

RESTAURANT
GUSTO



WELKOM



Uitgebreid ontbijten, heerlijk lunchen of verfijnd dineren. Bij Gusto gaat het om beleven, delen en proeven. We brengen een gastronomisch concept van hedendaagse keuken met internationale invloeden, onder leiding van chef Davide Scarpinato.

Chef Davide Scarpinato is een gepassioneerde jonge chef die zijn vak geleerd heeft bij verschillende sterrenrestaurants in zowel binnen- als buitenland. Koken beschouwt hij als een pure kunst. Zijn gerechten zijn Frans geïnspireerd, verfijnd en enkel met verse producten klaargemaakt.

Om de authentieke gerechten te complementeren, bieden we een selectie verfijnde wijnen aan. Onze F&B manager Sjoerd Smets begeleidt u bij het kiezen van de juiste wijn om uw culinaire ervaring compleet te maken.

Restaurant Gusto staat voor passie en gedrevenheid, waar kwaliteit voorop staat. Wij staan elke dag klaar om u culinair in de watten te leggen.

Proef en geniet van de Gusto Experience.

DAVIDE SCARPINATO
Hoofdchef

SJOERD SMETS
F&B manager

LUNCH



Bij Gusto geloven we in het creëren van unieke culinaire ervaringen die uw smaakpapillen prikkelen.

Ons verrassingslunchmenu heeft geen vaste kaart, omdat we willen dat u wordt verrast en verwend met een scala aan gerechten. U kunt rekenen op een culinair avontuur vol spannende smaakcombinaties, verse seizoensingrediënten en ambachtelijk vakmanschap. Bij deze lunch krijgt u de kans om nieuwe smaken te ontdekken en te genieten van verrassende combinaties.

De lunch bestaat uit:

AMUSE

VOORGERECHT

HOOFDGERECHT

KOFFIE | THEE

DESSERT*

*Dessert i.p.v. Koffie/Thee
Supplement €6,00 p.p.

€38,00 P.P.

SIGNATUUR



Vanaf 6 personen serveren wij enkel het signatuurmenu.
Het bestellen van à la carte gerechten is dan niet mogelijk.

Aangezien wij met dagverse producten werken, kan de samenstelling van onze gerechten veranderen.
Vragen in verband met allergenen? Vraag het aan onze chefs.

4-GANGEN

Mowi | Algen | Avocado

Tonijn | San Marzano | Meloen

Iberico | Bataat | Gele biet

Biet | Kers | Guanaja

*Selectie kazen i.p.v. Dessert
Supplement €8,00

5-GANGEN

Noordzeevis | N'duja | Ricotta

Supplement Imperial Heritage kaviaar: €15,00

6-GANGEN

Selectie kazen

4-gangen menu €67,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €34,00 p.p.

5-gangen menu €78,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €42,50 p.p.

6-gangen menu €89,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €51,00 p.p.

Uitbreiding met een extra gerecht | Eitje Kaviaar + €25 p.p.

À LA CARTE



VOORGERECHTEN

Burrata Perzik Veldsla	€22,00
Mowi Algen Avocado	€28,00
Tonijn San Marzano Meloen	€28,00
6 Geay oesters	€30,00
Pommes Moscovite Imperial Heritage kaviaar	€35,00
Langoustine van de chef	€39,00

HOOFDGERECHTEN

Ierse Ossenhaas Seizoenssalade Peper-, champignonroom- of Béarnaisesaus	€46,00
Iberico Bataat Gele biet	€46,00
Noordzeevis N'duja Ricotta	€44,00
Supplement Imperial Heritage kaviaar	+ €15,00
Zeetong Gebrande citroen Aardappel	Dagprijs

NAGERECHTEN

Biet Kers Guanaja	€16,00
Dame Blanche Huisgedraaid vanille-ijs Warme chocoladesaus	€15,00
Sabayon	€15,00
Selectie kazen	€16,00

Het is niet mogelijk om à la carte gerechten te combineren met een menu.
Vanaf 4 personen vragen we u een maximum van 2 gerechten per gang te selecteren.
Vanaf 6 personen vragen we u om het Signatuurmenu te nemen.
(Het bestellen van à la carte gerechten is dan niet mogelijk.)