

HOUSEMADE BREAD

fresh focaccia — 7

MELANZANE

eggplant, pesto trapanese
pecorino, basil — 17

CARPACCIO

beef, pecorino, cured egg
peperoncino, mushroom conserva
chive — 18

ANTIPASTI

OLIVE

fennel pollen, lemon zest, chili — 11

ARANCINI

guanciale, tomato, pecorino fonduta, black pepper— 15

POLIPO

octopus, potato puree, castelvetrano olives
nduja, lemon — 30

CALAMARI FRITTI

chickpea flour, lemon aioli — 21

SALMONE CRUDO

blood orange, fennel
trout roe, chili— 23

POLPETTE

beef & pork, whipped ricotta
pomodoro — 18

INSALATE

add grilled organic chicken 14/ salmon 17/ flat iron steak 17

CAVOLO NERO

lacinato kale, currant
pine nut, pecorino
parmigiano
lemon vinaigrette — 18

CAVOLETTI DI
BRUXELLES

raw brussel sprout
brazil nut parmesan
sunflower seed — 16

INDIVIA

belgian endive
champagne grapes
apple vinaigrette, pistachio
san pietro— 17

MISTICANZA

little gem, treviso
castelfranco, carrot
cucumber, mint
smoked vinaigrette — 14

CICORIA CAESAR

dandelion greens
parmigiano
smoked pancetta, croutons
lemon — 18

PASTE

SPAGHETTI CACIO E PEPE

pecorino, black pepper — 20

TAGLIOLINI CON GAMBERI

wild Argentinian shrimp, aqua pazza, chives, dill— 26

MAFALDE AI FUNGHI

porcini, portobello, oyster mushroom, truffle cream — 27

LASAGNA

lamb ragù, ricotta, mint — 26

RIGATONI AL RAGU D'ANATRA

duck, soffritto, brodo, san pietro — 27

CAVATELLI POMODORO

pomodoro, basil, straciataella, pecorino, chilli — 22

CAPPELLACCI DI PISELLI

ricotta, sweet peas, lemon butter, chive oil, mint—33

PIZZE

MORTADELLA

taleggio, pickled peperoncino, pistacchio butter— 23

FUNGHI

shiitake, oyster mushroom, fior di latte, taleggio, pecorino
caramelized onions— 23

MARGHERITA

pomodoro, fior di latte, pecorino, basil— 19

PEPPERONI

pomodoro, fior di latte, pepperoni, fennel, buckwheat honey — 20

CARBONARA

fior di latte, guanciale, pecorino, egg yolk, black pepper— 23

SALSICCE

sausage, scallions, smoked mozzarella, Calabrian chillies pecorino
romano— 22

ZUCCA

butternut squash puree, ricotta, spiced pumpkin seeds, rosemary
brown butter— 22

PRINCIPALE

GUSTO “AMERICANO” BURGER

cheddar, herb remoulade, caramelized onion
pickles, herbs, tuscan fries — 22

TAGLIATA

prime striploin, hen of the woods mushroom,
garlic — 43

RISOTTO VERDE

hen of the woods mushroom, pine nut
chlorophyll — 24

AGNELLO ARROSTO

lamb neck, arugula
caper vinaigrette, white anchovy — 42

ORATA

sea bream, charred escarole,
bagnacauda, lemon — 27

CAPESANTE

scallops, corn puree, grilled corn,
chive oil, smoked chili— 37

CONTORNI

CAVOLFIORI

roasted cauliflower
pomodoro bomba, almonds
amaro raisins, mint — 15

CAROTE

pistachio, brown butter
orange, rosemary — 13

BROCCOLINI

preserved lemon, pecorino
toscano, fermented chili— 13

FRITTI TOSCANI

garlic aioli, herbs — 8

DOLCI

TIRAMISU

mascarpone, espresso
kahlua, marsala — 13

TORTA DI MANDORLA

pear, vanilla mascarpone, olive oil — 13

CANNOLI

ricotta, mascarpone
pistachio, orange — 13

*Please inform your server about any allergies or dietary restrictions

For groups of 6 or more, an 20% gratuity + applicable taxes will be added to the final bill

COCKTAILS DI GUSTO



SANGRIA 501

bianca o rossa, gusto sangria mix
vino di gusto, seasonal fruit mix
limonata e aranciata
6 oz – 14 · 24 oz – 48



CAESAR 501

skyy vodka, gusto caesar mix
2 oz – 16



MARTINI OLIO e LIMONE
olive oil & lemon washed
grey goose vodka
dolin dry vermouth, bitters
3 oz — 21

