

Primi

פוקצ'ינה | 29
מוגש עם מטבל הבית

פונגי אליו אוליו | 48
תערובת פטריות מוקפצות בשמן זית, שום, צ'ילי ועשבי תיבול

ארנצ'יני גבינות | 54
3 כדורי ריזוטו גבינות מצופים בפרורי לחם מטוגנים, מוגש על פסטו ופרמז'ן.

קנלוני | 58
שני גלילי פסטה במילוי ריקוטה ותרד טרי אפוי ברוטב עגבניות, בזיליקום ופרמז'ן

אינבולטיני | 64
גלילי חצילים במילוי גבינת עיזים, אפוי ברוטב עגבניות, בזיליקום ופרמז'ן

ברזאולה סיציא'אנה | 68
פרוסות סינטה בכבישה קרה, עגבניות שרי, פלפל צ'ילי, שמן זית, בלסמי מצומצם ופרמז'ן (תוספת פוקצ'ינה - 14ש)

בוראטה | 66
כדור מוצרלה ממולא גבינת שמנת על סלסת עגבניות ושמן זית (תוספת פוקצ'ינה 14ש)

פולפטה זוקיני | 48
קציצות זוקיני פריכות בלווי יוגורט עיזים

נשיכות פולנטה | 58
אצבעות פולנטה פריכות מלווה ברוטב איולי

שרימפס אליו אוליו | 68
שרימפס וקלאמרי בשמן זית, שום ועגבניות שמש

פולנטה | 58
פולנטה מלווה ברוטב איולי

סלק ופטה | 62
עלי בייבי ואגוזים קלויים בויניגרט בלסמי מצומצם ושמן זית

סיזר | 58
לבבות קיסר, קרוטונים ופרמז'ן (תוספת נתחי עוף מתובלים - 22ש)

קפרזה | 63
פניני מוצרלה עם עגבניות שרי, עלי בייבי, עגבניות שמש, זיתי קלמטה, בזיליקום, שמן זית ובלסמי מצומצם

ארטישוק ומוצרלה | 68
קוביות ארטישוק, פניני מוצרלה, עגבניות שרי, עלי בייבי, זיתי קלמטה, בצל סגול, שקדים קלויים, שמן זית, לימון וסומק

סלט גוסטו | 68
חסה ועלי בייבי עם תפוחי עץ, בצל סגול, אגוזי פקאן מסוכרים בויניגרט חרדל ודבש עם מדליוני גבינת עיזים בציפוי פירורי לחם

מרקים לבחירה בחורף

Lunch Deal

א'-ה' בימי חול | 12:00-17:00

Pasta

לינגוויני פומודורו | 68
רוטב עגבניות טריות, שום, פטרוזיליה ובזיליקום

קאצ'ו א-פפה | 65
חמאה, פלפל שחור, ציר ירקות וגבינת פקורינו

לינגוויני פסטו | 65
שמנת, פסטו, ובזיליקום

לינגוויני אליו אוליו | 62
שמן זית, שום, ציר ירקות, צ'ילי ופטרוזיליה (תוספת נתחי עוף מתובלים - 22ש)

פנה ארביאטה | 76
פולפה עגבניות פיקנטיות עם צ'ילי טרי, תרד וריקוטה פרסקה

פפרדלה פטריות | 84
פטריות שמפניון, מחית פטריות יער, יין לבן, שום, שמנת ופטרוזיליה

ספגטי לימונדה | 82
פסטה ברוטב חמאת לימון ופרמז'ן

לינגוויני בולונז | 82
ראגו עגל וירקות שורש עם פטרוזיליה ברוטב עגבניות ויין אדום

לינגוויני פוטנסקה | 82
פומודורינו שום פיקנטית, שמן זית ואנשובי, זיתי קלמטה, צלפים ופטרוזיליה

פפרדלה א-לה מטרצ'יאנה | 84
עגבניות פיקנטיות, בייקון צרוב, יין לבן, שום, צ'ילי ופטרוזיליה

