

Carte

Printemps 2026

La Toscane



La cuisine toscane est souvent qualifiée d'humble. On en parle comme "d'une cuisine de pauvres qui pourrait figurer à la table d'un roi". Sa gastronomie est sans fioriture, dépourvue de superflus et pourtant née d'un héritage riche de l'imagination culinaire des Médicis qui met en valeur la pureté ancestrale des aliments.

Berceau de la Renaissance, la Toscane jouit d'une gastronomie très diverse qui s'étend du gibier au poisson fin, des champignons ramassés à même le sol aux amandes cultivées avec soin, respectant la nature sans rien perdre de son caractère et de sa qualité exceptionnelle. Comme pour toutes les régions italiennes : c'est la qualité de la matière première qui fait les mets de choix.

Si l'on doit retenir deux ingrédients fondamentaux de cette cuisine, il s'agirait de mettre en avant le pain toscan (sans sel) et l'huile d'olive vierge. Ces deux ingrédients représentent l'essence même de la cuisine toscane qui s'inscrit dans la tradition : notamment, par sa fameuse *Pappa al pomodoro*, soupe à la limite du porridge qui connaît un succès qui va au-delà des frontières italiennes !

En Toscane, l'huile d'olive est reine, elle est d'ailleurs le seul condiment reconnu par les toscans qui ne cuisinent avec aucune autre matière grasse.

Mais n'oublions pas qu'entre terre et mer s'étendent à la fois des oliveraies magnifiques mais aussi des vignobles produisant des vins de renommée mondiale. De Florence à Pise, ils y sont succulents et vous ne pourrez pas résister à l'envie d'y tremper vos lèvres pour accompagner toutes les merveilles culinaires que nous offre cette sublime région qu'est la Toscane.

Menù

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km) ou en prestation de chef à domicile (voir détails des menus dans les pages suivantes)

Verde **à partir de 29 €/personne**

Exclusivement végétarien
Entrée + Plat + Dessert

Di stagione **à partir de 34 €/personne**

Menu de la saison
Entrée + Plat + Dessert

Molto buono **à partir de 38,50 €/personne**

Menu à la viande
Entrée + Plat + Dessert

Buonissimo **à partir de 39,50 €/personne**

Menu au poisson ou viande plus noble
Entrée + Plat + Dessert



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Pain au levain fait maison

7,50 €/kg

Menù Verde

29 €/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

ou

39 €/personne en prestation Chef à domicile

(jusqu'à 16 personnes)

Entrée à partager*

Pappa al pomodoro

Soupe/Porridge de pain à la tomate typiquement toscan

Plat à partager

Spinaci con le uova alla fiorentina

Epinards et oeufs à la florentine accompagnés de polenta crémeuse

Dessert à partager

Biscotti di prato

Les fameux biscuits croquants à l'amande

ou

Dessert au choix + 2€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



GUSTO E CUCINA
autentica golenità

Pain au levain fait maison

7,50 €/kg

Menù Di stagione

34 €/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

ou

44 €/ personne en prestation Chef à domicile

(jusqu'à 16 personnes)

Entrée à partager

Gnudi

Gnocchi de ricotta et épinards

Plat à partager

Stracotto di maiale al vino

Mijoté de porc au vin rouge accompagné de polenta crémeuse

Dessert à partager

Biscotti di prato

Les fameux biscuits croquants à l'amande

ou

Dessert au choix + 2€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



GUSTO E CUCINA
autentica gulosità

Pain au levain fait maison

7,50 €/kg

Menù Molto buono

38,50 €/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

ou

48,50 €/personne en prestation Chef à domicile

(jusqu'à 16 personnes)

Entrée à partager

Gnudi

Gnocchi de ricotta et épinards

Plat à partager

Anatra in porchetta

Canard à la pancetta accompagné de riz pilaf au laurier

Dessert à partager

Biscotti di prato

Les fameux biscuits croquants à l'amande

ou

Dessert au choix + 2€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



GUSTO E CUCINA
autentica gulosità

Pain au levain fait maison

7,50 €/kg

Menù Buonissimo

39,50 €/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

ou

49,50 €/ personne en prestation Chef à domicile

(jusqu'à 16 personnes)

Entrée à partager

Gnudi

Gnocchi de ricotta et épinards

Plat à partager

Triglie alla livornese

Rougets à la sauce tomate livournaise accompagnés de riz pilaf au laurier

Dessert à partager

Biscotti di prato

Les fameux biscuits croquants à l'amande

ou

Dessert au choix + 3€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



GUSTO E CUCINA
autentica golenità

Antipasti à partager

Les apéritifs dînatoires peuvent être commandés **à partir de deux personnes**. Ils sont réalisés en fonction des produits de saison et peuvent évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Nouveau **Plateau de fromages** **12,50 €/personne**

120 g de fromages italiens/personne
(Pour 4 personnes minimum)

