



CARNERIA RISTORANTE VEGGERIA





GUSTO ROSSO non è solo carneria.

A un'ampia scelta di carni pregiate, selezionate accuratamente dai nostri esperti tra le eccellenze del mercato, si affianca una cucina vegana e vegetariana innovativa e gustosa.

Vogliamo offrire un'alimentazione equilibrata, buona per tutti: quale modo migliore se non far incontrare il piacere della carne con quello del vegetale?

LA CARNERIA

Mettiamo a vostra disposizione il nostro know-how di selezionatori per farvi trovare, in tavola, i tagli migliori presenti sul mercato. ...e non solo: vi guideremo tra provenienza delle carni e tempi di frollatura, per trovare la carne capace di trasformare la vostra cena in un'esperienza di valore!

LA VEGGERIA

Il vegetale non è una tendenza alimentare o un surrogato della carne, ma un'alternativa di valore. Il nostro menù vuole soddisfare il palato sia di chi desidera sperimentare, sia di chi ha già sposato uno stile di vita tutto green. Piatti gustosi e innovativi che conducono verso nuovi orizzonti del gusto.

Vogliamo che il nostro ristorante sia un luogo di aggregazione, conviviale, dove si instaurano amicizie e le persone condividono le loro storie.

Vogliamo farvi stare bene a tavola offrendovi un'esperienza di qualità.

Una carta dei vini da tutte le regioni d'Italia e non solo. Immancabile la birra. Il massimo per tutti i gusti.

GUSTO ROSSO, per stare TUTTI INSIEME A TAVOLA!





ANTIPASTI VEGAN AND VEGGY

INSALATA DI QUINOA – € 12,00
con avocado, tartare di rape rosse,
cipolla marinata e ratatuille di verdure
SOLFITI
VEGAN

VERDURINE BRASATE – € 14,00
con tartufo e olio al prezzemolo
SOIA – GLUTINE
VEGAN

BUONA BUONA VEGAN – € 9,00
insalata brasiliana, carote, pomodorini,
cetriolini, zucchine, verdure brasate, olive
taggiasche e Tzatziki di soia alle carote
SOIA – SOLFITI – SENAPE
VEGAN

CAPRESE – € 9,00
di avocado, pomodoro e mozzarella di
bufala campana
LATTOSIO

CANNOLI – € 10,00
di verdure brasate, salsa dolce forte
di peperoni e insalatine croccanti
GLUTINE

RADICCHIO TIEPIDO – € 12,00
con nocciole tostate, crème fraîche,
erba cipollina e scaglie di grana
FRUTTA A GUSCIO – LATTOSIO

ZUCCHINE CRUDE – € 12,00
con caprino, pinoli tostatati, melograno e
citronette di aceto balsamico
LATTOSIO – FRUTTA A GUSCIO

ANTIPASTI VEGAN AND VEGGY

TAGLIERE AFFETTATI MISTI € 13,00 (per 2 pers) – € 22,00 (per 4 pers)
bresaola, speck, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, roastbeef,
soppressa
GLUTINE

TAGLIERE FORMAGGI MISTI € 13,00 (per 2 pers) – € 22,00 (per 4 pers)
Asiago, caprino, Pecorino Sardo, Grana Padano e gorgonzola
serviti con confettura di pere, crema di aceto balsamico e
sciroppo di agave
LATTOSIO

TAGLIERE MISTO AFFETTATI E FORMAGGI
€ 15,00 (per 2 pers) – € 26,00 (per 4 pers)

DAL NORD AL SUD – € 12,00
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burratina e olive taggiasche
LATTOSIO – GLUTINE

SPECIAL – € 16,00
rotolini di carpaccio rucola e grana, rotolini di bresaola e caprino,
tartare 50g, burrata e basilico
LATTOSIO – GLUTINE



ANTIPASTI DI CARNE

ANTIPASTI DI CARNE

BRESAOLA RUCOLA E CAPPINO – € 10,00

LATTOSIO

CARPACCIO – € 10,00

con rucola e grana

LATTOSIO

CARPACCIO PICCO – € 10,00

con insalatina, pomodorini datterino e grana

LATTOSIO

ROASTBEEF – € 10,00

con pomodorini datterino, rucola e aceto balsamico di Modena

SOLFITI

BATTUTA DI SCOTTONA – € 18,00

carpaccio con maionese leggera di nocciole, grani di senape in salamoia e grissino di mais soffiato

FRUTTA CON GUSCIO – GLUTINE – SENAPE

CUBI DI SCOTTONA – € 20,00

e salsa di pinoli all'acqua, cipolla marinata, lime, salsa al basilico e pane fritto

