

MENU

GUSPRT

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui ve ne siano presenti anche piccole dosi



CROSTACEI

Gamberi e gamberetti, mazzancolle, scampi, granchi, aragoste, cicale, astici, canocchie, granchi, ecc.



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi, che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sottaceto, sottolio e in salamoia, marmellate, conserve, ecc.



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva



COLAZIONI

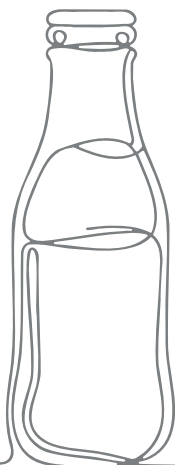
CAFFETTERIA

Caffè/ristretto/macchiato	1,30
Caffè macchiato soia	1,60
Caffè corretto	1,80
Caffè doppio	2,50
Caffè freddo/decaffeinato freddo	3,10
Caffè con panna	2,10
Macchiatone	1,60
Decaffeinato/macchiato	1,40
Decaffeinato corretto	1,90
Americano	1,30
Marocchino	1,60
Caffè d'orzo tazza piccola/grande	1,40/1,60
Ginseng tazza piccola/grande	1,60/1,80
Cappuccino	1,60
Cappuccino latte di soia	1,90
Cappuccino decaffeinato latte di soia	2,10
Cappuccino d'orzo/cappuccino ginseng	2,10
Latte	1,10
Latte di soia	1,60
Latte macchiato	2,10
Latte di soia macchiato	2,10
Cioccolata calda (classica, bianca, fondente)	3,60
Cioccolata con panna	4,10
Tè caldo/camomilla	3,10
Tisana	3,60
Limonata	2,10
Centrifugato di frutta e verdura	5,10
Spremuta di arancia/pompelmo	4,10

BRIOCHEs

Brioche	1,30
Ciambella fritta	1,30
Frolle cotte	1,30
Frolle vegane	2,00

BIBITE



BIBITE IN BOTTIGLIA DI VETRO

Acqua naturale/frizzante 50 cl	1,50
Coca Cola/Coca Cola zero 33 cl	3,50
Bibite 33 cl (Schweppes, Aranciata amata)	3,50
Chinotto S. Pellegrino 20 cl	3,50
Cedrata tassoni 18 cl	3,50
Succo di frutta 20 cl (ace, albicocca, ananas, pera, mirtillo)	3,50
Ginger Beer Fever tree con zenzero del Niagara, Costa d'avorio e Nigeria	4,00
Tonic water Indian/mediterranea	4,00

BOTTIGLIETTA DI PLASTICA

Acqua naturale/frizzante 50 cl	1,00
--------------------------------	------

BIBITE IN LATTINA

Coca Cola/Coca Cola zero 33 cl	3,00
Lemonsoda 33 cl	3,00
Sprite/Fanta 33 cl	3,00
Estathe limone/pesca 33 cl	3,00

VARIE

Bicchiere di acqua	0,50
Acqua e menta	2,50
Bombardino/+ panna	3,00/3,50
Punch mandarino/arancia/rum	3,00

ENERGY DRINK

Powerade limone/arancia/azzurro/rosso 50 cl	3,00
Red Bull 25 cl	3,50



BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

Kozel piccola 30 cl	3,50
Kozel media 50 cl	5,50
Hoegaarden piccola 25 cl	3,50
Hoegaarden media 50 cl	6,00
St Benoit Ambrée 30 cl	3,50
St Benoit Ambrée 50 cl	6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Augustiner Edelstoff 50 cl - Hells 50 cl	6,00
Curtense 50 cl	6,00
Blanche, Bionda, Ambrata, Rossa, Km0, Americana Ipa, Alimento "Gluten Free"	
Against the Grain "Gluten Free" 33 cl	5,50
Ichnusa non filtrata 33 cl	4,00
Corona 33 cl	4,00
Schneider Weisse	6,00

COCKTAIL



ALCOLICI

7,00

Americano

Vermouth rosso, Campari bitter, soda

Negroni "SBAGLIATO"

