

CUCINA



GUSTO
ROSSO
MESTRE

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, con una selezione di etichette biologiche completerà il vostro pasto. Immancabile la birra.

Il massimo per tutti i gusti.

GUSTO ROSSO, per stare TUTTI INSIEME A TAVOLA!



ANTIPASTI

COPERTO EURO 3,00
ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

ANTIPASTI VEGAN AND VEGGY

INSALATA DI QUINOA - € 12,00
con avocado, tartare di rape rosse,
cipolla marinata e ratatouille di verdure

SOLFITI

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 tostate, melograno
e citronette di aceto balsamico

LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO

UOVO IN 1 MINUTO - € 9,00
con vento d'estate e bieta

UOVA - LATTOSIO

ANTIPASTI MISTI

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI - € 20,00
bresaola, speck, prosciutto crudo
di Parma 24 mesi, sopressa

GLUTINE

OROLOGIO DI FORMAGGI - 20,00

Blu 61 e frutti rossi,
Vento d'estate e confettura al bergamotto,
Luna di miele e miele d'acacia

LATTOSIO 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

BRESAOLA RUCOLA E CAPRINO - € 9,50
LATTOSIO

CARPACCIO RICCO - € 9,50
con insalatina, pomodorini datterino e grana
LATTOSIO

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

BIS DI TARTUFO - € 23,00
Carpaccio di Scottona (avocado, tartufo nero
e maionese di mozzarella) e tartare al tartufo
(con olio, sale, pepe e tartufo nero) da 100 G

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 G

LATTOSIO - FRUTTA CON GUSCIO - GLUTINE

QUASI UN CARPACCIO 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



TARTARES



TARTARE SERVITE CON CROSTINI

TARTARE AL LIMONE - g 100/€ 12,00 / g 200/€ 22,00

con olio, sale, pepe e limone

GLUTINE

TARTARE ALL'AVOCADO ALLA MODA DI CUBA

g 100/€ 13,00 / g 200/€ 24,00

LATTOSIO - SENAPE - SOLFITI - GLUTINE

TARTARE ALLA BURRATA - g 100/€ 13,00 / g 200/€ 24,00

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

LATTOSIO - GLUTINE

TARTARE AL TARTUFO - g 100/€ 15,00 / g 200/€ 28,00

con olio, sale, pepe e tartufo nero

TARTARE A MODO - g 200/€ 24,00 / g 300/€ 28,00

12 ingredienti "segreti" ;)

UOVA - SENAPE - SOLFITI - GLUTINE

DEGUSTAZIONE

DELLE NOSTRE TARTARE - g 50 € 29,00

4 mini tartare

UOVA - SENAPE - SOLFITI - LATTOSIO - GLUTINE

PRIMI PIATTI

PRIMI VEGAN & VEGGY

SPAGHETTI INTEGRALI BIO AL PESTO LEGGERO - € 12,00

con pomodorini, pesto al tofu, basilico e pinoli

FRUTTA A GUSCIO - SOIA - GLUTINE

VEGAN

GNOCCHI POMODORO E BASILICO - € 10,00

LATTOSIO - GLUTINE - SEDANO

TAGLIATELLE FATTE IN CASA - € 14,00

con zucchine, cacio, pepe e tartufo

GLUTINE - LATTOSIO - SOLFITI

PACCHERI - € 12,00

con pomodorini datterino, mozzarella di bufala e peperoncino

GLUTINE - LATTOSIO - SEDANO

ZUPPA DI VERDURE - € 10,00

con crostini integrali

GLUTINE - SEDANO

PRIMI DI CARNE

PAPPARDELLE con punte di filetto - € 12,00

GLUTINE - SEDANO - UOVO

GNOCCHI al ragù di carne alla bolognese - € 11,00

GLUTINE - LATTOSIO - SEDANO - SOLFITI

TAGLIOLINI - € 12,00

con crema di burrata e pomodoro concassè, basilico
e piccola tartare condita

GLUTINE - UOVO - LATTOSIO - SEDANO

RISOTTO alla riduzione di Amarone - € 14,00

con crema di carote (o zucca in stagione)

