



**GUSTO
ROSSO**
VICENZA

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, garantiti dal marchio Macelleria Tonazzo. ...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. Immane la birra.

Il massimo per tutti i gusti.

GUSTO ROSSO, per stare TUTTI INSIEME A TAVOLA!





ANTIPASTI VEGAN AND VEGGY

INSALATA DI QUINOA - € 10,00
con avocado, tartare di rape
rosse, cipolla marinata
e ratatouille di verdure

SOLFITI
VEGAN

VERDURINE BRASATE - € 11,00
con tartufo e olio al prezzemolo

SOIA - GLUTINE
VEGAN

BUONA BUONA VEGAN - € 8,00
insalata brasiliana, carote,
pomodorini, cetriolini,
zucchine, verdure brasate,
olive taggiasche
e Tzatziki di soia alle carote

SOIA - SOLFITI - SENAPE
VEGAN

CAPRESE - € 8,00
di avocado, pomodoro
e mozzarella di bufala campana

LATTOSIO

CANNOLI - € 8,00
di verdure brasate,
salsa dolce forte di peperoni
e insalatine croccanti

GLUTINE

CARPACCIO
DI RAPE ROSSE - € 8,00
con ricotta tiepida,
pistacchio e sedano

LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO - SEDANO

RADICCHIO TIEPIDO - € 9,00
con nocciole tostate,
crème fraîche, erba cipollina
e scaglie di grana

FRUTTA A GUSCIO - LATTOSIO

ZUCCHINE CRUDE - € 9,00
con caprino, pinoli tostatati,
melograno, e citronette
di aceto balsamico

LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO

ANTIPASTI MISTI

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI - € 18,00
bresaola, speck, prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
roastbeef, prosciutto cotto

GLUTINE

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI - € 18,00
Asiago, caprino, Pecorino Sardo, Grana Padano
e gorgonzola serviti con confettura di pere,
crema di aceto balsamico e sciroppo di agave

LATTOSIO

DAL NORD AL SUD - € 10,00
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata
e olive taggiasche

LATTOSIO - GLUTINE

SPECIAL - € 15,00
rotolini di carpaccio rucola e grana,
rotolini di bresaola e caprino, tartare 50g,
burrata e basilico

LATTOSIO - GLUTINE



ANTIPASTI

ANTIPASTI DI CARNE

BRESAOLA RUCOLA E CAPRINO - € 8,00

LATTOSIO

CARPACCIO - € 8,00

con rucola e grana

LATTOSIO

CARPACCIO RICCO - € 8,00

con insalatina, pomodorini datterino e grana

LATTOSIO

ROASTBEEF - € 8,00

con pomodorini datterino, rucola e aceto balsamico di Modena

SOLFITI

BATTUTA DI SCOTTONA - € 16,00

con maionese leggera di nocciole, grani di senape in salamoia e grissino di mais soffiato

FRUTTA CON GUSCIO - GLUTINE - SENAPE

CUBI DI SCOTTONA - € 16,00

e salsa di pinoli all'acqua, cipolla marinata, lime, salsa al basilico e pane fritto

FRUTTA CON GUSCIO - GLUTINE

CARPACCIO DI SCOTTONA - € 16,00

con avocado, tartufo nero e maionese di mozzarella

LATTOSIO

TATAKI DI SCOTTONA - € 16,00

con carciofi, daikon, cipolla caramellata e salsa ponzu

SOIA

BIS DI TARTUFO - € 22,00

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- € 25,00

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



TARTARE

TARTARE AL LIMONE - g 100/€ 11,00 / g 200/€ 20,00

con olio, sale, pepe e limone

TARTARE ALLA BUFALA - g 100/€ 12,00 / g 200/€ 22,00

con olio, sale, pepe e pomodorini semiseccchi su specchio di crema di bufala, crema di basilico e olive taggiasche

