



GUSTAVOSALUMERIA.IT



neamedia

FOGAGGINE & PANINI

FOCACCIA PUGLIESE COTTA IN FORNO,
CONDITA CON POMODORO, OLIO EVO E SALE
APULIAN FOCACCIA BAKED IN THE OVEN, TOPPED WITH TOMATO,
OLIVE OIL AND SALT

PANINO PUGLIESE CON CROSTA CROCCANTE E DORATA,
CON UN INTERNO SOFFICE
APULIAN SANDWICH WITH A CRISPY GOLDEN CRUST
AND A SOFT CRUMB

PROSCIUTTO CRUDO RISERVA - STAGIONATO 24 MESI RAW HAM FROM PARMA 8,00€

1. PROSCIUTTO CRUDO RISERVA STAGIONATO 24 MESI, BURRATA PUGLIESE, POMODORI RAMATI, RUCOLA SELVATICA, OLIO EVO E PEPE
24-MONTH AGED RAW HAM, APULIAN BURRATA, VINE TOMATOES, WILD ROCKET, OLIVE OIL AND PEPPER
2. PROSCIUTTO CRUDO RISERVA STAGIONATO 24 MESI, FIOR DI LATTE, MELANZANE INFORNATE CON EMULSIONE DI MELANZANE
24-MONTH AGED RAW HAM, MOZZARELLA, BAKED AUBERGINES WITH AUBERGINE EMULSION

MORTADELLA BOLOGNA IGP ITALIAN MORTADELLA FROM BOLOGNA 7,00€

1. MORTADELLA BOLOGNA IGP, CACIOCAVALLO PODOLICO, PESTO DI CARCIOFI E PEPE
MORTADELLA, CACIOCAVALLO PODOLICO, ARTICHOKE PESTO AND PEPPER
2. MORTADELLA BOLOGNA IGP, BURRATA PUGLIESE, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO
MORTADELLA, APULIAN BURRATA, PESTO AND CRUSHED PISTACHIO
3. MORTADELLA BOLOGNA IGP, GORGONZOLA, POMODORI SECCHI CON EMULSIONE DI MELANZANE
MORTADELLA, GORGONZOLA, DRIED TOMATOES WITH AUBERGINE EMULSION

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA PRESIDIO SLOW FOOD CAPOCOLLO FROM MARTINA FRANCA 8,50€

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, FIOR DI LATTE, POMODORI SECCHI, CREMA DI OLIVE E OLIO EVO
CAPOCOLLO, MOZZARELLA, DRIED TOMATOES, OLIVE CREAM AND OLIVE OIL

SALAME SALAMI 7,50€

SALAME MILANO, STRACCHINO, MELANZANE INFORNATE, CREMA DI OLIVE E OLIO EVO
SALAMI MILANO, STRACCHINO, BAKED AUBERGINES, OLIVE CREAM AND OLIVE OIL

PICCANTE SPICY 7,50€

SPIANATA PICCANTE, GORGONZOLA, FIOR DI LATTE, RUCOLA SELVATICA E OLIO EVO
SPICY SPIANATA, GORGONZOLA, MOZZARELLA, WILD ROCKET AND OLIVE OIL

VEGETARIANO VEGETARIAN 7,50€

CREMA DI OLIVE, BURRATA PUGLIESE, RUCOLA SELVATICA, POMODORI SECCHI E OLIO EVO
OLIVE CREAM, APULIAN BURRATA, WILD ROCKET, DRIED TOMATOES AND OLIVE OIL

PORCHETTA DI ARICCIA IGP ITALIAN PORK FROM ARICCIA 8,50€

PORCHETTA DI ARICCIA IGP, CACIOCAVALLO PODOLICO, PATATE AL FORNO, PESTO DI CARCIOFI E PEPE
ARICCIA PORK, CACIOCAVALLO PODOLICO, BAKED POTATOES, ARTICHOKE PESTO AND PEPPER

PARMIGIANA 8,50€

PARMIGIANA DI MELANZANE (MELANZANE, FORMAGGIO, MOZZARELLA PUGLIESE E SALSA DI POMODORO)
AUBERGINE PARMIGIANA (AUBERGINE, CHEESE, MOZZARELLA AND TOMATO SAUCE)

TACCHINO ARROSTO ROAST TURKEY 8,00€

COSCIOTTO DI TACCHINO ARROSTO, FIOR DI LATTE, POMODORI RAMATI, RUCOLA SELVATICA E OLIO EVO
ROAST TURKEY, MOZZARELLA, VINE TOMATOES, WILD ROCKET AND OLIVE OIL

SPECIALITÀ di GUSTAVO GUSTAVO'S SPECIALITIES

PANINO POLPETTE 9,00€ MEATBALL SANDWICH

FILONCINO SMOLLICATO E RIEMPITO CON
POLPETTE DI CARNE AL SUGO
FILONCINO BREAD WITHOUT CRUMB, FILLED
WITH MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

PANINO MORTADELLA 9,50€ MORTADELLA SANDWICH

FILONCINO SMOLLICATO E RIEMPITO
CON MORTADELLA A CUBETTI PIASTRATA,
CACIOCAVALLO PODOLICO, PATATE AL
FORNO, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO
FILONCINO BREAD WITHOUT CRUMB, FILLED
WITH GRILLED MORTADELLA CUBES,
CACIOCAVALLO PODOLICO, BAKED POTATOES,
PESTO AND CRUSHED PISTACHIO

MORTADELLA A CUBETTI 7,50€ MORTADELLA CUBES

MORTADELLA PIASTRATA E CACIOCAVALLO
PODOLICO, SERVITI IN VASCHETTA CON
MEZZA FOCACCINA
GRILLED MORTADELLA CUBES AND CACIOCAVALLO
PODOLICO, SERVED IN A TRAY
WITH HALF FOCACCIA

PORCHETTA 8,50€ ITALIAN PORK

PORCHETTA DI ARICCIA PIASTRATA
CON PATATE AL FORNO, SERVITE
IN VASCHETTA CON MEZZA FOCACCINA
GRILLED ITALIAN PORK WITH BAKED
POTATOES, SERVED IN A TRAY WITH HALF
FOCACCIA

POLPETTE AL SUGO 8,00€ MEATBALLS IN SAUCE

POLPETTE DI CARNE AL SUGO SERVITE
IN VASCHETTA CON MEZZA FOCACCINA
MEATBALLS IN TOMATO SAUCE SERVED IN
A TRAY WITH HALF FOCACCIA

PARMIGIANA 8,00€ PARMIGIANA

PARMIGIANA DI MELANZANE SERVITA
IN VASCHETTA CON MEZZA FOCACCINA
AUBERGINE PARMIGIANA SERVED
IN A TRAY WITH HALF FOCACCIA

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI COLD CUTS & CHEESE BOARD 15,00€

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI, SCELTA QUOTIDIANAMENTE IN BASE A STAGIONALITÀ E DISPONIBILITÀ
SELECTION OF APULIAN CURED MEATS AND CHEESES, CHOSEN DAILY ACCORDING TO SEASONALITY AND AVAILABILITY

