RAVIOLI

100% frais, 100% maison

ricotta / épinards	23.90€/KG
citron / safran	24.90€/KG
mortadelle / pistache	32.20€/KG
tomme de Savoie / noix	28.90€/KG
noix / gorgonzola	26.50€/KG
chèvre frais / miel de Savoie	26.90€/KG
saumon fumé / persil	32.20€/KG
bœuf	34.80€/KG
reblochon de Savoie	34.50€/KG
potimarron / parmesan	28.80€/KG
pesto rosso	26.90€/KG
poulet / parmesan	31.90€/KG



PASTA FRESCA

100% frais, 100% maison

Pâtes fraîches	10.90€/KG

50% semoule de blé dur, 50% farine de blé tendre, œufs de poules élevées en plein air



tagliatelle, papardelle, fettuccine, spaghetti alla chitarra, tagliolini

CANNELONI FRAIS

100% frais, 100% maison

ricotta / épinards	2.20€/PIÈCE
boeuf	2.60€/PIÈCE

Ne pas jeter sur la voie publique - conçu par Limone Com' & imprimé par Vistaprint

CONTACTEZ-NOUS

06.68.82.68.12
lacasadelgusto73@gmail.com
23 Av du Grand Port
73100 Aix-les-Bains

HORAIRES

9h30-12h30 / 16h-19h
Du mardi au samedi

LACASADELGUSTO_EPICERIEFINE



Fabien Cantalupi
artisan pastier

ARTISAN

AIX LES BAINS RIVIERA DES ALPES

LA CASA DEL GUSTO - 977970987 00011 SARL AU CAPITAL 2000€ - RCS CHAMBÉRY

LA CASA DEL GUSTO

épicerie fine italienne et fabrication de pâtes fraîches

Traiteur italien pour vos événements

Mariage • Anniversaire • Séminaire • Cocktail • Réunion de famille
Faites voyager vos invités en Italie



Une cuisine généreuse pour vos plus belles tables.

LES PLANCHES & ANTIPASTI

100% italien

Planche apéro

Charcuterie — 8€ 75G/PERS

coppa, saucisson italien, finocchiona, bresaola, jambon cru San Daniele, spianata piccante et pancetta. (suivant arrivage)

Fromages — 2.95€ 50G/PERS

pecorino, provolone, fromage affiné de bufflonne, parmigiano reggiano AOP. (suivant arrivage)

Antipasti — 5.90€ 100G/PERS

mixte de capres géantes, ail confit, poivrons grillés, poivrons farcis au thon, tomates cerises semi-confites, cœurs d'artichaut, courgettes grillées, aubergines grillées et mix d'olives. (suivant arrivage)

Planche apéro mixte possible

Raclette italienne

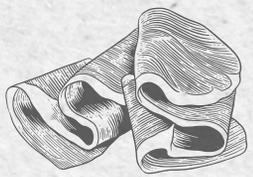
Charcuterie — 9€ 100G/PERS

jambon blanc, jambon cru, saucisson, bresaola, coppa.

Fromages — 6.90€ 150G/PERS - 8.90€ 200G/PERS

fontina DOP, taleggio DOP, provola fumée calabraise

▶ *Commander vos plateaux 48h à l'avance*





FOCACCIA BOX

minimum 4 personnes (1pers = 4 bouchées)
commander 48h à l'avance

Minis focaccia au choix — 4€/PERS

Francese
jambon blanc, provolone, tomates, roquette

Siciliano
mortadelle à la pistache, burrata, pesto de pistache, éclats de pistache, roquette

Gusto
tomate, mozzarella di Bufala, basilic frais (ou pesto de basilic), roquette

STREET FOOD

▶ *Commander 7 jours à l'avance pour assurer la disponibilité des arancini et panzerottini*

Arancini — 5.80€/PIÈCE

Ragù *(bolognaise, petits pois)*
Pizzaiola *(tomates, mozzarella)*
Jambon, mozzarella
Ricotta, épinards
Gorgonzola
Aubergines

Panzerottini — 1.50€/PIÈCE

petits chaussons frits à base de tomate et mozarella

▶ *Pour toute commande traiteur, bénéficiez de 10% de remise sur les boissons en boutique le jour de la commande.*



PLATS PRÉPARÉS

frais & fait maison > commander 5 jours à l'avance

Lasagnes à la bolognaise	29.70€/KG
Lasagnes au saumon et épinards	32.90€/KG
Lasagnes de saison	32.90€/KG
Lasagnes aux légumes de saison	29.70€/KG
Cannelloni ricotta et épinards	32.30€/KG
Cannelloni au bœuf	33.20€/KG
Poulet à la cacciatore	29.80€/KG
Osso buco	39€/KG
Polpette de boeuf et porc à la sauce tomate	35.90€/KG
Spezzatino di vitello *sauté de veau aux olives*	49.90€/KG

Accompagnements

Polenta	25€/KG
Patatine al forno *pommes de terre nouvelles au four*	25€/KG

DESSERTS

frais & fait maison > commander 48h à l'avance

Tiramisù classique (à l'unité)	5.90€/PIÈCE
Tiramisù classique (min 6 pers)	4.90€/LA PART
Cannoli	
nature (ricotta sucrée)	5.50€/PIÈCE
crème de pistache	5.90€/PIÈCE
nocciolata	5.90€/PIÈCE

topping au choix : éclats de pistache, pépites de chocolat noir, éclats d'amande ou de noisette