LATTOSIO

TARTARE ALLA BURRATA - g 100/€ 12,00 / g 200/€ 22,00

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

LATTOSIO

TARTARE AL TARTUFO - g 100/€ 14,00 / g 200/€ 24,00

con olio, sale, pepe e tartufo nero

TARTARE A MODO - g 200/€ 22,00 / g 300/€ 28,00

12 ingredienti "segreti" ;)

UOVA - SENAPE - SOLFITI

DEGUSTAZIONE

DELLE NOSTRE TARTARE - g 50 € 28,00

4 mini tartare

UOVA - SENAPE - SOLFITI - LATTOSIO

PRIMI

PRIMI VEGAN & VEGGY

GNOCCHI DI PATATE - € 10,00
con crema di carote
(o zucca in stagione) e noci
GLUTINE - FRUTTA A GUSCIO - SEDANO
VEGAN

CREMA DI CECI - €10,00
con falafel alle tre consistenze,
con toni acidi di lime e limone
SEDANO - GLUTINE
VEGAN

PENNETTE INTEGRALI BIO - € 9,00
al pomodoro
GLUTINE - SEDANO
VEGAN

**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** - € 8,00
LATTOSIO - GLUTINE - SEDANO

**GNOCCHI
ALLO ZAFFERANO** - € 10,00
con verdure e panna
LATTOSIO - GLUTINE - SEDANO

LINGUINE - € 10,00
con zucchine, cacio
e pepe schiacciato
GLUTINE - LATTOSIO - SEDANO

PACCHERI - € 11,00
con pomodorini datterino,
mozzarella di bufala
e peperoncino
GLUTINE - LATTOSIO - SEDANO

ZUPPA DI VERDURE - € 9,00
con crostini integrali
GLUTINE - SEDANO

CREMA DI CAROTE - € 10,00
(o zucca in stagione)
con crostini integrali
GLUTINE - SEDANO

PRIMI DI CARNE

PAPPARDELLE - € 11,00
con punte di filetto
GLUTINE - SEDANO - UOVO

GNOCCHI - € 10,00
al ragù di carne alla bolognese
GLUTINE - LATTOSIO - SEDANO - SOLFITI

BIGOLI - € 10,00
al ragù con porcini e rosmarino
GLUTINE - UOVO - SEDANO - SOLFITI

TAGLIOLINI - € 11,00
con crema di burrata
e pomodoro concassè,
basilico e piccola tartare condita
GLUTINE - UOVO - LATTOSIO - SEDANO

RAVIOLI ai carciofi - € 11,00
con ragù bianco, porcini
e rosmarino
GLUTINE - UOVO - SEDANO - SOLFITI

RISOTTO all'amarone - € 13,00
con crema di carote
(o zucca in stagione),
Amarone e carpaccio
minimo 2 persone
LATTOSIO - SEDANO - SOLFITI

**RISOTTO AL RADICCHIO
DI TREVISO** - € 13,00
con salsiccia di vitello sgranata
spadellata al momento
minimo 2 persone
LATTOSIO - SEDANO - SOLFITI

RAMEN - € 11,00
con pancetta di Scottona,
uova e verdure
UOVA - SEDANO - GLUTINE

**SPAGHETTI
ALLA CARBONARA** - € 13,00
con guanciale, pecorino,
uova e tartufo nero
UOVA - GLUTINE - LATTOSIO

SCEGLI IL FORMATO CHE PREFERISCI:

PASTA FRESCA - TAGLIOLINI - BIGOLI
PAPPARDELLE - GNOCCHI DI PATATE
PASTA DI GRAGNANO - SPAGHETTI
PENNE - PACCHERI - LINGUINE



LE CARNI



La vetrina delle carni, il punto focale del nostro ristorante, ospita i tagli pronti per essere cotti!

Una selezione accurata, effettuata con esperienza e competenza, vuole garantire la massima qualità per esaltare le caratteristiche organolettiche tipiche di ogni razza e taglio: la persistenza della carne irlandese, l'equilibrio della italiana, il sapore elegante e ricercato di quella americana e la dolcezza della polacca, la rusticità della spagnola.