FRUTTA CON GUSCIO – GLUTINE

CARPACCIO DI SCOTTONA – € 18,00

con avocado, tartufo nero e maionese di mozzarella

LATTOSIO

TATAKI DI SCOTTONA – € 17,00

con carciofi, daikon, cipolla caramellata e salsa ponzu

SOIA

BIS DI TARTUFO – € 25,00

Carpaccio di Scottona (avocado, tartufo nero e maionese di mozzarella) e tartare al tartufo (con olio, sale, pepe e tartufo nero) da 100 Gr

LATTOSIO

CUBI & TARTARE – € 26,00

Cubi di Scottona (con salsa di pinoli all'acqua, cipolla marinata, lime, salsa al basilico e pane fritto) e Tartare alla bufala (con olio, sale, pepe, crema di basilico, olive taggiasche e pomodorini semiseccchi su specchio di crema di bufala) da 100 Gr

LATTOSIO – FRUTTA CON GUSCIO – GLUTINE



TARTARE

TARTARE AL LIMONE – gr 100 € 12,00 / gr 200 € 22,00

con olio, sale, pepe e limone

TARTARE AVOCADO E LIME – gr 100 € 13,00 / gr 200 € 24,00

con olio, sale, pepe, avocado e lime

TARTARE CAPRINO E PASSION FRUIT – gr 100 € 13,00 / gr 200 € 24,00

con olio, sale, pepe, buccia di pompelmo, caprino e passion fruit

LATTOSIO

TARTARE ALLA BURRATA – gr 100 € 13,00 / gr 200 € 24,00

con olio, sale, pepe e pomodorini su specchio di burrata, crema di basilico

LATTOSIO

TARTARE AL TARTUFO – gr 100 € 15,00 / gr 200 € 28,00

con olio, sale, pepe e tartufo nero

TARTARE A MODO – gr 200 € 24,00 / gr 300 € 28,00

12 ingredienti "segreti" ;)

UOVA – SENAPE – SOLFITI

DEGUSTAZIONE DELLE NOSTRE TARTARE – gr 50 € 29,00

4 mini tartare (al limone, alla burrata, al tartufo, a modo)

UOVA – SENAPE – SOLFITI – LATTOSIO

MAXI DEGUSTAZIONE DELLE NOSTRE TARTARE – gr 50 € 42,00

6 mini tartare

UOVA – SENAPE – SOLFITI – LATTOSIO

PRIMI

PRIMI VEGAN & VEGGY

GNOCCHI DI PATATE – € 12,00
con crema di carote (o zucca in stagione) e noci
GLUTINE – FRUTTA A GUSCIO – SEDANO
VEGAN

CREMA DI CECI – € 12,00
con falafel alle tre consistenze, con toni acidi di
lime e limone
SEDANO – GLUTINE
VEGAN

SPAGHETTI INTEGRALI BIO
AL PESTO LEGGERO – € 13,00
con pomodorini, pesto al tofu, basilico e pinoli
FRUTTA A GUSCIO – SOIA – GLUTINE
VEGAN

GNOCCHI POMODORO E BASILICO – € 12,00
LATTOSIO – GLUTINE – SEDANO

GNOCCHI ALLO ZAFFERANO – € 12,00
con verdure e panna
LATTOSIO – GLUTINE – SEDANO

LINGUINE – € 13,00
con zucchine, cacio e pepe schiacciato
GLUTINE – LATTOSIO – SEDANO

PACCHERI – € 13,00
con pomodorini datterino, mozzarella di bufala e
peperoncino
GLUTINE – LATTOSIO – SEDANO

ZUPPA DI VERDURE – € 12,00
con crostini integrali
GLUTINE – SEDANO

CREMA DI CAROTE – € 12,00
(o zucca in stagione) con crostini integrali
GLUTINE – SEDANO

PRIMI DI CARNE

PAPPARDELLE – € 13,00
con punte di filetto
GLUTINE – SEDANO – UOVO

GNOCCHI DI NOSTRA PRODUZIONE – € 13,00
al ragù di carne alla bolognese
GLUTINE – LATTOSIO – SEDANO – SOLFITI

BIGOLI – € 13,00
al ragù con porcini e rosmarino
GLUTINE – UOVO – SEDANO – SOLFITI

TAGLIOLINI – € 13,00
con crema di burrata e pomodoro concassè,
basilico e piccola tartare condita
GLUTINE – UOVO – LATTOSIO – SEDANO

