
Gusto
RESTAURANT

VORSPEISEN

BRUSCHETTA POMODORO Geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum	7,90
TRIS DI BRUSCHETTA Geröstetes Brot mit unterschiedlichen Toppings	11,50
FOCCACIA Italienisches Fladenbrot mit Oliven, Knoblauch und Oregano	7,90
PULPO Gebratener Oktopus auf Spinat	15,50
VITELLO TONNATO Kalbsfleisch in Thunfischsauce und Kapern	16,50
ROASTBEEF Roastbeefscheiben mit Tartarsauce auf Salatbett	14,90
GAMBAS AGLIO E OLIO Garnelen an Olivenöl mit Knoblauch und Chili	17,90
RINDERCARPACCIO mit Olivenöl, Parmesan, Zitrone und Rucola	17,90
ROTE BEETE CARPACCIO Gratinierter Ziegenkäse auf Roter Beete mit Walnüssen	15,90
CAPRESE Burrata auf Tomatenscheiben, Basilikum, grünes Pesto	12,90
ANTIPASTO GUSTO DUO Vitello Tonnato, Carpaccio, Aioli, gegrilltes Gemüse, Pulpo, Gamberi	34,90

SUPPEN

TOMATENSUPPE Mit Basilikum und Mozzarella	7,90
MINISTRONE Italienische Gemüsesuppe	7,90
FISCHSUPPE Nach mediterranem Rezept	14,90



SALATE

INSALATA MISTA Gemischter Salat der Saison, Tomate und rote Zwiebel	8,50
INSALATA CAESAR Romanasalat, Knoblauch, Croutons, Grana Padana an Caesar Dressing Mit Hähnchen	10,90 15,90
INSALATA ZIEGENKÄSE Warmer Ziegenkäse mit Honig an Blattsalaten und Walnüssen	15,90
INSALATA CON SALMONE Gemischter Salat mit Lachs an Honig-Senf-Sauce	18,90
INSALATA CON PESCE Gemischter Salat der Saison mit Tonnatosauce, Doradenfilet und Loup-Filet	18,90
INSALATA MANZO (PICCANTE) Gemischter Salat mit Roastbeefstreifen, rote Zwiebeln und Teriyaki Sauce	19,90

DRESSINGS

- Oliven-Balsamico Dressing**
- Caesar Dressing**
- Joghurt Dressing**
- Mango Dressing**

PINSA

ALLE PINSEN WERDEN MIT TOMATEN-
SAUCE UND MOZZARELLA ZUBEREITET.

PINSA GUSTO Roastbeefscheiben, getrocknete Tomaten, Parmesan, Rucola, Tonatto-Creme	18,90
PINSA CAPRESE Büffelmozzarella, Basilikum	14,90
PINSA VEGETARIA Gegrilltes Gemüse, Rucola	14,90
PINSA PARMA Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	16,90
PINSA GAMBERI E PULPO Garnelen, Pulpo, Kirschtomaten, Rucola	17,90
PINSA DIAVOLO Scharfe Salami, Peperoni	14,90
PINSA TONNO Thunfisch, Mozzarella, Tomatensauce	14,90
PINSA CAESAR Romana Salat, Parmigiano, Hähnchenstreifen, Caesardressing	15,90
PINSA SALMONE Lachs, Mascarpone, Spinat und Cherrytomaten	18,90

RISOTTO

RISOTTO SCAMPI Garnelen, Zucchiniwürfel, Parmesan-Butter-Creme	24,90
RISOTTO PORTOFINO Mit Rinderfiletspitzen, Rosinen, Artischocken, Parmesan-Butter-Creme	24,90



VEGAN

SCHNITZEL (WEIZENPROTEIN) Mit Pommes, Salatbouquet, Preiselbeeren und Zitrone	18,90
PENNE GEMÜSE In Kokos-Curry Sauce	17,90
RISOTTO PRIMAVERA Gemüse, vegane Butter	17,90

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPPERONCINI Knoblauch, Chilli, Petersilie und Olivenöl	13,50
MIT GARNELEN	18,90
SPAGHETTI RUCOLA mit Tomatensauce, piccante, Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch, Grana Padano	14,90
PESTO GENOVESE Hausgemachtes Pesto Genovese und Kirschtomaten, verfeinert mit Sahne	13,50
MIT HÄHNCHEN	16,90
PANZEROTTI RICCOTA & SPINACI Gefüllte Teigtaschen, Buttersalbei, Grana Padano	15,90
LASAGNE AL FORNO Bolognese, Béchamelsauce, Käse, Mozzarella	17,90
BANDNUDELN AL FILETTO Rinderfiletspitzen mit Kirschtomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln, in Tomatensauce	22,90
PASTA NERA Schwarze Tagliatelle, Garnele, Butter-Parmesan Creme	24,90
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte, Cherrytomaten, Knoblauch, in Tomaten-Weißweinsauce mit frischen Kräutern	24,90
TAGLIATELLE SALMONE Mit Lachs in Hummer Sahnesauce	21,50