La SELEZIONE GUSTO ROSSO si basa sul nostro know-how, grazie al quale individuiamo i tagli migliori disponibili sul mercato, caratterizzati da un ottimale contenuto di grasso capace di conferire alle carni sapore e morbidezza.

Fatevi accompagnare alla vetrina dai nostri esperti in sala, sapranno trovare il taglio giusto per voi!

LA SELEZIONE DA NON PERDERE

SELEZIONE GUSTO ROSSO, GARANTITA DALLA NOSTRA ESPERIENZA

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 mazzatura 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 - € 6,00/HG

TOMAHAWK - € 5,50/HG

COSTATA CON OSSO - € 4,50/HG

RIBEYE - € 27,00

gr. 350 circa

FLAT IRON STEAK - € 18,00

gr. 300 circa



CARNE ITALIANA

DAL SAPORE EQUILIBRATO E SUADENTE

Selezionata da manzarde 100% italiane con l'obbiettivo 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 - € 6,00/HG

COSTATA CON OSSO - € 4,50/HG

TRIS - € 60,00

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 - € 9,50/HG

COSTATA CON OSSO - € 7,00/HG

CARNE IRLANDESE,

DAL SAPORE DECISO E PERSISTENTE

L'erba dei ricchi pascoli spontanei sempre verdi Irlandesi, dona alle carni un gusto deciso e ricco di sapore.

FIorentina - € 6,00/hg

TOMAHAWK - € 5,50/HG

COSTATA CON OSSO - € 4,50/HG

BLACK ANGUS IRLANDESE

SAPIDO, CON NOTE ERBACEE

La tenerezza di questa carne di qualità superiore deriva dal particolare tipo di allevamento degli animali. Nei primi mesi di vita, il Black Angus cresce a pascolo libero, per poi essere trasferito in zone di allevamento dove viene alimentato con una dieta controllata a base di cereali e fieno.

T-BONE - € 6,50/hg

CARNE RUBIA GALLEGA - CACHENA

TEXTURE E SUCCULENZA PRESTIGIOSE

Una razza unica. Conosciute anche come Vacas Viejas, vacche vecchie, pascolano in libertà nelle valli Galiziane per oltre 15 anni. Il clima piovoso galiziano è il fattore che ne determina il gusto caratterizzante, ricco, intenso quasi speziato e l'importante copertura di grasso giallo oro che si scioglie in bocca.

FIorentina - € 12,00/HG

COSTATA - € 9,00/HG

CARNE U.S.A.

UN CLASSICO ELEGANTE E RICERCATO

Mandrie di Black Angus allevate all'aperto nel mid-west americano (Kansas, Nebraska, Oklahoma), nutrite a cereali (mais e grano) per almeno 100-150 giorni, per esaltarne la marezatura ed il gusto elegante e ricercato.

T-BONE - € 10,00/HG

WAGYU

LA CARNE PIÙ RICERCATA

La leggendaria razza di bovini Wagyu è stata portata in Giappone nel secondo secolo d.c. dalla terraferma asiatica.

Originariamente animali da lavoro per arare e coltivare il riso, i giapponesi scoprirono presto la naturale capacità dei Wagyu di depositare grasso come marmorizzazione intramuscolare. Secoli di allevamento attento hanno ulteriormente migliorato queste caratteristiche e alla fine hanno portato l'attenzione mondiale al Wagyu per il sapore e la tenerezza unici.

La caratteristica marezatura burrosa, il sapore robusto, e l'estrema tenerezza la rendono oggi la razza più ricercata.

PROVENIENZA KYOTO BEEF

CLASSE A5 - € 40,00/HG

PROVA
LA NOSTRA
TAGLIATA DI
Tony

Tutte le tagliate in menù possono essere preparate tradizionalmente o con la tagliata di Tony: un morbido lingotto di carne macinata da 290 g, ottenuto da un'intera bistecca.

Scegli la ricetta che preferisci!