e carpaccio - minimo 2 persone

LATTOSIO - SEDANO - SOLFITI

SPAGHETTI

ALLA CARBONARA - € 11,00

con guanciale, pecorino, uova

su richiesta aggiunta di tartufo nero € 3,00

UOVA - GLUTINE - LATTOSIO

IL MILANESE - € 16,00

ossobuco di chianina, riso carnaroli allo zafferano

minimo 2 persone

LATTOSIO - SOLFITI

SCEGLI IL FORMATO CHE PREFERISCI:

PASTA FRESCA - TAGLIOLINI - PAPPARDELLE - GNOCCHI DI PATATE

PASTA DI GRAGNANO - SPAGHETTI - PACCHERI

TAGLIATE & SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DA 220 GR

TAGLIATA ALLA BRACE € 19,00

TAGLIATA AL RADICCHIO € 22,00

con radicchio, salsa alle erbe,
pepe verde e ginepro

SEDANO

TAGLIATA OLIO E ROSMARINO € 20,00

con peperoncino

TAGLIATA ALL' ASIAGO € 22,00

con porcini e Asiago D.O.P.

LATTOSIO - SEDANO

TAGLIATA AL GORGONZOLA € 22,00

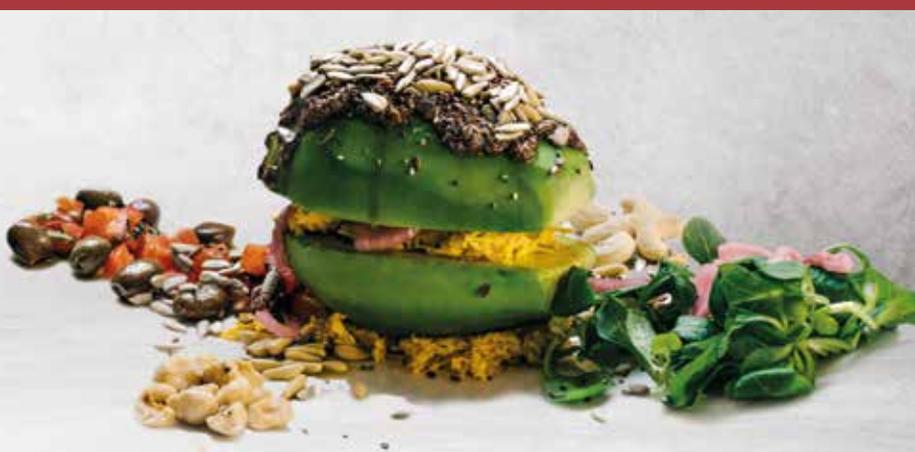
con radicchio al forno e Gorgonzola D.O.P.

LATTOSIO

TAGLIATA AL TARTUFO € 23,00

con riduzione di Amarone

SOLFITI



SECONDI VEGAN

HAMBURGER DI AVOCADO - € 12,00

ai semi vari con battuta di pomodorini, cipolla,
Tzatziki di carote, valeriana e citronette di olive nere

VEGAN - S OIA - FRUTTA A GUSCIO - SOLFITI

INSALATINA AROMATICA - € 10,00

con finocchi, carciofi, noci e pompelmo rosa

VEGAN - FRUTTA A GUSCIO

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

LUNGHE COTTURE

**STRACOTTO
DI SCOTTONA** - € 20,00

all' Amarone
della Valpolicella
con purè di patate
e carciofi

SOLFITI - LATTOSIO - SEDANO

ASADO - € 22,00

al cubo in salsa barbecue
con patate fritte

SOLFITI - GLUTINE - SEDANO

OSSOBUCO - € 19,00

con purè di patate, cipollotto
e tartufo nero

SOLFITI - GLUTINE

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

FILETTO - 200 GR CA

FILETTO ALLA BRACE
SERVITO A PESO
€ 9,50 HG minimo 200 HG

**FILETTO
AL PEPE VERDE** - € 27,00

LATTOSIO - SENAPE - SEDANO

**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

**FILETTO
ALL'ORO**
24 CARATI - € 38,00
con millegoglie di patate
e insalatina di carciofi

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



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 – € 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

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 – € 11,00/HG

COSTATA CON OSSO – € 9,00/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.