RAVIOLI ai carciofi – € 14,00
con ragù bianco, porcini e rosmarino
GLUTINE – UOVO – SEDANO – SOLFITI

RAMEN – € 13,00
con pancetta di Scottona, uova e verdure
UOVA – SEDANO – GLUTINE – SOIA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA – € 15,00
con guanciale, pecorino, uova e tartufo nero
UOVA – GLUTINE – LATTOSIO

RISOTTO all'Amarone – € 15,00
con crema di carote (o zucca in stagione),
Amarone e carpaccio (minimo 2 persone)
LATTOSIO – SEDANO – SOLFITI

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO – € 15,00
con salsiccia di vitello sgranata spadellata al
momento (minimo 2 persone)
LATTOSIO – SEDANO – SOLFITI

RISOTTO AL TARTUFO NERO – € 20,00
minimo 2 persone
LATTOSIO – SEDANO – SOLFITI



SCEGLI IL FORMATO CHE PREFERISCI:

TAGLIOLINI – BIGOLI – LINGUINE
PAPPARDELLE – GNOCCHI DI PATATE
SPAGHETTI – PENNE – PACCHERI

LE CARNI



La vetrina delle carni, il punto focale del nostro ristorante, ospita i tagli pronti per essere cotti!

Una selezione accurata, effettuata con esperienza e competenza, vuole garantire la massima qualità per esaltare le caratteristiche organolettiche tipiche di ogni razza e taglio: la persistenza della carne irlandese, l'equilibrio della .italiana, il sapore elegante e ricercato di quella americana e la dolcezza della polacca, la rusticità della spagnola.

La SELEZIONE GUSTO ROSSO si basa sul nostro know-how, grazie al quale individuiamo i tagli migliori disponibili sul mercato, caratterizzati da un ottimale contenuto di grasso capace di conferire alle carni sapore e morbidezza.

Fatevi accompagnare alla vetrina dai nostri esperti in sala, sapranno trovare il taglio giusto per voi!

LA SELEZIONE DA NON PERDERE

SELEZIONE GUSTO ROSSO: LA COSTANZA QUALITATIVA!

Il nostro know-how alla ricerca dei capi migliori disponibili sul mercato, per portare a tavola le carni più pregiate disponibili al momento: nasce così la selezione GUSTO ROSSO, effettuata con criteri severi, e una lunga esperienza!

Prediligiamo carni da Scottone provenienti da tutta Europa, che –abbiamo effettuato frollature superiori ai 20g, che siano caratterizzate da una copertura di grasso importante e da marezzatura intensa, per garantire sapore e morbidezza ad ogni taglio.

Saporita, gustosa e tenera; a garantire queste caratteristiche è il contenuto di grasso in rapporto al numero di fibra muscolare e di collagene; una volta cotto, il grasso si scioglie rilasciando sapore e rendendo ogni boccone facilmente masticabile e più dolce.

FIorentina – C 6,50/HG

TOMAHAWK – € 7,00/HG

COSTATA CON OSSO – € 6,00/HG

RIBEYE – € 30,00
gr. 350 circa

GRAN SELEZIONE

CARNI DI QUALITÀ SUPERIORE GARANTITE DALLA NOSTRA ESPERIENZA

Carni molto marezzate, di tagli vari, di qualità superiore: sono vere e proprie occasioni per degustare carni di gusto, frollatura e consistenza indimenticabili.

FIorentina – € 8,50/HG

COSTATA CON OSSO – € 7,50/HG

FUORI MENÙ ESCLUSIVI

CARNI PARTICOLARI DISPONIBILI PER BREVI PERIODI

Togli particolari, che di solito non trattiamo, ma anche carni di provenienze inconsuete: perfette per allargare il vostro panorama gustativo!!

Per disponibilità e prezzi rivolgersi al personale!



CARNE ITALIANA

DAL SAPORE EQUILIBRATO E SUADENTE

Selezionata da manzarde 100% italiane con l'obiettivo di individuare il giusto equilibrio tra magro e grasso capace di conferire un sapore delicato ma caratteristico: è la carne che piace a tutti!

FIorentina - € 6,50/HG

COSTATA CON OSSO - € 5,50/HG

TRIS - € 65,00

ribeye, tagliata, filetto

CARNE CHIANINA

REGINA DELLE CARNI ITALIANE

Selezioniamo solo FEMMINE che non hanno mai figliato, Scottone con CERTIFICATO IGP! Allevate allo stato brado nelle pianure e colline tra Arezzo, Pisa, Perugia, Siena e Rieti. Carni che devono il proprio sapore all'antico metodo di allevamento.