TAGLIATA	CLASSICA 230 G	DI TONY 290 G
TAGLIATA ALLO SPIEDO DA 400 G	€ 32,00	
TAGLIATA AL NATURALE cotta alla griglia	€ 17,00	
TAGLIATA ALLA BRACE	€ 17,00	€ 13,00
TAGLIATA ALLA RUCOLA con rucola, Parmigiano e aceto balsamico LATTOSIO - SOLFITI	€ 19,00	€ 16,00
TAGLIATA AL RADICCHIO con radicchio, salsa alle erbe, pepe verde e ginepro SEDANO	€ 20,00	€ 17,00
TAGLIATA OLIO E ROSMARINO con peperoncino	€ 19,00	€ 16,00
TAGLIATA ALL' ASIAGO con porcini e Asiago D.O.P. LATTOSIO - SEDANO	€ 20,00	€ 17,00
TAGLIATA AL GORGONZOLA con radicchio al forno e Gorgonzola D.O.P. LATTOSIO	€ 21,00	€ 18,00
TAGLIATA ALLA BURRATA con pomodorini datterino, salsa al basilico e salsa al peperoncino LATTOSIO	€ 21,00	€ 18,00
TAGLIATA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA tiepida, con melanzane grigliate e pomodorini semiseccchi LATTOSIO	€ 21,00	€ 18,00
TAGLIATA DI SCOTTONA ARROSTITA su passata di rape bianche, cipolla di Tropea e castagne SEDANO - LATTOSIO - FRUTTA CON GUSCIO	€ 21,00	€ 18,00

SECONDI VEGAN

COTOLETTA DI SOIA - € 16,00

con semi di zucca, mandorle, patate al forno
alla paprica e battuto di pomodorini

VEGAN - FRUTTA A GUSCIO - SOIA - GLUTINE

HAMBURGER DI AVOCADO - € 10,00

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

VEGAN - SOIA - FRUTTA A GUSCIO - SOLFITI

SUSHI DI PAN DI ZUCCHERO - € 9,00

con pesto, vinagrette speziata, porcini
e salsa dolceforte di peperoni

VEGAN - SOIA - SOLFITI

INSALATINA AROMATICA - € 9,00

con finocchi, carciofi, noci e pompelmo rosa

VEGAN - FRUTTA A GUSCIO

FLAN DI CARCIOFI - € 11,00

con noci e fonduta di pecorino

FRUTTA A GUSCIO - GLUTINE - LATTOSIO

PARMIGIANA DI MELANZANE - € 12,00

cotte al vapore

GLUTINE - LATTOSIO

OVETTO - € 12,00

cotto a bassa temperatura con crema di patate,
cime di rapa e pane tostato

UOVO - GLUTINE

GRIGLIATA VEGETARIANA - € 15,00

verdure grigliate, mozzarella di bufala
e caciocavallo grigliati

LATTOSIO



SECONDI

FILETTO - 200 GR CA

FILETTO AL NATURALE - € 21,00
cotto alla griglia

FILETTO AL PEPE VERDE - € 25,00
LATTOSIO - SENAPE - SEDANO

FILETTO AL BALSAMICO - € 24,00
SOLFITI

FILETTO IN PADELLA - € 24,00
olio, rosmarino, Brandy, Parmigiano
LATTOSIO - SEDANO

FILETTO ALLA BURRATA - € 25,00
con pomodorini e salsa al basilico
LATTOSIO

FILETTO CON MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA - 25,00
tiepida, con melanzane grigliate
e pomodorini semiseccchi
LATTOSIO

FILETTO ALL' ASIAGO - € 27,00
con porcini, Asiago D.O.P. e tartufo
LATTOSIO - SEDANO

FILETTO AL GORGONZOLA - € 26,00
con speck, radicchio di Treviso
e Gorgonzola D.O.P.
LATTOSIO

