglia.

FILETTO DI MANZO _____ 28

COSTATA DI MANZO _____ 6 all'etto

FIORENTINA _____ 6,5 all'etto





CONTORNI

PATATE AL FORNO _____ 6

VERDURE DELL'ORTO _____ 7

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA AL RAGU ^(1, 3, 7, 9, 12) _____ 8

PASTA CON SALSA DI POMODORO ⁽¹⁾ _____ 8

COTOLETTA DI POLLO
CON PATATINE FRITTE E SALSE ^(1, 3, 12) _____ 12

HAMBURGER DI MANZO
CON PATATINE FRITTE E SALSE ^(1, 3, 12) _____ 12

DESSERT

SBRISOLONA CON ZABAIONE (1, 3, 7, 8, 12) _____ 6

CREMOSO AL PISTACCHIO,
FINANCIER AL PISTACCHIO
E SALSA AL LAMPONE (1, 3, 6, 7, 8) _____ 8

TIRAMISÙ (1, 3, 7) _____ 9

MIELE, YOGURT E MISO (1, 3, 6, 7, 8) _____ 7

TORTA AL LIMONE,
CREMA INGLESE E INFUSO (1, 3, 7, 8, 12) _____ 8

CREMOSO AL GINSENG,
AMARETTI, AMARENE E LIMONE (1, 3, 6, 7, 8) _____ 8