Vermouth rosso, Campari bitter, brut

Negroni

Vermouth rosso, Campari bitter, gin

Gin Lemon/Tonic

Mojito

Rum bianco, succo di lime, menta fresca, zucchero di canna, soda

Margarita

Tequila, triple sec, succo di lime, sale fino

Daiquiri

Rum bianco, sciroppo di zucchero, succo di lime

Caipiroska alla frutta fresca

Vodka, lime, zucchero di canna

Cuba libre

Zucchero di canna, rum, Coca Cola, lime

Moscow Mule

Vodka, lime, ginger beer

Vodka Tonic/Lemon

ANALCOLICI

6,00

Mojito analcolico

Tonica, succo di lime, menta fresca, zucchero di canna

Red Sunset

Fragola, arancia, ananas/pesca, lime

Blue Sunset

Pompelmo, cranberry, maracuja

Spice Sunset

Arancia, ananas, maracuja, cranberry, zenzero

LIQUORI/AMARI/DISTILLATI

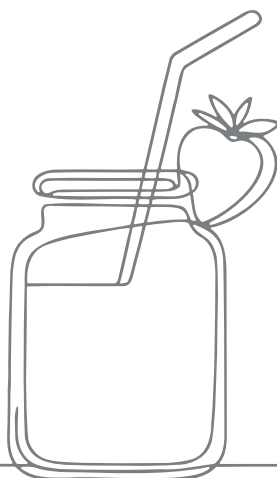
4,00

Limoncello, vodka, liquore alla liquirizia, Sambuca, Braulio, Branca menta, Baileys, Vecchia Romagna, Amaro del capo, Zerotrenta, Amaro del Gio, Montenegro, Jägermeister, Fernet Branca, Averna, grappa liscia e barricata, Disaronno, Lucano, Unicum

WHISKY

6,00

Glenlivet, Smokehead



APERITIVI

DRINK

San Bitter - Crodino	5,00
San Bitter/Crodino con vino bianco	5,50
Campari con vino bianco	4,50
Pompirlo con Aperol e pompelmo	5,00
Aperol/Campari con aranciata amara/cedrata/Lemonsoda	5,00
Campari Soda	3,00
Martini rosso/bianco	4,50
Hugo	5,00
Liquore di sambuco, spumante, seltz	
Aper sower	4,00
Aperol, zucchero di canna, lime	
Spritz	5,00
Spumante, Aperol/Campari/misto, seltz	
Spritz piccolo	4,00
Spumante, Aperol/Campari/misto, seltz	
Da condividere	10,00
Tagliere di affettati misti per 2 persone	

APERICENA (SU PRENOTAZIONE)

Con consumazione alcolica (Gin premium esclusi)	23,00
Con consumazione analcolica	20,00

ESEMPIO DI MENU APERICENA (PUÒ SUBIRE VARIAZIONI)

- Tortino con sformato di patate e scamorza
- Tagliere di affettati misti con focaccia o lasagnette
(se 10 o più persone)
- Alette di pollo con patatine

Successiva richiesta di stuzzichini € 1,50

CANTINA



BOLLICINE (PREZZO PER BOTTIGLIA)

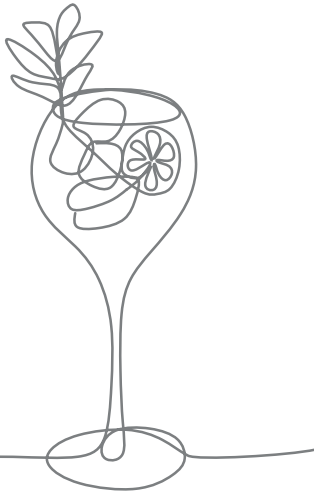
Ronco Calino Franciacorta - Satèn bio	45,00
Enrico Gatti Franciacorta - Nature	45,00
Le Cantorie Franciacorta - Armonia Brut	38,00
La Manega Franciacorta - Brut, satèn, rosè	30,00
Prosecco Valdobbiadene	25,00

BIANCHI (PREZZO PER BOTTIGLIA)

Lugana Lugana - Selva Capuzza	25,00
Passerina Marche - Belisario	25,00
Verdicchio di Matelica Bio "Vigneti B" Marche - Belisario	30,00
Gewürztraminer "Clongian" Val del Cembra - Corvee	28,00
Sauvignon "Bisu" Val di Cembra - Corvee	30,00
Riesling Renano "Famèi" Val di Cembra - Corvee	30,00

ROSSI (PREZZO PER BOTTIGLIA)

Valpolicella Ripasso classico superiore Valpolicella - Villabella	35,00
Ronchedone Sirmione - Cà dei Frati	40,00
Chianti Classico "Berardenga" Chianti - Felsina	40,00
Nebbiolo "Prachiosso" Roero - Angelo Negro	38,00
Etna rosso "Sentiero delle Gerle" Etna - Mandrarossa	38,00



GINTONERIA

GIN TONIC PREMIUM

10,00

Distillerie Peroni Maddalena
Gin Marco
Gin Laura

Gin Mare
Gin Hendrick's
Gin Nordes
Gin Cubical
Gin Malfy pompelmo
Gin Roku
Gin Engine

