

ANTIPASTI *Prodotti di Qualità*

PIATTO DI PROSCIUTTO ITALIANO	16,00
PLATEAU GALOSO À PARTAGER	25,00
Un mixte de charcuteries, burrata, légumes grillés et beignets selon l'envie du chef.	
FAMOSA BURRATA	13,50
Coup de cœur de burrata de 250g hyper fraîche artisanale, avec basilic frais, olio, tomates cerises, crème de balsamique.	
PROVOLA FRITTA	13,50
Provola fumée panée croustillante en robe de panko, accompagnée de sa fouguese sauce arrabiata.	
BRUSCHETTA TRADIZIONALE	11,50
Tomates fraîches sur toast, olio, origan & basilic.	
ARANCINI SELON L'ENVI DU CHEF	13,50
CALAMARI FRITTI	15,50
Calamari frits avec une salade verte.	
FRITTURA DI MARE GOMORRA	19,50
Sexy calamar & gambas.	
FAT MOZZARELLA IN CARROZZA	14,00
Provola (mozzarella fumée) avec jambon d'Italie enrobé avec du pain frit et servi sur son nid de roquette.	
LA BELLUCCI	16,50
Carpaccio de bœuf, tomates cerises, mozzarella di bufala, câpres, olives noires, copeaux de parmesan, crème de balsamique.	
PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO	Entrée : 10,50 Plat : 13,50
Aubergines, sauce tomate, mortadella, mozza et parmesan.	
GAMBAS AL FORNO	20,00
Gambas, Persillade, citron, et salade.	

INSALATA *Per il summer body*

LA CAESAR CARDINI SALADE	15,50
Iceberg et salades mixtes, œuf, poulet frit, croûtons, parmesan, tomates cerises, origan, avec sa creamy sauce Caesar.	
LA CAPRESE	14,00
Tomates cerises et grosse boule de mozza di bufala, huile d'olive, origan et basilic.	
LA SEXY ITALIANA	17,00
Tomates cerises, jambon d'Italie, burrata, sauce balsamique olives, sur un lit de salade.	
LA BEAUTE DES MERS	18,50
Base de salade, saumon fumé, tomates cerises, oignon rouge, olives noires et citron.	
FOCACCIA AMALFITANA	16,50
Nuage de burrata, jambon blanc aux herbes, anchois et éclat de citron.	
LA DOLCE CAPRA	15,00
Base de salade et roquette, toast de chèvre, miel, poire, tomates cerises et noix.	

Gusto & Passione

RISTORANTE | PIZZERIA

VIANDES *Buoni piatti tradizionali*

TAGLIATA ITALIANA DI MANZO	29,00
Filet de bœuf tranché en lamelles, roquette, copeaux de parmesan accompagnés de pommes de terre au four et crème de balsamique.	
LE BOCCONCINO FONDANT	22,00
Escalopes de veau gratinées, jambon d'Italie, mozza fondante, cornichons. Flambé dans le vino bianco.	
LA SALTIMBOCCA ROMAN	21,50
Escalopes de veau, jambon d'Italie, sauge. Flambé dans le vino bianco.	
LA CLASSICA MILANESE	19,00
Escalope de veau panée avec sa chapelure maison et rondelle de citron.	
LA JUICY PICCATA AL' LIMONE	19,50
Escalope de veau, cuits dans la délicieuse crème au citron.	
MAGICA VALDOSTANA DI LUIGI	22,00
Escalopes de veau gratinées au four, jambon d'Italie, mozza fondante, gorgonzola, parmesan. Flambé dans le vino bianco.	

NOS GARNITURES

Pasta, frites, pommes de terre au four, salade, légumes du jour.

MENU BIMBO **12,00**

COCA ou JUS DE FRUIT

PASTA JAMBON BEURRE

ou PASTA NAPOLITAINE

ou PIZZA BAMBINO

1 BOULE DE GLACE

PASTA *Fatta con amore*

LA RICHE PASTA AL TARTUFO	22,00
Mafaldine à la truffe, crème truffée, mascarpone, copeaux de truffe fraîche et parmesan.	
LA SACREE SPAGHETTI POLPETTE	15,00
Sauce napolitaine, boulettes de viandes de la mamma, basilic et parmesan.	
LA MATRICIANA	15,00
Rigatoni, sauce tomate, pecorino, guanciale, poivre, flambé au vin blanc et parmesan.	
LA CARBONARA	15,00
Spaghetti, jaune d'œuf, guanciale, flambé au vin blanc, pecorino, poivre.	
BELLI GAMBAS (que le soir)	17,50
Spaghetti aux gambas, moules palourdes, huile, ail, tomates fraîches.	
FROM CASSINO CON AMORE	16,00
Paccheri à la saucisse italienne, champ de Paname et oignons avec sa sauce crémeuse au pecorino et parmesan.	
ALLE VONGOLE	17,00
Spaghetti, palourdes, huile, tomates fraîches, ail et persil.	
LASAGNE	15,00
Impéieuse fat lasagne.	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	15,00
Salsa tomates de Napoli, parmesan, mozza gratinée al forno et basilic.	
LA FROMAGISSIMA FEVER	15,00
Rigatoni, fromage de chèvre, gorgonzola, taleggio, parmesan.	
AGLIO OILIO E PEPERONCINO	14,00
Spaghetti, ail, huile, piment, écrasé d'anchois, noix et persil.	
I GNOCCHETTI ALLA MORTADELLA	17,50
Gnocchi, mortadella, cœur de buratta, pistaches.	