* disponibilità non costante

FIorentINA – € 9,50/HG

COSTATA – € 8,50/HG



CONTORNI

CONTORNI - EURO 6

PURÈ DI PATATE CLASSICO
LATTOSIO

PURÈ DI PATATE AL LIME
LATTOSIO

PURÈ DI PATATE AL TARTUFO
E CIPOLLOTTO
LATTOSIO

PURÈ DI PATATE ALL'ASADO
LATTOSIO - SOLFITI - GLUTINE

PURÈ DI PATATE AL MORLACCO
LATTOSIO

CAVOLO VERZA brasato all'arancia
SEDANO

MILLEFOGLIE DI PATATE
LATTOSIO

VERDURE DI CAMPO SALTATE

PATATE AL FORNO

VERDURE ALLA GRIGLIA

VERDURE AL FORNO

INSALATA MISTA

FRIARELLI AGLIO OLIO PERPERONCINO



PIATTI UNICI

PIATTI UNICI

IL CROCCANTE - € 14,00
carpaccio, misto di verdure croccanti,
e mozzarella di bufala campana
LATTOSIO

L' AMABILE - € 14,00
bresaola, burratina, champignons
crudi, pomodorini datterino
LATTOSIO

POP - € 17,00
tagliata di pollo con contorno a scelta

IL MAINSTREAM - € 17,00
prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
bufala campana, pomodorini
semiseccchi e pomodoro fresco
LATTOSIO

LO SPEZIATO - € 17,00
straccetti di pollo al curry,
misticanza, riso, bufala
LATTOSIO

IL POLLO AL VERDE - € 17,00
battuta di pollo con erbette
e verdure alla griglia



FRITTI - EURO 6

VERDURINE IN TEMPURA
GLUTINE

ARANCINI DI RISO
ALLE VERDURE
GLUTINE - UOVO - LATTOSIO

PATATE FRITTE
GLUTINE

PATATE DIPPERS
GLUTINE

SALSE - EURO 1 CAD

salsa al dragoncello leggera
chimichurri
salsa Tzatziki
LATTOSIO
salsa al basilico
LATTOSIO
salsa guacamole
LATTOSIO SENAPE UOVO SEDANO
maionese
UOVO SENAPE
salsa harissa
ketchup
salsa barbecue
affumicata al whisky

APERITIVI & BIBITE



APERITIVI - EURO 5

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 - EURO 6

bitter, vermouth rosso, selz

NEGRONI -EURO 6

gin, bitter, vermouth rosso

NEGRONI SBAGLIATO -EURO 6

bitter, vermouth rosso, prosecco

APERITIVO BITTER - € 3,50

J.Gasco bottiglia da 20CL

PEPSI

PEPSI MAX ZERO

IN BOTTIGLIA - 33 CL € 3,50

PEPSI COLA

IN BOTTIGLIA - 33 CL € 3,50

LURISIA

bevande frizzanti biologiche

Aranciata, Lemon, Chinotto

27,5 CL - € 3,50

J. GASCO

legendary italian drinks

Ginger ale, Lemonade, Indian Tonic

20 CL - € 3,50

SAN BENEDETTO INDIAN BLACK TEA

tè pesca, tè limone

25 CL - € 3,00

VALFRUTTA BIO

Arancio, Pesca

20 CL € 3,00

ACQUA

ACQUA PANNA

NATURALE

25 CL € 1,80 - 75 CL € 3,00

ACQUA SAN PELLEGRINO

GASATA

25 CL € 1,80 - 75 CL € 3,00

BIRRE

BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S BLUE ANALCOLICA

CL. 33 € 3,50

Gusto pieno di Beck's ma senza alcol

BECK'S PILS - € 4,00

VOL. 5% - CL. 33

L'autentica pilsner dal 1873 sempre fedele a se stessa, inconfondibile per il suo gusto caratteristico e deciso.