FIorentina - € 10,00/HG

COSTATA CON OSSO - € 9,00/HG

ANGUS IRLANDESE

SAPIDO, CON NOTE ERBACEE

La tenerezza di questa carne di qualità superiore deriva dal particolare tipo di allevamento degli animali. Nei primi mesi di vita, il Black Angus cresce a pascolo libero, per poi essere trasferito in zone di allevamento dove viene alimentato con una dieta controllata a base di cereali e fieno.

T-BONE - € 8,00/HG

COSTATA - € 7,00/HG

CARNE RUBIA GALLEGA - CACHENA

TEXTURE E SUCCULENZA PRESTIGIOSE

Una razza unica, Conosciute anche come Vacas Viejas, vacche vecchie, pascolano in libertà nelle valli Galiziane per oltre 15 anni. Il clima piovoso galiziano è il fattore che ne determina il gusto caratterizzante, ricco, intenso quasi speziato e l'importante copertura di grasso giallo oro che si scioglie in bocca.

FIorentina - € 12,00/HG

COSTATA - € 11,00/HG

SASHI FINLANDESE

NORDICA, SORPRENDENTEMENTE TENERA E GUSTOSA

Sashi beef è un taglio di carne di manzo con un'ottima marezzatura, ricca e ben distribuita, ricavato soltanto da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia e completamente alimentati ad erba. La carne Sashi risulta particolarmente tenera e gustosa.

FIorentina - € 9,50/HG

COSTATA - € 8,50/HG

WAGYU

LA CARNE PIÙ RICERCATA

La leggendaria razza di bovini Wagyu è stata portata in Giappone nel secondo secolo d.c. dalla terraferma asiatica.

Originariamente animali da lavoro per arare e coltivare il riso, i giapponesi scoprirono presto la naturale capacità dei Wagyu di depositare grasso come marmorizzazione intramuscolare.

Secoli di allevamento attento hanno ulteriormente migliorato queste caratteristiche e alla fine hanno portato l'attenzione mondiale al Wagyu per il sapore e la tenerezza unici.

La caratteristica marezzatura burrosa, il sapore robusto, e l'estrema tenerezza la rendono oggi la razza più ricercata.

CLASSE A5 - € 50,00/HG

PROVA LA NOSTRA TAGLIATA DI BURGER GOURMET

Tutte le tagliate in menù possono essere preparate tradizionalmente o con la tagliata di Burger Gourmet : un morbido lingotto di carne macinata da 300 gr, ottenuto da un'intera bistecca.

Scegli la ricetta che preferisci!

TAGLIATA

	CLASSICA 230Gr	BURGER GOURMET 300Gr
TAGLIATA ALLA BRACE	€ 19,00	€ 16,00
TAGLIATA ALLA RUCOLA con rucola, Parmigiano e aceto balsamico LATTOSIO - SOLFITI	€ 21,00	€ 18,00
TAGLIATA AL RADICCHIO con radicchio, salsa alle erbe, pepe verde e ginepro SEDANO	€ 22,00	€ 19,00
TAGLIATA OLIO E ROSMARINO con peperoncino	€ 20,00	€ 18,00
TAGLIATA ALL' ASIAGO con porcini e Asiago D.O.P. LATTOSIO - SEDANO	€ 22,00	€ 19,00
TAGLIATA AL GORGONZOLA con radicchio al forno e Gorgonzola D.O.P. LATTOSIO	€ 22,00	€ 19,00
TAGLIATA ALLA BURRATA con pomodorini datterino, salsa al basilico e salsa al peperoncino LATTOSIO	€ 22,00	€ 19,00

SECONDI VEGAN

HAMBURGER DI AVOCADO – € 13,00
ai semi vari con battuta di pomodorini, cipolla, Tzatziki di carote,
valeriana e citronette di olive nere
SOIA - FRUTTA A GUSCIO - SOLFITI
VEGAN

INSALATINA AROMATICA – € 10,00
con finocchi, cappuccio, noci e pompelmo rosa
FRUTTA A GUSCIO
VEGAN

FLAN DI CARCIOFI – € 12,00
con noci e fonduta di pecorino
FRUTTA A GUSCIO - GLUTINE - LATTOSIO

PARMIGIANA DI MELANZANE – € 12,00
cotte al vapore
GLUTINE - LATTOSIO

OVETTO – € 13,00
cotto a bassa temperatura con crema di patate, cime di rapa e pane tostato
UOVO – GLUTINE

GRIGLIATA VEGETARIANA – € 15,00
verdure grigliate, mozzarella di bufala e caciocavallo grigliati
LATTOSIO