CONTORNI - EURO 5

PATATE RIPIENE con verde di Montegalda
LATTOSIO

CAVOLO VERZA brasato all'arancia
SEDANO

PEPERONATA con capperi e olive taggiasche
SEDANO

FINOCCHI dorati al Parmigiano
LATTOSIO - GLUTINE

PURÈ DI PATATE
LATTOSIO

ZUCCHINE TRIFOLATE
SEDANO

PATATE AL FORNO

VERDURE ALLA GRIGLIA

INSALATA MISTA

VERDURE AL VAPORE

MIX - € 12,00

verdure al vapore, alla griglia, patate al forno

LUNGHE COTTURE

STRACOTTO
DI SCOTTONA - € 19,00
all' Amarone della Valpolicella
con purè di patate e carciofi
SOLFITI - LATTOSIO - SEDANO

COSTINE DI SCOTTONA - € 22,00
caramellate al barbecue
SOLFITI

STRACCETTI DI SCOTTONA - € 17,00
alla Stroganoff
LATTE - SEDANO

SPIEDO

CHURRASCO PICANHA - € 18,00
punta di sottofesa con salsa
Chimichurri, servito con pane
bruschettato e patatine fritte
GLUTINE

SPIEDO DI SCOTTONA - € 18,00
con lardo, salsa Chimichurri,
Tzatziki, servito con pane
bruschettato e patatine fritte
GLUTINE



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

HAMBURGER VEGAN E VEGGY

HAMBURGER DI CECI – € 8,00
con salsa tahina, spinaci al limone,
pomodoro fresco
e maionese di curcuma
GLUTINE – SOIA – SEDANO – SESAMO

HAMBURGER AGLI SPINACI – € 8,00
con porcini, pomodori semiseccchi,
lattuga, cipolla, salsa dolce forte
di peperoni e maionese di soia
GLUTINE – SOIA – SEDANO – SESAMO



TONY HAMBURGER

**HAMBURGER CON PANE O SENZA PANE CON PATATINE FRITTE O POTATO DIPPERS
NELLA TAGLIA CHE PREFERISCI:**

G 200 – EURO 11,00 G 300 – EURO 15,00 G 500 – EURO 20,00

ASIAGO BURGER

hamburger, Asiago D.O.P.,
pomodoro fresco, cetriolo,
ketchup e maionese
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

BACON BURGER

hamburger, Cheddar, cipolla, bacon,
lattuga, salsa barbecue
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO

BURRATA BURGER

hamburger, burratina,
salsa harissa piccante,
pomodorini datterino, salsa al basilico
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

CAPRINO BURGER

hamburger, caprino, dadini di cipolla
caramellata, rucola e senape di Digione
LATTOSIO – SENAPE – GLUTINE

PHILADELPHIA BURGER

hamburger, Philadelphia, insalatina
e pomodorini datterino
LATTOSIO – GLUTINE

TREVISO BURGER

hamburger, Gorgonzola D.O.P.,
radicchio di Treviso al forno,
scaglie di Parmigiano D.O.P.
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO

MELANZANA BURGER

hamburger, melanzane fritte, pomodorini
semiseccchi, mozzarella di bufala, maionese
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE

OCCHIO BURGER

hamburger, Edamer, uovo all'occhio, bacon,
lattuga, pomodoro fresco, ketchup
e maionese
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

CACIOCAVALLO BURGER

hamburger, caciocavallo, peperoni
e melanzane grigliate, salsa harissa piccante
LATTOSIO – SESAMO – SOLFITI

BUFALO BURGER

hamburger, mozzarella di bufala campana,
lattuga, pomodoro, uovo all'occhio di bue,
salsa barbecue
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE – SESAMO

STUFFED HAMBURGER

ripieno di Cheddar con salsa Tzatziki,
pomodoro, avocado, pepe di Cayenna, lattuga
e bacon
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO

CETRIOLO BURGER

hamburger, cetriolo, cipolla, Edamer,
lattuga, ketchup e maionese
LATTOSIO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

BURGER

GR200 – €10,00
GR300 – €14,00 GR 500 – €19,00
hamburger, Cheddar, cipolla, lattuga,
senape, ketchup
LATTOSIO – SENAPE – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