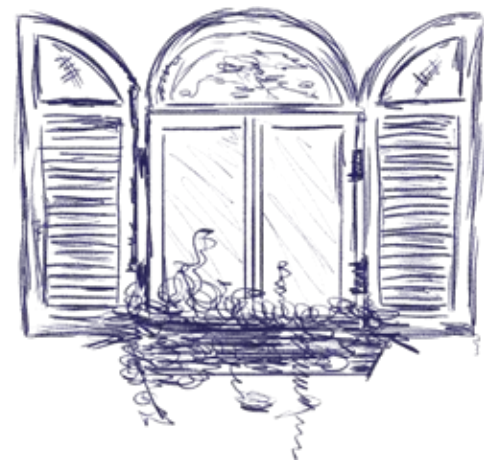
פנה קרבונרה | 88
בייקון איטלקי, שמנת, יין לבן, פלפל שחור, פרמז'ן וחלמון ביצה

פרוטי די מארה | 98
לינגוויני שרימפס וקלאמרי בשום ושמן זית, חמאה, ציר ירקות, מחית עגבניות שמש צ'ילי ופטרוזיליה

SINCE 2009

Gusto

ITALIAN TRATTORIA



Gnocchi

ניוקי רוזה | 72
עגבניות שרי, יין לבן, שום, צ'ילי ובזיליקום

ניוקי ערמונים | 86
פטריות שמפיניון, ערמונים, ראגו פטריות יער, שמנת, יין לבן ופטרוזיליה

ניוקי ציידים | 98
אסאדו מפורק בבישול ארוך עם ירקות שורש ויין אדום

ניתן להזמין את הפסטה/ניוקי ללא גלוטן

רבולו פולנטה כמהין | 92
בחמאת מרווה וגרידת לימון

רבולי ריקוטה ופקאן | 88
שמנת, חמאה, טפנד עגבניות מיובשות, עגבניות שרי, פטריות ופרמז'ן

רבולי ארטישוק ירושלמי | 88
כיסוני פסטה ממולאים בארטישוק ירושלמי עם זוקיני, אפונה, עגבניות שרי, מעט צ'ילי, שקדים, פטרוזיליה ופרמז'ן, ברוטב חמאת לימון חמצמץ

פלין דלעת ומסקרפונה | 88
בעבודת יד, שמנת, חמאה, קרם פרמז'ן, צ'ילי ועלי תרד

אנילוטי סלק וגבינת עיזים | 88
"סוכריות" פסטה ממולאות בקרם סלק וגבינת עיזים, ברוטב שמנת, חמאה, טימין ופרמז'ן

טורטליני קשקבל ופרמז'ן | 94
כיסוני פסטה ממולאים בגבינת קשקבל ופרמז'ן, פתיתי בייקון מוזהבים, פטרוזיליה ועגבניות שרי ברוטב חמאה ופרמז'ן

טורטליני ראגו עגל | 98
כיסוני פסטה במילוי בשר עגל טחון, ברוטב חמאת עגבניות, ציר ירקות ופרמז'ן

ניוקי תום סלק | 84
ממולא בגבינת תום עיזים ברוטב חמאה, פרמז'ן ושמנת



Secondi

לזניה | 94
ראגו עגל, תערובת גבינות, רוטב בשמל רוזה, עלי תרד, בזיליקום ופרמז'ן

נתחוני פילה עוף | 86
נתחוני עוף בפיורורי לחם, צ'יפס / תפוחי אדמה מתובלים וסלט קיסר קטן

ויטלונה | 88
220 גרם נקניקיות עגל, צ'יפס / תפוחי אדמה מתובלים וסלט קיסר קטן

מרגריטה | 76
תערובת גבינות הבית ורוטב עגבניות

מוצרלה | 86
100% מוצרלה טרייה, עגבניות שרי, שום קונפי, בזיליקום ושמן זית

ביאנקא | 78
תערובת גבינות ורוטב ביאנקא בשמל

פונגי | 92
פטריות שמפניון ופורטבלו, שום קונפי וגבינת פטה

גורגונזולה ובצל מקורמל | 94
קוביות עגבניה, בצל מקורמל וגבינת גורגונזולה

אנשובי נענע | 94
אנשובי, בצל סגול, פלפל צ'ילי חריף ונענע

פפרוני | 94
בצל סגול, פלפל אדום קלוי, פפרוני

פנצ'טה פטריות | 94
פטריות שמפניון ופורטובלו, פנצ'טה בייקון איטלקי וגבינת פטה

ג'מבון קווי | 96
שינקן, אספרגוס, חלמון ביצה

תוספות
9 - בצל סגול / פטריות שמפניון ופורטובלו / קוביות עגבניה / פלפל אדום קלוי / זיתי קלמטה / גבינת פטה / פלפל צ'ילי חריף / שום קונפי