FILETTO - 200 GR CA

FILETTO AL NATURALE - € 23,00
cotto alla griglia

FILETTO AL PEPE VERDE - € 27,00
LATTOSIO - SENAPE - SEDANO

FILETTO AL BALSAMICO - € 26,00
SOLFITI

FILETTO IN PADELLA - € 26,00
olio, rosmarino, Brandy, Parmigiano
LATTOSIO - SEDANO

FILETTO ALLA BURRATA - € 27,00
con pomodorini e salsa al basilico
piccante
LATTOSIO

FILETTO ALL' ASIAGO - € 29,00
con porcini, Asiago D.O.P. e tartufo
LATTOSIO - SEDANO

FILETTO AL GORGONZOLA - € 29,00
con speck, radicchio di Treviso
e Gorgonzola D.O.P.
LATTOSIO

LUNGHE COTTURE

STRACOTTO
DI SCOTTONA - € 20,00
all' Amarone della Valpolicella
con purè di patate
SOLFITI - LATTOSIO - SEDANO

COSTINE DI SCOTTONA - € 24,00
caramellate al barbecue
SOLFITI

SPIEDO

CHURRASCO PICANHA - € 20,00
punta di sottofesa con salsa
Chimichurri, servito con pane
bruschettato e patatine fritte
GLUTINE

SPIEDO DI SCOTTONA - € 20,00
con lardo, salsa Chimichurri,
Tzatziki, servito con pane
bruschettato e patatine fritte
GLUTINE

CONTORNI - EURO 6,00

PATATE RIPIENE
con verde di Montegaldà
LATTOSIO

CAVOLO VERZA VIOLA
brasato all'arancia
SEDANO

PEPERONATA
con capperi e olive taggiasche
SEDANO

PURÈ DI PATATE
LATTOSIO

PURÈ DI PATATE al tartufo - € 8,00
LATTOSIO

PURÈ DI PATATE al lime - € 8,00
LATTOSIO

CAVOLI DI BRUXELLES (in stagione)
con pancetta saltata - € 8,00
SEDANO

ZUCCHINE TRIFOLATE
SEDANO

SPINACI SALTATI CON OLIO,
SALE, PEPE E BURRO
LATTOSIO

PATATE AL FORNO

VERDURE ALLA GRIGLIA

INSALATA MISTA

VERDURE AL VAPORE

MIX - € 13,00
verdure al vapore, alla griglia,
patate al forno



BLUE
DAI 20°C AI 49°C

AL SANGUE
DAI 50°C AI 55°C

MEDIA
DAI 60°C AI 65°C

COTTA
DAI 65°C AI 69°C

BEN COTTA
DAI 70°C AI 75°C

HAMBURGER VEGAN E VEGGY

HAMBURGER DI CECI – € 12,00
con salsa tahina, spinaci al limone,
pomodoro fresco e maionese di curcuma
GLUTINE – SOIA – SEDANO – SESAMO

HAMBURGER AGLI SPINACI –€ 12,00
con porcini, pomodori semiseccchi,
lattuga, cipolla e maionese di soia
GLUTINE – SOIA – SEDANO – SESAMO



HAMBURGER DI SCOTTONA

HAMBURGER CON PANE O SENZA PANE, CON PATATINE FRITTE O POTATO DIPPERS
NELLA TAGLIA CHE PREFERISCI: Gr 200 – EURO 14,00 / Gr 300 – EURO 18,00 / Gr 500 – EURO 22,00

ASIAGO BURGER
hamburger, Asiago D.O.P., pomodoro fresco,
cetriolo, ketchup e maionese
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

BACON BURGER
hamburger, cheddar, cipolla, bacon,
lattuga, salsa barbecue
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO

BURRATA BURGER
hamburger, burrata, salsa harissa piccante,
pomodorini datterino, salsa al basilico
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

CAPPINO BURGER
hamburger, caprino, dadini di cipolla
caramellata, rucola e senape di Digione
LATTOSIO – SENAPE – GLUTINE

PHILADELPHIA BURGER
hamburger, Philadelphia, insalatina e
pomodorini datterino
LATTOSIO – GLUTINE

TREVISO BURGER
hamburger, Gorgonzola D.O.P., radicchio
di Treviso al forno, scaglie di Parmigiano D.O.P.
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO

MELANZANA BURGER
hamburger, melanzane fritte, pomodorini
semiseccchi, mozzarella di bufala, maionese
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE

OCCHIO BURGER
hamburger, Edamer, uovo all'occhio, bacon,
lattuga, pomodoro fresco, ketchup e maionese
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