COCKTAILS DELLA CASA



NELLA NOTTE

brown butter bearface rye
date fig syrup, amaro averna
walnut bitters
2.25 oz — 18



INCANTO

bombay gin, matcha liqueur
pistachio syrup, sarpa di poli grappa
lemon, spiced pistachio
1.75 oz — 17



CALDO ABRACCIO

goslings spiced rum, amaretto
frangelico, horchata, espresso
chocolate oat milk, marshmallow
3.25 oz – 20



TE DELLA SERRA

oolong infused tromba tequila
amaro nonino,apricot
gomme syrup lemon, bitters
1.5 oz – 19



PRIMA NEVICATA

sombra mezcal, tromba tequila
vermouth bianco, cointreau
elderflower liqueur
3.25 oz – 21

VINI DI GUSTO

fresh wine on tap at \$1 per ounce - exclusive to Gusto

GUSTO BIANCO

Gusto | Italia
pinot grigio

ROSE

Gusto | Argentina
malbec

GUSTO ROSSO

Gusto | Argentina - Chile
malbec & cabernet sauvignon

VINO BY THE GLASS 50z

BOLLICINE

2020 PODERE SAN MICHELE, ‘MILLESIMATO’, PROSECCO DOC, VENETO | *Glera* – 14

ROSATO

2021 LUIGI RIGHETTI, ROSE ,VENETO | *Corvina*– 16

BIANCHI

2022 CANTINE RALLO, BIANCO DI EVRO’, DOC, SICILIA | *Insolia* - 17
2022 CANTINA RECHSTEINER, PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE, VENETO | *Pinot Grigio* – 16
2022 BERSANO, GAVI , PIEMONTE | *Cortese* — 17
2021 LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI DOP, FRIULI-VENEZIA GIULIA | *Sauvignon* – 18
2021 CORDERO DI MONTEZEMOLO, LANGHE ARNEIS, PIEDMONTE | *Arneis* -19

ROSSI

2020 LUIGI RIGHETTI, VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, VENETO | *Corvina* | *Rondinella* | *Molinara* – 17
2021 CANTINA TAGARO, ‘ZAPPATORE’, PUGLIA | *Primitivo Blend* –17
2021 LUNGAROTTI , L’,U, UMBRIA | *Merlot* | *Sangiovese* –16
2021 ALOIS LAGEDER, VERNATSCH SHIAVA, ALTO ADIGE | *Schiava*–19

ALLA SPINA 16 oz

Hometown Brew Co. SOUTHERN ALE
St. Williams, ON – ABV 4.2% – 11

Gusto PILSNER
Lethbridge, AL — ABV 5.0% — 11

BOTTIGLIA

AVLING BREWERY SPINNGING
YARN 12.7 oz
barrel aged saison- ABV 7% – 15

AMARELLE 12.7 oz
barrel aged cherry blend- ABV 5.4% – 17.50

Moretti LAGER
Udine, ITA — ABV 4.8% — 9

GUSTO 501 BIRRA & BEVANDE A PROVA ZERO

CANS *Avling Brewery*

PILS PILSNER, ABV 4.9% - 8
SALIERI VIENNA LAGER, ABV 5% - 8
VIVID AROMATIC I.P.A, ABV 6% - 8
NIGHTFALL CZECH DARK, ABV 5.7% -8

ZERO-PROOF COCKTAILS

IL CAMALEONTE
blue tea, limonata, tonic, lavender flower – 12
Add gin +6
PALMER TWIST
green tea, house ginger beer, lemonade – 12
Add spiced rum +6

AMARI 1 oz

LEGGERI

AMARO NONINO
QUINTESENTIA
Lombardia | 13
AMARO MONTENEGRO
Emilia Romagna | 9
AMARO TOSOLINI
Friuli Venezia-Giulia | 15

MEDI

AMARO LUCANO
Basilicata | 9
AMARO MARZADRO
Trento | 12
AVERNA
Sicilia | 8

INTENSI

CYNAR
Milano | 8
FERNET-BRANCA
Milano | 11
FERNET-CONTRATTO
Piemonte | 19

GRAPPA 1 oz

BIANCA

GRAPPA SARPA DI POLI 16

INVECCHIATA E AROMATIZZATA

BEPI TOSOLINI I LEGNI GRAPPA INVECCHIATA 24
MARZADRO GIARE AMARONE GRAPPA 28
MARZADRO LE DICIOOTTO
LUNE GRAPPA STRAVECCHIA 25