18 - אספרגוס / פנצ'טה / שינקן / פפרוני
אנשובי / גורגונזולה

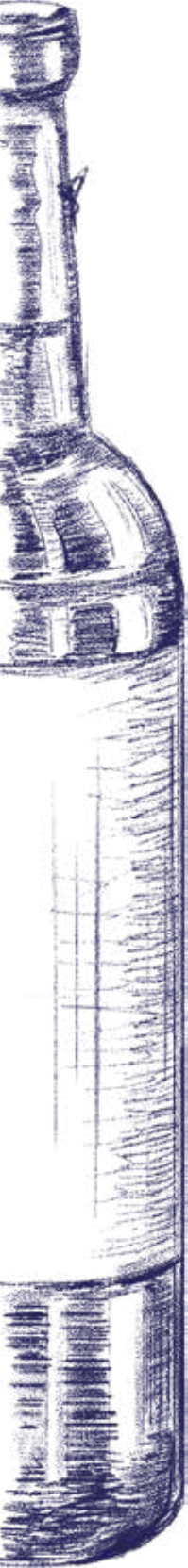
6 - חלמון ביצה

מינרלים 0.5 / קולה / ספרייט / מי טוניק / בירה שחורה 15
פרלה 750 מ"ל / מינרלים ליטר 28 | סודה 12
ענבים / לימונדה / תפוזים / פיוזטי 14

Happy Hour
20% off

א'-ה' בימי חול | 17:00-19:00

Soft



Vini

Bianchi

פרוסקו (מבעבע), וילה סנדי, ונטו | 148/42
שרדונה קורטה ג'יאהרה, ונטו | 164/48
פינו גריג'יו, פאריני, ונציה | 162/46
סוביניון בלאן, ירדן, רמת הגולן | 192/52
גוורצטרמינר וילה וולף, גרמניה | 162/46

Rossi

פרימיטיבו איל פומו, פוליה | 168/48
מונטפולצ'יאנו ד'אברוצו, אומני רונקי | 162/46
קברנה סוביניון, פיריאטי סיציליה | 172/48
מרלו, גולן, יקבי רמת הגולן | 148/42
קברנה סוביניון 375 מ"ל, גמלא, רמת הגולן | 98

Rosati

רוזה טראמארי, סן מרזאנו, פוליה | 162/46

Birre

מלכה אדמונית 0.5/0.3 | 42/34
סאן מיגל | 28
טובורג אדום | 28
ווינשטפן | 28

Cocktails



Aperol Spritz

אפרול, פרוסקו, סודה

52

Limoncello Spritz

לימונצ'לו, פרוסקו, סודה

52

Pink Mama

וודקה, ליקר אלדרפלאוור, ענבי מרלו ומיץ לימון

52

Spicy Margarita

סקילה מושרת בצ'ילי חריף, פסיפלורה ותפוז

52

Anise Bliss

ערק, וורמוט לבן, שקדים ומיץ לימון

52

Jasmin

ג'ין, קמפרי, טריפל סק ופסיפלורה

52

Basil Smash

ג'ין, בזיליקום ולימון

52

Primi

Focaccina | 29
Served with house dip

Fungi Aglio e Olio | 48
Sautéed mushroom mix with olive oil, garlic, chili, and herbs

Arancini | 54
3 Cheese risotto balls, breaded and fried, served on pesto and parmesan

Cannelloni | 58
Two pasta rolls filled with ricotta and fresh spinach, baked in tomato sauce with basil and parmesan

Involtini | 64
Eggplant rolls filled with goat cheese, baked in tomato sauce with basil and Parmesan

Bresaola Siciliana | 68
Cold-cured sirloin slices with cherry tomatoes, chili pepper, olive oil, reduced balsamic, and Parmesan
(Add Focaccina 14)

Burrata | 66
Cream-filled mozzarella ball served on tomato salsa and olive oil (Add Focaccina 14)