FISCH

GEGRILLT

LACHSFILET Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,90
ZANDERFILET Auf Süsskartoffelpüree und Gemüse, mit Safran-Dill Sauce	28,90
GAMBAS/RIESENGARNELEN Auf Spaghetti Aglio e Olio	31,50
GRANDE GAMBERETTI CON PAPPARDELLE XL-Garnele, Tagliatelle, feine Hummersauce	38,90
FISCHPLATTE Variation vom Fisch (Dorade, Loup, Zander, Gambas) mit Beilagen	32,00
TAGESFISCHE	
LOUP DE MER	28,90
DORADE	27,90
SEEZUNGE	41,90
STEINBUTT	41,90

Zu allen Fischgerichten reichen wir zwei Beilagen nach Wahl: Pfannengemüse, Salat der Saison, Rosmarinkartoffeln, Spaghetti aglio e olio, Pommes frites, Spinat, Kartoffelecken

FLEISCH

SCHWEINEMEDAILLONS Schweinfilet an Pfefferrahmsauce	25,90
WIENER SCHNITZEL Vom Kalb	27,90
HÄHNCHENBRUSTFILET Gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Kräutern	25,90
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei an Weißwein-Butter-Sauce	27,90
KALBSRÜCKEN AU CALVADOS Kalbsrücken, mediterrane Jus, Kräuter	28,90
TAGLIATTA CON RUCOLA Tranchen vom rosa gegrillten Rumpsteak auf Rucola und Grana Padano	28,90
RUMPSTEAK 250 g gegrillt mit Beilagen	33,50
RUMPSTEAK 350 g gegrillt mit Beilagen	36,50
RINDERFILET 250 g	38,00
RINDERFILET 350 g	45,00
ENTRECÔT 300 g	37,00
HAUSGEREIFTES T-BONE STEAK je 100 g	9,90

FLEISCH

MEET TO SHARE – ZUM TEILEN	85,00
- Rumpsteak ca. 200 g - Rinderfilet ca. 200 g - Entrecôt ca. 200 g - Inkl. drei Beilagen und zwei Saucen Ihrer Wahl	

- DRY AGED BEEF AUF ANFRAGE -

Zu allen Fleischgerichten reichen wir zwei Beilagen nach Wahl:
Pfannengemüse, Salat der Saison, Rosmarinkartoffeln,
Spaghetti aglio e olio, Pommes frites, Spinat, Kartoffelecken

SAUCEN & DIPS

CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE	4,50
WALDBEEREN-ROTWEINJUS	4,50
PFEFFERRAHMSAUCE	4,50
CALVADOS SAUCE	4,50
AIOLI	2,50



DESSERT

PANNA COTTA Auf Fruchtspiegel	7,90
MOUSSE AU CHOCOLAT	7,90
CRÈME BRÛLÉE Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker	7,90
TIRAMISU Hausgemacht	8,90
SCHOKOLADENSOUFFLÈ Mit Eis	8,90
MASCARPONE CREME Mit Quark und Früchten	7,90
MIX DELLA CASA Für 2 Personen	21,00

APERITIFS

HUGO auch alkoholfrei möglich	7,50
APEROL SPRITZ auch alkoholfrei möglich	7,50
LILLET WILD BERRY auch alkoholfrei möglich	7,50
RAMAZZOTTI ROSATO	7,50
LIMONCELLO SPRITZ	7,50
AMERICANO	7,50
CAMPARI SODA	7,50
CAMPARI ORANGE	7,50
MARTINI BIANCO	6,00
MARTINI ROSSO	6,00
SHERRY DRY	5,00
SHERRY MEDIUM	5,00
NEGRONI	7,50
APFEL CIDRE Apfelschaumwein	6,00
FRUCHT SECCO alkoholfrei Van Nahmen	6,00



OFFENE WEINE

WEISSWEIN JE 0,2 l

PINOT GRIGIO	7,90
Eleganter, ausdrucksvoller Pinot Grigio mit ansprechendem, blumigem Duftstrauch und einem nachhaltigen, weichen und harmonischen Gaumeneindruck.	
CHARDONNAY	7,90
Satte fruchtige leicht blumwürzige Aromen und von einer frischen, ausgeglichenen Fruchtnote begleitet.	
LUGANA	8,90
Ausgewogene, angenehm lebendige Frucht. Vollmundig und komplex, ausdrucksstark, mit harmonischer, würziger Finesse und eleganter Länge.	
METZGER WEISSBURGUNDER PFALZ	8,50
Mineralität und ausgewogene Fruchtsäure vollreifer Äpfel und Birnen verleihen dem Wein einen spannenden Eindruck.	
METZGER GRAUBURGUNDER PFALZ	8,50
Voller Körper mit kaum merklichem Alkoholgehalt spielen Aromen von knackigen hellen Früchten und leichten Nussaromen.	