CHEESE BURGER

GR200 – €10,00
GR300 – €14,00 GR 500 – €19,00
hamburger, Cheddar, ketchup e maionese
LATTOSIO – UOVO – GLUTINE – SESAMO – SOLFITI

TARTARE BURGER

tartare da 100 G – € 13,00
con olio sale pepe,
misticanza e scaglie di Parmigiano 24 mesi,
senape di Digione
LATTOSIO – SENAPE – GLUTINE

HAMBURGER & FRITTI

HAMBURGER COMBO

DEGUSTAZIONE DI 3 MINIBURGER DA 50 G
CON TRE DIVERSE FARCITURE IN UN UNICO PIATTO
CON PATATINE FRITTE O POTATO DIPPERS. SCEGLI TRA:

COMBO VERDURE - € 11,00

CETRIOLO BURGER

hamburger, cetriolo, cipolla, Edamer, lattuga,
ketchup e maionese

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO - SESAMO - SOLFITI

MELANZANA BURGER

hamburger, melanzane fritte, pomodorini semiseccchi,
mozzarella di bufala, maionese

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO - SESAMO

TREVISO BURGER

hamburger, Gorgonzola D.O.P., radicchio di Treviso
al forno, scaglie di Parmigiano D.O.P.

GLUTINE - LATTOSIO - SESAMO

COMBO FORMAGGIO - € 11,00

ASIAGO BURGER

hamburger, Asiago D.O.P., pomodoro fresco, cetriolo,
ketchup e maionese

GLUTINE - UOVO - SESAMO - SOLFITI

BUFALO BURGER

hamburger, mozzarella di bufala campana, lattuga,
pomodoro, uovo all'occhio di bue, salsa barbecue

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO - SESAMO

CACIOCAVALLO BURGER

hamburger, caciocavallo, peperoni
e melanzane grigliate, salsa harissa

GLUTINE - LATTOSIO - SESAMO - SOLFITI

COMBO CLASSICA - € 11,00

BACON BURGER

hamburger, Cheddar, cipolla, bacon,
lattuga, salsa barbecue

GLUTINE - LATTOSIO - SESAMO

CHEESE BURGER

hamburger, Cheddar, ketchup e maionese

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO - SESAMO - SOLFITI

BURGER

hamburger, Cheddar, cipolla, lattuga, senape, ketchup

GLUTINE - LATTOSIO - SENAPE - SESAMO - SOLFITI

COMBO GUSTO ROSSO - € 14,00

• hamburger, spuma di ricotta al basilico, zucchine
alla scapece e marmellata di cipolla

GLUTINE - LATTOSIO - SESAMO

• hamburger con foie gras, mostarda di pere
caramellate, salsa teriyaki e peperoni arrostiti

GLUTINE - SOIA - SESAMO

• hamburger, pomodoro, avocado, cetrioli, Cheddar,
bacon e maionese di zenzero e lamponi