SCANNEZ CE QR CODE POUR ACCÉDER À LA CARTE DES DESSERTS & BOISSONS



34 rue de Longjumeau
91380 Chilly-Mazarin

01 69 86 01 43

gustoeppassione.fr

contact@gustoeppassione.fr

@gustoeppassione91

Découvrez nos photos de plats !

PIZZA *Napletana al forno a legna*

UNFORGETTABLE MARGHERITA	13,00
Sauce tomate, mozzarella, parmesan rapé, huile d'olive, basilic frais.	
MORTADELLA DANS LE FILM	19,50
Base crème, mozza, mortadella, big burrata, Concassé de pistache, crème de pistache basilic et huile d'olive.	
4 FROMAGES	15,00
Sauce tomate, Mozza, taleggio, gorgonzola, parmesan et chèvre.	
CLASSICA REGINELLA	15,00
Sauce tomate, mozza, jambon blanc, champ de Paname, parmesan.	
THE FLOOR IS LAVA (pimenté)	15,00
Sauce tomate, mozza, spianata et poivrons.	
SALSCICCIA E FUNGHI	15,00
Mozza, saucisse italienne parfumée au fenouil, champignon de Paname.	
BRESAOLA	19,50
Mozza, bresaola, copeaux de parmesan, roquette et tomates séchées.	
FOCACCIA DI PASSIONE	19,00
Base crème, mozza, roquette, tomates cerises, jambon d'Italie, mozza di bufala, copeaux de parmesan, huile d'olive, crème de balsamique.	
VECCHIA NAPOLETANA	14,00
Sauce tomate, mozza, câpres, olives, anchois, parmesan et huile d'olive.	
VEGAN EN FORME	15,00
Sauce tomate, mozza, poivrons, courgettes, aubergines, olives cœur d'artichaut.	
PINK SALMONE	19,50
Base crème, mozza, saumon fumé, citron et roquette.	
IL CALZONE DI ROCCO	16,00
Sauce tomate, pizza en chausson, mozza, jambon blanc, jaune d'œuf.	
MILLION TRUFFLE BABY	22,00
Crème truffée, mozza, parmesan, champignon de Paname, saucisse italienne parfumée au fenouil, copeaux de truffe fraîche et basilic.	
BELLA NANNA	16,00
Base crème, mozza, chèvre, jambon d'Italie, miel, noix.	
IL CAMPIONE TOTTI	15,00
Sauce tomate, mozza, champignons de Paname, viande hachée, œuf.	
PIZZA GUSTO	19,50
Base crème, mozza, bufala, tomates cerises, jambon d'Italie, crème et concassé de pistache.	
MONTE BIANCO	16,00
Base crème, mozza, taleggio, oignons, jambon blanc & pommes de terre.	
BELLA NAPOLI	15,50
Base tomate, mozza di bufala & basilic.	
SALSCICCIA E FRIARIELLI	15,50
Mozza, saucisse italienne au fenouil et friarielli.	
SCARPARELLO	16,50
Tomates rouges du Vesuvio cuites à la poêle, Bacon italien poivré, parmesan, mozzarella di Bufala, parmesan rapé.	
PESTO	16,50
Crème de Pesto, mozza, tomates confites, burrata 125g, amandes grillées.	
LA PIZZA DU BOSS	19,00
Crème d'aubergine au four, mozzarella, aubergines, courgettes, oignon frits, speck, fondue de taleggio.	
LA PIZZA DEL PIZZAIOLO (pimenté)	18,50
Crème de poivron au four, mozzarella fumé, saucisse italienne, oignon rouge, nduja.	
PASTA E PATANE	16,50
Crème de pomme de terre, mozza fumé, bacon, pecorino et persil.	
TRAPANESE	16,50
Crème de pesto trapanese (amandes basilic, tomates), mozzarella, jambon aux herbes, cœur de burrata, huile extra vergine olives, basilic.	
CORBARINA	18,00
Crème de tomates jaunes du Vesuvio, provola, cacio cavallo (fromage it), bacon italien, poivre, huile, basilic.	