Zucchini Polpette | 48
Crispy zucchini patties served with goat yogurt

Polenta "Bites" | 58
Crisp polenta fingers served with aioli sauce

Aglio E Olio Shrimps | 68
Shrimps and calamari suted in olive oil with garlic and sub-dried tomatoes

Beet & Feta Salad | 62
Baby greens and toasted nuts with reduced balsamic vinaigrette

Cesar | 58
Romaine lettuce, croutons, and Parmesan
(Add seasoned chicken strips – ₪22)

Caprese | 63
Mozzarella pearls with cherry tomatoes, baby greens, sun-dried tomatoes, Kalamata olives, basil, olive oil, and reduced balsamic

Artichoke & Mozzarella | 68
Cherry tomatoes, baby greens, Kalamata olives, red onion, roasted almonds, olive oil, lemon, and sumac

Gusto Salad | 68
Lettuce and baby greens with Rocket apples, red onion, candied pecans, in honey-mustard vinaigrette, topped with breaded goat cheese medallions

 **Winter Soup Selection**

Lunch Deal

Sun–Thu | 12:00-17:00
(excl. holidays)

Pasta

Linguine Pomodoro | 68
Fresh tomato sauce, garlic, parsley, and basil

Cacio e Pepe | 65
Butter, black pepper, and Pecorino cheese

Linguine Pesto | 65
Cream, pesto, and basil

Linguine Aglio e Olio | 62
Olive oil, garlic, chili, and parsley
(Add seasoned chicken strips – ₪22)

Penne Arrabbiata | 76
Spicy tomato pulp with fresh chili, spinach, and ricotta fresca

Mushroom Pappardelle | 84
Champignon mushrooms, wild mushroom purée, white wine, garlic, cream, and parsley

"Limonade" Spaghetti | 82
Spaghetti in a silky lemod butter sauce with parmesan and fresh lemon

Linguine Bolognese | 82
Veal ragù and root vegetables with parsley in tomato and red wine sauce

Linguine Puttanesca | 82
Spicy pomodorino garlic sauce, olive oil, anchovies, Kalamata olives, capers, and parsley

Pappardelle a la Matriciana | 84
Spicy tomatoes, seared Italian bacon, white wine, garlic, chili, and parsley

Penne Carbonara | 88
Italian bacon, cream, white wine, black pepper, Parmesan, and egg yolk

Frutti di Mare | 98
shrimp and calamari linguini in garlic and olive oil, sun-dried tomato paste, chili, and parsley



SINCE 2009

Gusto

ITALIAN TRATTORIA

Gnocchi

Gnocchi Rosa | 72
Cherry tomatoes, white wine, garlic, chili, and basil

Chestnut Gnocchi | 86
Cream, white wine, champignon mushrooms, parsley, and wild mushroom ragù

Hunter's Gnocchi | 98
Slow-cooked pulled Asado beef with root vegetables and red wine

 **Gnocchi & Pasta dishes are available gluten-free**

Truffle Polenta Ravili | 92
Served with sage butter and lemon zest

Ricotta & Pecan Ravioli | 88
Cream, sun-dried tomato tapenade, cherry tomatoes, mushrooms, and Parmesan

Jerusalem Artichoke Ravioli | 88
Pasta parcels filled with Jerusalem artichoke, zucchini, peas, cherry tomatoes, a touch of chili, almonds, parsley, and Parmesan, in a tangy lemon butter sauce

Pumpkin & Mascarpone Plin | 88
Handmade, butter, Parmesan cream, chili, and spinach leaves

Beetroot & Goat cheese Agnolotti | 88
Pasta "candies" filled with beet cream and goat cheese, in a cream sauce with thyme and Parmesan

Kashkaval & Parmesan Tortellini | 94
Pasta parcels filled with Kashkaval and Parmesan, topped with crispy bacon bits, in a butter-Parmesan sauce

Veal Ragu Tortellini | 98
Pasta parcels filled with ground veal, in a tomato butter sauce with vegetable stock and Pecorino cheese

Beet Tom Gnocchi | 84
Filled with goat tom cheese, served in a buttered parmernan and cream sauce