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO - SESAMO - SOLFITI



FRITTI - EURO 5

INVOLTINI DI ZUCCHINE

GLUTINE - LATTOSIO

VERDURINE IN TEMPURA

GLUTINE

EMINCÉ DI POLLO, YOGURT E CURRY

LATTOSIO - GLUTINE - UOVO

PERLE DI MOZZARELLA

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO

ARANCINI DI RISO ALLE VERDURE

GLUTINE - UOVO - LATTOSIO

PATATE FRITTE

GLUTINE

FRIGGITELLI

al forte con fonduta al formaggio

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO

PATATE DIPPERS

GLUTINE

FALAFEL

SOIA - SEDANO - GLUTINE

MIX DELLO CHEF - € 12,00

patate dippers, falafel, friggiteLLi,
emincé di pollo, perle di mozzarella

GLUTINE - LATTOSIO - UOVO - SOIA - SEDANO

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

BIMBI

BOB - € 8.00

cotoletta di pollo con patatine

UOVO - GLUTINE

KEVIN - € 6.00

wurstel con patatine

GLUTINE - LATTOSIO

STUART - € 6.00

pennette con pomodoro e basilico
o ragù alla bolognese

GLUTINE - SEDAANO

GRU - € 6.00

gnocchi di patate con pomodoro
e basilico o ragù alla bolognese

GLUTINE - LATTOSIO - SEDANO

HERB - € 6.00

pizza margherita in teglia
con patatine fritte

GLUTINE - LATTOSIO

SCARLETT - € 6.00

pizza in teglia con wurstel

GLUTINE - LATTOSIO

WALTER - € 6.00

pizza in teglia con prosciutto

GLUTINE - LATTOSIO

PROFESSOR - € 6.00

2 miniburger 50 g
con pane al sesamo (o senza pane)
e patatine

GLUTINE - SESAMO

CIUCCIO - € 6,00

toast al formaggio e prosciutto cotto,
con maionese
servito con perle di mozzarella

LATTOSIO - UOVO - GLUTINE

TINA - € 12,00

tagliata di Scottona da 130 g
con patatine fritte

GLUTINE



INSALATE & PIATTI UNICI

PIATTI UNICI

IL CLASSICO - € 13,00

roastbeef, burratina, misticanza,
pomodorini semiseccchi

LATTOSIO

IL DELICATO - € 13,00

misticanza, pomodorini,
champignons crudi,
prosciutto cotto e Philadelphia

LATTOSIO

IL ROMANO - € 13,00

roastbeef, insalatina, champignons crudi
e carciofo alla romana

IL CROCCANTE - € 13,00

carpaccio, misto di verdure croccanti,
e mozzarella di bufala campana

LATTOSIO

IL RICCIO - € 13,00

carpaccio, pomodorino datterino,
insalatina, carciofo alla romana,
scaglie di Parmigiano

LATTOSIO

RUCOLA E PECORINO - € 13,00

bresaola, pecorino,
pomodorini e rucola

LATTOSIO

L' AMABILE - € 13,00

bresaola, burratina, champignons crudi,
pomodorini datterino

LATTOSIO

POP - € 16,00

tagliata di pollo con patatine fritte

GLUTINE

IL MEDITERRANEO - € 13,00

filetto di tonno al naturale, bufala, olive
taggiasche, pomodorini datterino

LATTOSIO PESCE

IL BIZZARRO - € 13,00

speck, misto di verdure crude,
Philadelphia, carciofotto

LATTOSIO

IL RAFFINATO - € 16,00

prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
pomodorini datterino,
olive taggiasche e burrata

LATTOSIO

IL MAINSTREAM - € 16,00

prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
bufala campana, pomodorini
semiseccchi e pomodoro fresco

LATTOSIO

LO SPEZIATO - € 16,00

straccetti di pollo al curry,
misticanza, riso, bufala

LATTOSIO

IL POLLO AL VERDE - € 16,00

battuta di pollo con erbe
e verdure alla griglia

IL POLLO IN MALGA - € 16,00

battuta di pollo ripiena di Asiago
con patate fritte

LATTOSIO - GLUTINE

INSALATE

SOLO VERDURE CRUDE O COTTE AL VAPORE € 6,00

con base cruda:

insalatina
rucola
radicchio
valeriana
lattuga
cappuccio bianco
carote
finocchio
misticanza
pomodoro
cappuccio viola

con base cotta
al vapore:

patate
zucchine
cavoli
broccoli
carote
fagiolini

INSALATE FARCITE

€ 11,00

CON BASE DI VERDURE CRUDE O COTTE AL VAPORE E L'AGGIUNTA DI:

Bresaola e caprino

LATTOSIO

Carpaccio e grana

LATTOSIO

Carpaccio e burrata

LATTOSIO

Roastbeef e carciofotto

Roastbeef e bufala

LATTOSIO

Speck e pecorino

LATTOSIO

Filetto di tonno al naturale
e fior di capperi

PESCE

Filetto di tonno e uova sode

PESCE - UOVA

Straccetti di pollo
al curry

LATTOSIO



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

bitter, vermouth rosso, selz

NEGRONI

gin, bitter, vermouth rosso

NEGRONI SBAGLIATO

bitter, vermouth rosso, prosecco

APERITIVO BITTER - € 3,50

J.Gasco bottiglia da 20CL



BIBITE ALLA SPINA

30 CL € 3,30 – 40 CL € 4,00

Pepsi regular

Schweppes arancio

Lipton ice tea pesca / limone

PEPSI MAX ZERO IN BOTTIGLIA - 33 CL € 3,50

PEPSI COLA IN BOTTIGLIA - 33 CL € 3,50

BIBITE IN BOTTIGLIA

GALVANINA CENTURY BIO - 35,5 CL € 4,50

bevande frizzanti biologiche

Limonata, Gassosa, Chinotto

J. GASCO - 20 CL € 3,50

legendary italian drinks

Ginger ale, Lemonade, Dry bitter tonic, Tonic 13.5,
Indian Tonic

SUCCHI

GALVANINA 250 CL € 4,50

Galvanina è la linea di prodotti ad altissima qualità Veg.it a base di frutta e verdura 100% italiana e 100% biologica.

Si tratta di succhi biologici centrifugati contenenti solo zuccheri naturali della frutta e imbottigliati sottovuoto.

Albicocca, Ananas, Arancia, Pesca

ACQUA

LAURETANA

33 CL € 1,70 – 75 CL € 3,00

Residuo fisso a 180°C

(indice di leggerezza) 14 mg/l.

LAURETANA si caratterizza

per una concentrazione particolarmente bassa di solidi dissolti. Nessuna acqua minerale o acqua di sorgente in Europa presenta valori così bassi.

Disponibile naturale e frizzante.

BIRRE ALLA SPINA

STELLA ARTOIS - VOL. 5%

CL. 25 € 3,60

CL. 40 € 5,00

La belga più venduta al mondo, dal sapore distintivo, fresco e piacevolmente amaro.

HOEGAARDEN - VOL. 4,9%

CL. 25 € 3,60

CL. 50 € 6,00

Birra bianca di frumento dal gusto dissetante e rinfrescante leggermente speziato.

GOOSE IPA - VOL. 5,9%

CL. 25 € 4,50

CL. 50 € 7,00

Prodotta dallo storico birrificio di Chicago, la Goose IPA è un vero riferimento per lo stile. L'eccezionale pulizia ed il finale secco ed equilibrato donano una grandissima facilità di beva.

LEFFE BLONDE - VOL. 6,6%

CL. 25 € 4,00

CL. 33 € 5,00

Bionda dal gusto morbido, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie.

LEFFE ROUGE - VOL. 6,6%

CL. 25 € 4,00

CL. 33 € 5,00

Rossa corposa dal gusto rotondo, aroma intenso e note di frutta candita.

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO ITALIANO TIPO PILS

ITALIAN PILSNER - VOL. 5,2%

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.

BIRRIFICIO ITALIANO

FINISTERRAE HEFE WEIZEN- VOL. 5%

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.

BIRRIFICIO ITALIANO

BIBOCK BOCK - VOL. 6,2%

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.

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.



LO SPACCIO



Tutti i tagli presenti in vetrina sono disponibili per l'acquisto e l'asporto: portate a casa le materie prime e sperimentate la nostra qualità nella vostra cucina!

Gusto Rosso mette a vostra disposizione la sua selezione esclusiva di pregiati tagli di carne e prodotti vegetali per dare un tocco in più alle vostre ricette quotidiane!

Con qualità garantita GUSTO ROSSO e la vostra fantasia in cucina sarà come andare al ristorante tutti i giorni!!



VICENZA
CORSO SS. FELICE E FORTUNATO, 98

PRENOTA+39 0444 543099
VICENZA@GUSTOROSSO.IT

WWW.GUSTOROSSO.IT

