GUSTO

La tradizione. La nostra cultura.
Da una visione che non ti aspetti.

BENVENUTO DA GUSTO

L’esperienza che mancava

MENU D’AUTUNNO

2026

La nostra cucina segue la stagione e i produttori del territorio. Alcune preparazioni possono variare in base alla disponibilità del giorno.

GUSTO

ANTIPASTI

Saint-Jacques d’autunno **22**

Capesante bretoni, vellutata di zucca, agrumi, radicchio tardivo

allergeni 14

Manzo, bosco e mela verde **20**

Magatello al rosa, cardoncelli, ginepro, gel di mela verde

allergeni 1, 9, 10, 12

Parmigiana 5.0 ..... **18**

Melanzana, pomodoro, mozzarella, basilico, parmigiano — la nostra versione

vegetariano • allergeni 1, 3, 7

Antica Cascina incontra Sole y Luna **18**

Salame, bianco di capra, confettura di frutta

allergeni 7

PRIMI PIATTI

Fasolari e limone **24**

Tagliolini, aglio, olio, peperoncino

allergeni 1, 3, 7, 14

Anatra e sottobosco **22**

Ravioli di anatra muta, riduzione al porto, porcini, crema di patata

allergeni 1, 3, 6, 7, 12

Cime di rapa e limone bruciato **20**

Riso, bitto, mostarda, crumble di tarallo al peperoncino

vegetariano • allergeni 1, 7

Casoncelli 5.0 ..... **18**

Nella tradizione, a modo nostro

allergeni 1, 3, 7

I numeri degli allergeni sono spiegati nell’ultima pagina

GUSTO

SECONDI PIATTI

Rombo e finferli **24**

Rombo, finferli, patate

allergeni 4

Faraona alla griglia, acetosella **22**

Petto glassato, caco grigliato, sedanorapa affumicato, fondo all'acetosella

allergeni 6, 7, 9, 12

Amaranto e verdure di stagione **18**

Polpette, marmellata di cipolle rosse, stracchino di capra Sole y Luna

vegetariano • allergeni 1, 7

Cervo delle Alpi **22**

Lombo rosato, rape colorate, cacao e ginepro, carciofo confit

allergeni 6

DOLCI

I nostri dolci sono elencati in una carta dedicata, insieme alla selezione di vini da dessert.

COPERTO

Il coperto è comprensivo di entrée di benvenuto, cestino del pane e grissini fatti in casa. Si consiglia di indirizzare la cucina verso eventuali intolleranze, allergie o esigenze alimentari, al fine di potervi accontentare in ogni vostra necessità.

€ 5

La nostra cucina vi propone la scelta tra i seguenti cestini di pane:

- Selezione di pane bianco, pane ai cereali, pane al grano saraceno e grissini di Gusto
- Pane bianco low carb (4%)
- Pane bianco Gluten Free

I numeri degli allergeni sono spiegati nell'ultima pagina

GUSTO

MENU DEGUSTAZIONE

Il territorio bergamasco

La bergamasca è una terra stretta tra la pianura e le Alpi Orobie e questa conformazione la rende speciale: in pochi chilometri si passa dai campi ai pascoli d'alta quota. Proprio qui si producono il maggior numero di formaggi DOP rispetto a qualsiasi altra provincia italiana e qui si allevano ancora razze altrove perdute, come la pecora gigante bergamasca, allevata per secoli lungo le vie della transumanza.

È una terra di gente pratica e tenace, che ha fatto della misura una virtù e del lavoro una identità. Qui sono nati, tra gli altri, Bartolomeo Colleoni, capitano di ventura e signore della Serenissima, e Gaetano Donizetti, massimo compositore dell'800. A Sotto il Monte nacque Papa Giovanni XXIII, noto come il Papa Buono.

Questo percorso attraversa questa terra: i suoi formaggi, i suoi pani, i suoi salumi, la sua pasta ripiena, i dolci delle feste. Sei portate per raccontare da dove veniamo.

Il benvenuto degli chef
Varia ad ogni servizio, secondo l'ispirazione del giorno

Pulled di Pecora gigante bergamasca
Pan polenta, pecora gigante, verdura
allergeni 1, 7

Antica Cascina incontra Sole y Luna
Salame, bianco di capra, confettura di frutta
allergeni 7

Casoncelli 5.0
Nella tradizione, a modo nostro
allergeni 1, 3, 7

Coniglio Bergamasco farcito
Coniglio disossato arrotolato con ripieno di Gusto, patate e suo fondo
allergeni 9

Torta di rinfresco
Il dolce delle feste bergamasche
allergeni 1, 3, 7, 8

55

per persona, vini esclusi

Il menu degustazione è ordinabile per l'intero tavolo e la prenotazione è obbligatoria. Segnalate intolleranze o allergie al momento della prenotazione.

GUSTO

A L L E R G E N I

Accanto a ogni piatto trovate i numeri corrispondenti agli allergeni presenti. Di seguito l'elenco completo delle quattordici sostanze soggette a dichiarazione, secondo il Regolamento UE 1169/2011.

1	**Glutine**	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2	**Crostacei**	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	**Uova**	Uova e prodotti a base di uova
4	**Pesce**	Pesce e prodotti a base di pesce
5	**Arachidi**	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	**Soia**	Soia e prodotti a base di soia
7	**Latte**	Latte e derivati, incluso il lattosio
8	**Frutta a guscio**	Mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati
9	**Sedano**	Sedano e prodotti a base di sedano
10	**Senape**	Senape e prodotti a base di senape
11	**Sesamo**	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12	**Solfiti**	Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg
13	**Lupini**	Lupini e prodotti a base di lupini
14	**Molluschi**	Molluschi e prodotti a base di molluschi
	vegetariano	Piatto adatto a una dieta vegetariana

Per qualsiasi intolleranza o allergia il personale di sala è a disposizione: segnalatecelo al momento dell'ordine e verificheremo con la cucina. Alcuni prodotti possono essere abbattuti all'origine.