VERMOUTH AND FORTIFICATI 1 oz

GIULIO COCCHI 'STORICO'
VERMOUTH DI TORINO 10
GIULIO COCCHI 'DOPO TEATRO'
VERMOUTH AMARO 12
GIULIO COCCHI 'CHINATO'
VINO AROMATIZZATO 10
GIULIO COCCHI 'ROSA' APERITIF WINE 11
GUERRA VERMOUTH BLANCO RESERVE 7
SILVIO CARTA BIANCO DI SARDEGNA 14
SILVIO CARTA ROSSO DI SADEGNA 14
CONTRATTO 'ROSSO' *VERMOUTH DI CANELLI* 12
CONTRATTO 'AMERICANO ROSSO' APERITIF 18
FANTI VINO D'SANTO
SAN TANTIMO DOC 2011 20

CAFFÈ

ESPRESSO – 3.5	MACCHIATO – 4	CAPPUCCINO – 4.5	CAFFÉ LATTE – 5
DOPPIO ESPRESSO – 4.5	CORTADO – 4	SHAKERATO – 4	LOOSE LEAF TEA – 3.50
AMERICANO – 4.5	ICED AMERICANO – 4.5	ICED LATTE – 5	

BOLLICINE & FRIZZANTE

2022 PODERE SAN MICHELE, 'MILLESIMATO', PROSECCO DOC, VENETO | *Glera* – 60
N/V MAJOLINI, FRANCIACORTA BRUT DOCG, LOMBARDIA | *Chardonnay* | *Pinot Nero* -125 (750ml)

ROSATO & ORANGE

2022 LUIGI RIGHETTI, ROSE, VENETO | *Corvina* – 75
2022 COSTARIPA, 'ROSAMARA', ROSE, LOMBARDIA | *Sangiovese* | *Marzemino* | *Barbera* | *Gropello* - 115 / 320 (3L)

BIANCHI | BY THE BOTTLE

SETTENTRIONE

2022 CANTINA RECHSTEINER, PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE, VENETO | *Pinot Grigio* – 75
2022 BERSANO, GAVI, PIEMONTE | *Cortese* – 80
2021 CORDERO DI MONTEZEMOLO, LANGHE ARNEIS, PIEDMONTE | *Arneis* – 90
2021 LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI DOP, FRIULI-VENEZIA GIULIA | *Sauvignon* – 85

CENTRALE E ISOLE

2021 VELENOSI, 'QUERCIANTICA', VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC, MARCHE | *Verdicchio* – 65
2021 CASALE MARCHESE, FRASCATI SUPERIORE DOC, LAZIO | *Malvasia* – 70
2022 CANTINE RALLO, BIANCO DI EVRO', DOC, SICILIA | *Insolia* – 75

ROSSI | BY THE BOTTLE

SETTENTRIONE

2020 LUIGI RIGHETTI, VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, VENETO | *Corvina* | *Rondinella* | *Molinara* – 80
2021 ALOIS LAGEDER, VERNATSCH SHIAVA, ALTO ADIGE | *Schiava* – 90
2021 FORADORI, TRENTO | *Teroldego* – 120
2017 PELISSERO, 'NUBIOLA', BARBARESCO DOCG, PIEMONTE | *Nebbiolo* – 169
2018 ROCCHEDI MANZONI, BAROLO DOCG, PIEMONTE | *Nebbiolo* – 210

CENTRALE

2021 LUNGAROTTI, L'U, UMBRIA | *Merlot* | *Sangiovese* – 75
2015 CARROBIO, CHIANTI CLASSICO RISERVA, TOSCANA | *Sangiovese* – 180
2019 PASETTI, "TESTAROSSA" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, ABRUZZO | *Montepulciano* – 150
2013 QUERCIABELLA, 'CAMARTINA', SUPER TUSCAN | *Cabernet Sauvignon* | *Sangiovese* – 450

MEZZOGIORNO

2022 CANTINA TAGARO, 'ZAPPATORE', PUGLIA | *Primitivo Blend* – 80
2017 MASTROBERARDINO, 'RADICI', TAURASI DOCG, CAMPANIA | *Aglianico* – 210

ISOLE

2021 TENUTA DELLE TERRE NERE, ETNA ROSSO DOC, SICILIA | *Nerello Mascalese* | *Nerello Cappuccio* – 130
2022 GULFI, ROSSOJBLEO, SICILIA | *Nero D'Avola* – 105