ROTWEIN JE 0,2 l

NERO D'AVOLA SIZILIEN	7,90
Saftiger, vollmundiger Geschmack mit leichtem Tannin.	
PRIMITIVO PUGLIEN IGT	7,90
Voll im Geschmack; lebhaft elegant, aber mit kräftigem Charakter und hat einen süßen Fruchtschmelz.	

ROSÉWEIN JE 0,2 l

ROSÉ	7,90
Schmackhafte, blumige und lebhafte, trockene, frische, rote Trauben weiß gekeltert.	

SCHAUMWEIN JE 0,1 l

FOLLADOR PROSECCO VITA ROSA DOC	5,90
Der ausgefallene Raboso Frizzante kommt sehr fruchtig, mit deutlichen Blumenduftnoten, die an Lindenblüten, Glyzinien und Akazienblüten erinnern daher. Zitronig im Geschmack, mit schlankem, harmonischem Körper und trockenem Abgang.	
FOLLADOR PROSECCO SPAGO DOC	5,90
Eine Explosion, frischer und samtiger Duftstoffe. Eine Mischung aus grünem Apfel, Pfirsich, Aprikose und Rose. Er hat eine ausgezeichnete Struktur mit einer Mischung aus Frische und Schmackhaftigkeit.	



COOL, HOT, SOFT

WASSER & LIMONADE

SELTERS CLASSIC	0,25 l	3,80
	0,75 l	7,90
SELTERS NATURELL	0,25 l	3,80
	0,75 l	7,90
COCA COLA	0,30 l	3,70
	0,40 l	4,20
COCA COLA LIGHT	0,30 l	3,70
	0,40 l	4,20
COCA COLA ZERO	0,30 l	3,70
	0,40 l	4,20
FANTA	0,30 l	3,70
	0,40 l	4,20
SPRITE	0,30 l	3,70
	0,40 l	4,20
ORANGENSAFT	0,30 l	3,80
APFELSCHORLE	0,30 l	3,80
RHABARBERSCHORLE	0,30 l	3,80
MARACUJASCHORLE	0,30 l	3,80
SCHWEPES		
BITTER LEMON	0,20 l	3,00
GINGER ALE	0,20 l	3,00
TONIC WATER	0,20 l	3,00

UND BIER

HEISSE GETRÄNKE – KAFFEE & TEE

ESPRESSO	3,00
ESPRESSO MACCHIATO	3,20
ESPRESSO DOPPIO	4,00
KAFFEE	3,50
KAFFEE ENTKOFFEINIERT	3,50
CAPPUCCINO MIT AUFGESCHÄUMTER MILCH	4,50
LATTE MACCHIATO	4,90
TEE – VERSCHIEDENE EXKLUSIVE TEESORTEN	3,90

BIERE

KÖNIG PILSENER	0,25 l	3,50
	0,40 l	4,70
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,70
DIEBELS ALT	0,30 l	3,80
	0,40 l	4,70
BENEDIKTINER WEIZEN	0,50 l	5,50
BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	5,50
MALZBIER	0,33 l	3,50

SPIRITUOSEN

LIKÖRE & SPIRITUOSEN JE 2 cl

TEQUILA SILVER	3,50
TEQUILA REPOSADO	5,50
SAMBUCA	4,50
VODKA	4,50
LIMONCELLO	4,50
AMARETTO	4,50
BAILEYS	4,50
RAMAZZOTTI	4,50
AVERNA	4,50

GRAPPA & COGNAC JE 2 cl

GRAPPA DELLA CASA	5,50
GRAPPA BAROLO	8,90
GRAPPA PROSECCO	5,90
GRAPPA CHARDONNAY	7,50
REMY MARTIN VSOP	5,50
HENNESSY VSOP	5,50

SCOTCH JE 2 cl

CHIVAS REGAL 12 YEARS	6,50
GLENNFIDDICH 12 YEARS	6,50
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	6,50

WEITERE GETRÄNKE-WÜNSCHE AUF ANFRAGE

WHISKEY & RUM BOURBON JE 2 cl

JIM BEAM	4,90
JACK DANIEL'S TENNESSEE	4,90
DIGESTIF JE 2 cl	
DOM BÉNÉDICTINE	4,90
FERNET BRANCA	4,50
FERNET MENTA	4,50
UNDERBERG	4,50
ESPRESSO MARTINI	6,90

IRISH JE 2 cl

TULLAMORE DEW	6,50
---------------	------

LONG DRINKS

BOMBAY SAPPHIRE GIN TONIC	7,50
MARE GIN	8,90
HENDRICK'S TONIC	8,90
MONKEY 47 TONIC	8,90
JIM BEAM COLA	7,90
JACK DANIELS COLA	8,90
VODKA LEMON	7,90
BACARDI COLA	7,90
HAVANNA CLUB COLA	7,90

Bei Allergien oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Alle Preise in Euro – inklusive Bedienung und ges. MwSt.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Gusto
RESTAURANT

Magusto GmbH | Rudolf-Diesel-Straße 115 | 46485 Wesel | Tel.: 0 281/ 959 902 50 | E-Mail: info@gusto-cubes.de

WWW.GUSTO-CUBES.DE