

# *Carte*

## *Printemps 2026*



**GUSTO E CUCINA**  
*autentica golosità*

# 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.*



**GUSTO E CUCINA**  
*autentica golosità*

# Menu

Chaque menu 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*

# *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).*



# *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 golosità*

## *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 golosità*

# *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).





# 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*** ————— **17 €/personne** ***o ai tre formaggi***

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 merengata 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 gianduja, olio  
d'oliva e fior di sale*** \_\_\_\_\_ **8,50 €/personne**

Mousse de gianduja, 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

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