MASTINO ALTALUNA BLANCHE

VOL 5,6% - 75CL € 18,00

Una blanche da manuale. Altaluna è fresca, fruttata e speziata con le sue delicate note di agrume e di coriandolo. Al palato si dimostra equilibrata, dolce e dotata di grande freschezza

BIRRIFICIO ITALIANO FINISTERRAE HEFE WEIZEN

VOL 5% - 33CL € 6,50 - 75CL € 16,00

Snella, fruttata, dolce ma mai ruffiana, sa essere fresca e beverina come nessun'altra Weizen prima di lei. Finisterrae racchiude l'estate in un bicchiere.

BIRRA MASTINO CANGRANDE HELLES

VOL 4,8% - 33CL € 7,50 - 75CL € 18,00

Dorata, elegante ed equilibrata. Cangrande rimanda alle note floreali del miele di acacia

ed ai sentori dolci e fragranti di frollini appena sfornati. Per questa birra, Mastino si è ispirato alle classiche birre chiare di Monaco. La "Bionda" per eccellenza!

BIRRIFICIO ITALIANO TIPOPILS ITALIAN PILSNER

VOL 5,2% - 33CL € 7,00 - 75CL € 16,00

Tipopils racconta meravigliose storie di campi d'orzo e profumati giardini di luppolo. Ricca degli aromi del malto, di fiori e luppolo fresco. La capostipite di tutte le "Pils all'italiana"!

MASTINO BERN DOPPELBOCK HELL

VOL 7,5% - 75CL € 18,00

Birra chiara a bassa fermentazione. Bern è morbida, maltata e ricca, ma sempre capace di mantenere un grande equilibrio ed una piacevole freschezza. Miele, crosta di pane, freschi sentori floreali ed una delicatesima nota di frutta gialla giocheranno con i nostri sensi per tutta la bevuta.

BIRRIFICIO ITALIANO BIBOCK BOCK

VOL 6,2% - 33CL € 7,00 - 75CL € 16,00

Il naso è fresco e profumato di frutta matura e di luppolo. Il malto porta sentori di caramello, biscotto e miele di castagno. In bocca il dolce ed il corpo ricco e morbido, lasciano spazio ad un piacevole erbaceo per un retrogusto ancora più complesso e generoso dell'olfatto.

BIRRIFICIO ITALIANO ASTEROID AMERICAN IPA

VOL 6,6% - 33CL € 7,50

Asteroid unisce l'agrumato mondo americano delle American Pale Ale, con l'equilibrio tipico del nostro essere italiano. Malto e luppolo si rincorrono in questa birra creando un gioco perfetto. mai eccessivo, mai banale.

BIRRA MASTINO HOP.E AMERICAN IPA

VOL 5,7% - 33CL € 7,50

Dorata e freschissima con i suoi netti sentori di frutta tropicale e di agrumi. Hop.e è un'interpretazione moderna delle American IPA. Asciutta e snella nel corpo, mantiene comunque un piacevole equilibrio tra la base dei malti ed il luppolo, vero protagonista dello stile.

BIRRA WESTMALLE DOUBBEL TRAPPISTE

VOL 7,00% - 33CL € 7,00

La Dubbel prodotta nell'Abbazia di Westmalle si presenta di un bel color mogano bruno con delle interessanti riflessature color rubino. La schiuma color nocciola è compatta, cremosa e persistente e sprigiona una ricca gamma di aromi. Al naso troviamo sentori di malto, frutta rossa e cacao, con una decisa nota luppolata. In bocca è un'esplosione di note calde, con toni di malto, caramello, cioccolato e frutta secca.





MESTRE
VIA ALESSANDRO POERIO N. 24 31074

PRENOTA+39 041 238 7230
MESTRE@GUSTOROSSO.IT

WWW.GUSTOROSSO.IT