CACIOCAVALLO BURGER
hamburger, caciocavallo, peperoni e melanzane
grigliate, salsa harissa piccante
LATTOSIO – SESAMO – SOLFITI

BUFALO BURGER
hamburger, mozzarella di bufala campana, lattuga,
pomodoro, uovo all'occhio di bue, salsa barbecue
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE – SESAMO

STUFFED BURGER
hamburger ripieno di Cheddar con salsa Tzatziki,
pomodoro, avocado, pepe di Cayenna, lattuga e bacon
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO

CETRIOLO BURGER
hamburger, cetriolo, cipolla, Edamer, lattuga,
ketchup e maionese
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

BURGER
GR200 – €13,00 / GR300 – €17,00 / GR 500 – €21,00
hamburger, Cheddar, cipolla, lattuga, senape, ketchup
LATTOSIO – SENAPE – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

CHEESE BURGER
GR200 – €13,00 / GR300 – €17,00 / GR 500 – €21,00
hamburger, Cheddar, ketchup e maionese
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

TARTARE BURGER
tartare da 100 GR – € 15,00
con olio sale pepe, misticanza e scaglie di Parmigiano
24 mesi, senape di Digione
LATTOSIO – SENAPE – GLUTINE

HAMBURGER & FRITTI

HAMBURGER COMBO

DEGUSTAZIONE DI 3 MINIBURGER DA 50 GR, CON TRE DIVERSE FARCITURE IN UN UNICO PIATTO, PATATINE FRITTE O POTATO DIPPERS. SCEGLI LA TUA COMBO TRA:

COMBO VERDURE – € 13,00

- CETRIOLO BURGER
hamburger, cetriolo, cipolla, Edamer, lattuga, ketchup e maionese
GLUTINE – LATTOSIO – UOVO – SESAMO – SOLFITI
- MELANZANA BURGER
hamburger, melanzane fritte, pomodorini semiseccati, mozzarella di bufala, maionese
GLUTINE – LATTOSIO – UOVO – SESAMO
- TREVISO BURGER
hamburger, Gorgonzola D.O.P., radicchio di Treviso al forno, scaglie di Parmigiano D.O.P.
GLUTINE – LATTOSIO – SESAMO

COMBO FORMAGGIO – € 13,00

- ASIAGO BURGER
hamburger, Asiago D.O.P., pomodoro fresco, cetriolo, ketchup e maionese
GLUTINE – UOVO – SESAMO – SOLFITI
- BUFALO BURGER
hamburger, mozzarella di bufala campana, lattuga, pomodoro, uovo all'occhio di bue, salsa barbecue
GLUTINE – LATTOSIO – UOVO – SESAMO
- CACIOCAVALLO BURGER
hamburger, caciocavallo, peperoni e melanzane grigliate, salsa harissa
GLUTINE – LATTOSIO – SESAMO – SOLFITI

COMBO CLASSICA – € 13,00

- BACON BURGER
hamburger, cheddar, cipolla, bacon, lattuga, salsa barbecue
GLUTINE – LATTOSIO – SESAMO
- CHEESE BURGER
hamburger, cheddar, ketchup e maionese
GLUTINE – LATTOSIO – UOVO – SESAMO – SOLFITI
- BURGER
hamburger, cheddar, cipolla, lattuga, senape, ketchup
GLUTINE – LATTOSIO – SENAPE – SESAMO – SOLFITI

COMBO GUSTO ROSSO – € 15,00

- Hamburger, spuma di ricotta al basilico, zucchine alla scapece e marmellata di cipolla
GLUTINE – LATTOSIO – SESAMO
- Hamburger con foie gras, mostarda di pere caramellate, salsa teriyaki e peperoni arrostiti
GLUTINE – SOIA – SESAMO
- Hamburger, pomodoro, avocado, cetrioli, Cheddar, bacon e maionese di zenzero e lamponi
GLUTINE – LATTOSIO – UOVO – SESAMO – SOLFITI



FRITTI - EURO 6,00

VERDURINE IN TEMPURA
GLUTINE

EMINCÉ DI POLLO, YOGURT E CURRY
LATTOSIO – GLUTINE – UOVO

PERLE DI MOZZARELLA
GLUTINE – LATTOSIO – UOVO

ARANCINI DI RISO ALLE VERDURE
GLUTINE – UOVO – LATTOSIO

PATATE FRITTE
GLUTINE

FRIGGITELLI
ripieni con fonduta al formaggio
leggermente piccanti
GLUTINE – LATTOSIO – UOVO