Secondi

Lasagna | 94
Veal ragù, cheese blend, rosé béchamel sauce, spinach leaves, basil, and Parmesan

Crispy Chicken Tenderloins | 86
Breaded chicken fillets, served with fries/crispy potato cubes and a personal Cesar salad

vitellona | 88
220g premium veal sausages, served with fries/crispy potato cubes, and a personal Cesar salad

Margherita | 76
Cheese blend and tomato sauce

Mozzarella | 86
100% fresh mozzarella, cherry tomatoes, confit garlic, basil, and olive oil

Bianca | 78
Cheese blend and béchamel Bianca sauce

Fungi | 92
Champignon and portobello mushrooms, confit garlic, and feta cheese

Gorgonzola & Caramelized Onion | 94
Tomato cubes, caramelized onion, and Gorgonzola cheese

Anchovy & Mint | 94
Anchovies, red onion, Chilli pepper, Parmesan and mint leaves

Pepperoni | 94
Red onion, roasted red pepper, and pepperoni

Pancetta & Mushrooms | 94
Champignon and portobello mushrooms, Italian pancetta bacon, and feta cheese

Jambon Qui | 96
Smoked ham, Roman-style artichoke, egg yolk, and Parmesan

Extra Toppings
9 - Red onion / Champignon & portobello mushrooms / Tomato cubes / Roasted red pepper / Kalamata olives / Feta cheese / Spicy chili pepper / Confit garlic

18 - Pancetta / Smoked ham / Pepperoni / Anchovies / Gorgonzola

6 - Egg yolk

soft

Mineral Water 0.5 \ Coca cola \ Sprite \ Malt Beer (0%) 15
Ferrarelle 0.75L \ Mineral Water 1L 28
Sparkling water 0.25 12 | Tonic Water 15
Grape \ Lemonade \ Orange \ Fuze tea | 14

Happy Hour

20% Off Alcohol

Sun–Thu (excl. holidays) | 17:00–20:00

Vini

Bianchi

Prosecco (Sparkling), Villa Sandi, Treviso | 42\148

Chardonnay, Corte Giara, Veneto | 48\164

Pinot Grigio, Parini, Venezia | 46\162

Sauvignon Blanc, Yarden, Golan Heights | 52\192

Gewürztraminer, Villa Wolf, Germany | 46\162

Rossi

Primitivo, Il Pumo, Puglia | 48\168

Montepulciano d'Abruzzo, Umani Ronchi | 46\162

Cabernet Sauvignon, Firriato, Sicily | 48\172

Merlot, Golan Heights | 42\148

Cabernet Sauvignon 375 ml, Gamla,

Golan Heights | 98

Rosati

Rosé Tramari, San Marzano, Puglia | 46\162

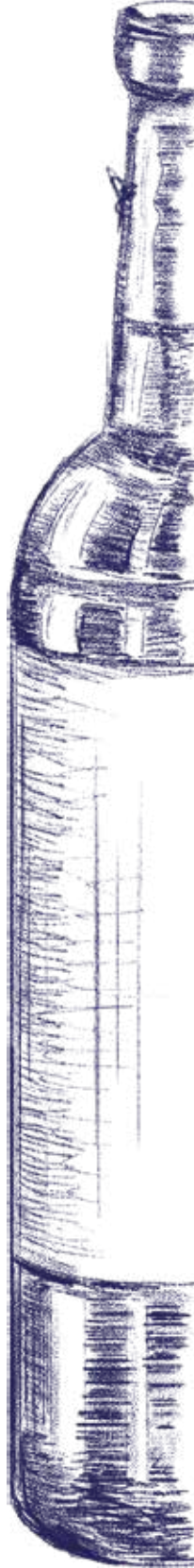
Birre

Malka Pale Ale 0.33L\0.5L | 34\42

San Miguel | 28

Tuborg Red | 28

Weihenstephan | 28



Cocktails

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda
and orange slice

52

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco and soda

52

Pink Mama

Vodka, elderflower liqueur, Merlot grapes and lemon

52

Spicy Margarita

Chili-infused tequila, passion fruit and orange

52

Anis Bliss

Arak, white vermouth, almond and lemon

52

Jasmin

Gin, Campari, triple sec and passion fruit

52

Basil Smash

Gin, basil and lemon

52