Pain au levain maison : +0,40€/personne

Nouveau **Plateau de charcuteries** **14,50 €/personne**

120 g de charcuteries italiennes/personne
(Pour 4 personnes minimum)

Pain au levain maison : +0,40€/personne

Antipasti Verdi di stagione **18 €/personne**

Végétarien
4 types d'antipasti salés végétariens à partager(environ une dizaine de pièces)

Antipasti di stagione **20 €/personne**

4 types d'antipasti salés à partager
(environ une dizaine de pièces)

Antipasti verdi à l'unité **1,95 €/unité**

Antipasti salés végétariens (unité = portion)

Antipasti à l'unité **2,25 €/unité**

Antipasti salés (unité = portion)

Pain au levain fait maison **7,50 €/kg**



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Primi à partager

Les primi peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Pappa al pomodoro 7,50 €/personne

Soupe/Porridge de pain à la tomate typiquement toscan

Gnudi 12€/personne

★ **Primo di stagione** Végétarien
Gnocchi de ricotta et épinards

Insalata Panzanella 12,50 €/personne

Végétarien
Salade fraîche comme une envie estivale

Risotto di stagione 13 €/personne

Végétarien
Risotto de blettes et ricotta

Lasagne alla bolognese o ai tre formaggi 17 €/personne

Lasagnes à la Bolognaise ou aux trois fromages à ma façon

Pain au levain fait maison 7,50 €/kg



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Secondi à partager

Les secondi peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Spinaci con le uova alla fiorentina **16 €/personne**

Végétarien

Épinards et œufs à la florentine accompagnés de polenta crémeuse

Stracotto di maiale al vino **20 €/personne**

★ *Secondo di stagione*

Mijoté de porc au vin rouge accompagné de polenta crémeuse

Anatra in porchetta **23,50 €/personne**

Canard à la pancetta accompagné de riz pilaf au laurier

Triglie alla livornese **24,50 €/personne**

Rougets à la sauce tomate livournaise accompagnés de riz pilaf au laurier

Pain au levain fait maison **7,50 €/kg**



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Dolci à partager

Les dolci peuvent être commandés **à partir de deux personnes**.
Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Crostata di stagione 5 €/personne

Tarte sablée fourrée aux fruits de saison

Riso al latte 6 €/personne

Riz au lait

Torta meringata al limone 7 €/personne

Tarte au citron meringuée

Biscotti di prato 7 €/personne

★ **Dolce di stagione**

Les fameux biscuits croquants à l'amande

Tiramisù 8,50 €/personne

Spécialité italienne au café par excellence !

Panna cotta e frutta fresca 8,50 €/personne

Panna cotta et fruits de saison

Cannoli siciliani 9,50 €/personne

(minimum 4 personnes)

Spécialité sicilienne à succès, incontournable et souvent... introuvable !

Mousse alla gianduia, olio d'oliva e fior di sale 8,50 €/personne

Mousse de gianduia, huile d'olive et fleur de sel

Babà napoletano 8,50 €/personne

(minimum 2 personnes)

Babà napolitain au rhum et écorces d'agrumes



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Liste des allergènes

Ciaffagnoni di Manciano	Céréales contenant du gluten< Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait< Fruits à Coques et produits à base de ces fruits
Cecina	-
Frittata di cipolle	Lait et produits à base de lait Œufs et produits à base d'œufs
Taralli sugna e pepe	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Fruits à coques et produits à base de ces fruits
Arancini	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
Mozzarella affumicata alla salvia	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
Focaccia alle olive	Céréales contenant du gluten
Lasagne alla bolognese	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céleri et produits à base de céleri
Lasagne ai tre formaggi	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait
Risotto di stagione	Lait et produits à base de lait
Insalata Panzanella	Céréales contenant du gluten Céleri et produits à base de céleri
Pappa al pomodoro	Céréales contenant du gluten
Gnudi	Céréales contenant du gluten Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait
Stracotto di maiale al vino	Lait et produits à base de lait Céleri et produits à base de céleri
Spinaci con le uova alla fiorentina	Céréales contenant du gluten Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait
Anatra in porchetta	Lait et produits à base de lait
Triglie alla livornese	Céréales contenant du gluten Poissons et produits à base de poissons Lait et produits à base de lait
Biscotti di prato	Céréales contenant du gluten Œufs et produits à base d'œufs Fruits à Coques et produits à base de ces fruits
Cannoli siciliani	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Fruits à coques et produits à base de ces fruits
Crostata di stagione	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
Torta meringata al limone	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
Riso al latte	Lait et produits à base de lait
Tiramisù	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
Panna cotta e frutta fresca	Lait et produits à base de lait
Mousse alla gianduia olio d'oliva e fior di sale	Fruits à coques et produits à base de ces fruits Lait et produits à base de lait Œufs et produits à base d'œufs
Babà napoletano	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales



GUSTO E CUCINA
autentica golosità