PATATE DIPPERS
GLUTINE

FALAFEL
SOIA – SEDANO – GLUTINE

MIX DELLO CHEF – € 12,00
patate dippers, falafel, friggittelli,
emincé di pollo, perle di mozzarella
GLUTINE – LATTOSIO – UOVO – SOIA – SEDANO

SALSE - EURO 1,00 CAD

Salsa al dragoncello leggera

Chimichurri – Salsa harissa

Salsa Tzatziki
LATTOSIO

Salsa al basilico
LATTOSIO

Salsa guacamole
LATTOSIO SENAPE UOVO SEDANO

Maionese
UOVO SENAPE

Affumicata al whisky

Ketchup – Salsa barbecue

BIMBI

BIMBI

BOB – € 9,00

cotoletta di pollo con patatine

UOVO – GLUTINE

KEVIN – € 7,00

würstel con patatine

GLUTINE – LATTOSIO

STUART – € 7,00

pennette con pomodoro e basilico o ragù alla bolognese

GLUTINE – SEDANO

GRU – € 7,00

gnocchi di patate con pomodoro e basilico o ragù alla bolognese

GLUTINE – LATTOSIO – SEDANO

HERB – € 7,00

pizza margherita in teglia con patatine fritte

GLUTINE – LATTOSIO

SCARLETT – € 7,00

pizza in teglia con würstel

GLUTINE – LATTOSIO

WALTER – € 7,00

pizza in teglia con prosciutto

GLUTINE – LATTOSIO

PROFESSOR – € 7,00

2 miniburger 50 gr con pane al sesamo (o senza pane) e patatine

GLUTINE – SESAMO

TINA – € 13,50

tagliata di Scottona da 130 g con patatine fritte

GLUTINE



INSALATONE & PIATTI UNICI

PIATTI UNICI

IL CLASSICO - € 14,00

roastbeef, burrata, misticanza, pomodorini semiseccchi
LATTOSIO

IL ROMANO - € 14,00

roastbeef, insalatina, champignons crudi e carciofo alla romana

IL CROCCANTE - € 14,00

carpaccio, misto di verdure croccanti e mozzarella di bufala campana
LATTOSIO

IL PICCIO - € 14,00

carpaccio, pomodorino datterino, insalatina, carciofo alla romana e scaglie di Parmigiano
LATTOSIO

L' AMABILE - € 14,00

bresaola, burrata, champignons crudi, pomodorini datterino
LATTOSIO

POP - € 18,00

tagliata di pollo con patatine fritte
GLUTINE

LO SPEZIATO - € 18,00

straccetti di pollo al curry, misticanza, riso, bufala
LATTOSIO

IL MEDITERRANEO - € 14,00

filetto di tonno al naturale, bufala, olive taggiasche, pomodorini datterino
LATTOSIO - PESCE

IL PINNA GIALLA - € 14,00

insalata croccante, pomodorini datterino, filetto di tonno al naturale e fior di capperi
LATTOSIO - PESCE

IL RAFFINATO - € 17,00

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini datterino, olive taggiasche e burrata
LATTOSIO

IL MAINSTREAM - € 18,00

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, bufala campana, pomodorini semiseccchi e pomodoro fresco
LATTOSIO

IL POLLO AL VERDE - € 18,00

battuta di pollo con erbe e verdure alla griglia

IL POLLO IN MALGA - € 18,00

battuta di pollo ripiena di Asiago con patate fritte
LATTOSIO - GLUTINE

INSALATE - EURO 7,00

SOLO VERDURE CRUDE
O COTTE AL VAPORE

CON BASE CRUDA:

insalatina
rucola
radicchio
valeriana
lattuga
cappuccio bianco
carote
finocchio
misticanza
pomodoro
cappuccio viola

CON BASE COTTA AL VAPORE:

patate
zucchine
cavoli
broccoli
carote
fagiolini



APERITIVI & COCKTAILS

APERITIVI - EURO 5,00

APEROL SPRITZ
aperol, prosecco, selz

CAMPARI SPRITZ
bitter Campari, prosecco, selz

HUGO SPRITZ
liquore di sambuco, menta, lime, prosecco, selz

BORDIGA SPRITZ
bitter Bordiga, prosecco, selz

BELLINI
purea di pesca, prosecco

ROSSINI
purea di fragole, prosecco

MIMOSA
spremuta di arancio, prosecco

AMERICANO - € 6,00
bitter, vermouth rosso, selz

NEGRONI - € 6,00
gin, bitter, vermouth rosso

NEGRONI SBAGLIATO - € 6,00
bitter, vermouth rosso, prosecco

APERITIVO BITTER - € 3,50
J.Gasco bottiglia da 20CL

LONG DRINKS ANALCOLICI - EURO 9,00

ANALCOLICI ALLA FRUTTA FRESCA

LONG DRINKS CLASSICI - EURO 9,00

VODKA LEMON

SCREWDRIVER

VODKA TONIC

TEQUILA SUN RISE

GIN LEMON

TOM COLLINS

CUBA LIBRE

WHISKY COLA

GIN TONIC

SEX ON THE BEACH

LONG ISLAND ICE TEA



COCKTAILS - EURO 8,00

BLACK RUSSIAN
vodka, liquore al caffè

BOURBON SOUR
bourbon, succo di limone, zucchero liquido

DAIQUIRI FROZEN
rum bianco, succo di lime, zucchero liquido

MARTINI DRY
vermouth, dry gin

MANHATTAN
whisky, vermouth rosso, angostura

MARGARITA
tequila, triple sec, succo di limone

PINAPPLE FIZZ
rum bianco, succo di lime, ananas,
zucchero liquido

VODKA MARTINI
vodka, vermouth dry

OLD FASHION
bourbon, zucchero, angostura

PESTATI - EURO 9,00

CAIPIROSKA
lime, zucchero di canna, vodka

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA
lime, fragole, zucchero di canna, vodka

CAIPIRINHA
lime, zucchero di canna, cachaca

MOJITO
lime, zucchero di canna, rum,
foglie di menta, soda

MOJITO ANALCOLICO
lime, zucchero di canna,
foglie di menta, tonica e lemon

PASSION FRUIT MOJITO
lime, zucchero di canna, rum,
foglie di menta, soda, passion fruit

BEVANDE & BIRRE

BIBITE ALLA SPINA

30 CL € 3,50 – 50 CL € 5,00

Pepsi regular – Schweppes arancio / lemon

Lipton ice tea pesca / limone

PEPSI MAX ZERO IN BOTTIGLIA – 33 CL € 3,80

PEPSI COLA IN BOTTIGLIA – 33 CL € 3,80

BIBITE IN BOTTIGLIA

CHINOTTO GALVANINA CENTURY BIO – 35,5CL – € 5,00

J. GASCO 20 CL € 4,00

legendary italian drinks

Ginger ale, Lemonade, Dry bitter tonic, Tonic 13.5, Indian Tonic

SUCCHI

SUCCHI BIO 25 CL – €4,50

Base di frutta e verdura 100% italiana e 100% biologica.

Ananas, Arancia, Pesca

ACQUA

LAURETANA 33 CL € 1,70 – 75 CL € 3,00

Residuo fisso a 1800C (indice di leggerezza) 14 mg/l.

Disponibile naturale e frizzante.

BIRRE ALLA SPINA

STELLA ARTOIS – VOL. 5%

25 CL € 4,00 – 40 CL € 5,50

Sapore distintivo, fresco

e piacevolmente amaro.

HOEGAARDEN – VOL. 4,9%

25 CL € 4,00 – 50 CL € 6,50

Birra bianca di frumento dal gusto dissetante

e rinfrescante leggermente speziato.

GOOSE IPA – VOL. 5,9%

25 CL € 5,00 – 50 CL € 7,00

L'eccezionale pulizia ed il finale secco ed

equilibrato donano una grandissima facilità

di beva.

LEFFE ROUGE – VOL. 6,6%

25 CL € 4,50 – 33 CL € 5,50

Possa corposa dal gusto rotondo, aroma

intenso e note di frutta candita.

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO ITALIANO TIPO PILS

ITALIAN PILSNER – VOL. 5,2%

75 CL € 17,00

Ricca degli aromi del malto,

di fiori e luppolo fresco.

BECK'S BLUE ANALCOLICA

33 CL € 4,00

Gusto pieno di Beck's ma senza alcol

BECK'S PILS – VOL. 5%

33 CL € 4,50

Inconfondibile per il suo gusto

caratteristico e deciso.





VICENZA
CORSO SS. FELICE E FORTUNATO, 98

PRENOTA+39 0444 543099
VICENZA@GUSTOROSSO.IT

WWW.GUSTOROSSO.IT



Coperto € 3,50

Gentile ospite, ti informiamo che gli allergeni sono riportati sotto ogni portata. Se hai allergie, intolleranze o patologie alimentari, ti chiediamo di informare il personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Come da decreto legge 853/2004, il pesce crudo è sottoposto a trattamento termico di bonifica preventiva. Alcuni prodotti, possono, a seconda delle stagionalità, essere trattati con la catena del freddo.