Gin Amuerte Black, Blue, Red, White
Gin The Illusionist

13,00
13,00

FOOD



INSALATE

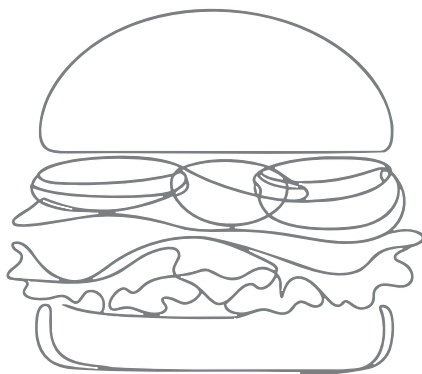
Insalata Mattina	12,00
Insalata mista, pomodori, carote, salmone e gamberetti	
Insalata Pomeriggio	10,00
Insalata mista, pomodori, carote, tonno, mais	
Insalata Sera	12,00
Insalata mista, pomodori, carote, bresaola, grana	
Agiunte:	
Scaglie di grana	+ 1,00
Olive taggiasche	+ 1,00
Salmone	+ 3,00

PIATTI

Leggero	13,00
Bresaola, carciofi	
Valtellina	13,00
Bresaola, insalata, grana	
Cotoletta	9,00
Primi su richiesta	8,50

PALE

Pala calcio	12,00
Stracciatella, pomodorini, prosciutto crudo	
Pala tamburello	12,00
Scamorza, speck, funghi	
Pala basket	12,00
Mortadella, brie, pistacchi	
Pala rugby	12,00
Gorgonzola, pancetta	
Pala atletica	10,00
Mozzarella, carciofi, pomodoro	
Impasto base pizza per celiaci	12,00
Trancio di pizza margherita	6,00



HAMBURGER

Italianburgy

Pane, hamburger 125 gr, pomodoro a fette, mozzarella, insalata

Americanburgy

Pane, hamburger 125 gr, pancetta croccante, cheddar, cipolle caramellate, salsa BBQ

Veggyburgy

Pane, hamburger vegano 110 gr, pomodoro a fette, insalata, senape

Solo hamburger	12,00
Hamburger con patatine	14,00

PIADINE

Cotto

Fontina o mozzarella, prosciutto cotto

5,00

Gamberetti

Fontina o mozzarella, gamberetti, salsa rosa

7,00

Tonno

Fontina o mozzarella, insalatina, tonno

7,00

Crudo

Fontina o mozzarella, pomodori, insalata, crudo

8,00

Aggiunte: insalata, pomodori, salsa boscaiola, salsa carciofi

+ 1,00

Variante senza glutine (su richiesta)

+ 2,00

TOAST

Toast tradizionale

Prosciutto cotto, fontina

4,00

Toast integrale

Pane integrale, speck, brie, salsa ai carciofi

5,00

Toast esotico

Pane integrale, Philadelphia, salmone, crema avocado, pomodoro

9,00

Toastone tradizionale

Prosciutto cotto, fontina

7,00

Toastone integrale

Pane integrale, speck, brie, salsa ai carciofi

8,00

Toastone esotico

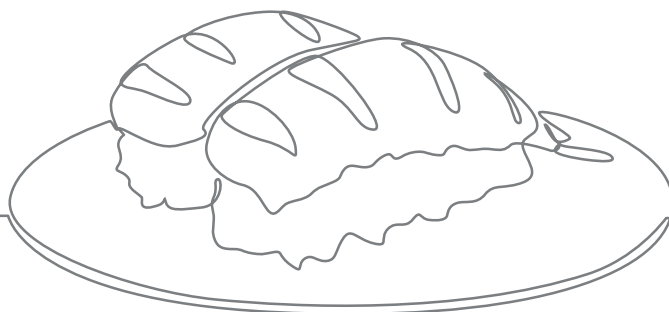
Pane integrale, Philadelphia, salmone, crema avocado, pomodoro

13,00

Aggiunte: maionese, salsa boscaiola, salsa carciofi

+ 1,00

FOOD



SFOGLIATELLA

Salume e formaggio	6,00
Farcita	7,00
Farcita salmone	9,00

SCHIACCIA

Salume e formaggio	7,00
Farcita	8,00
Farcita salmone	10,00

PAN PIZZA

Salume e formaggio	8,00
Farcita	9,00
Farcita salmone	11,00

FARCITURE

1. Philadelphia, bresaola, insalata
2. Crudo, stracciatella, pomodori, origano
3. Speck, brie, salsa boscaiola
4. Cotto, pomodori, insalata, salsa carciofi
5. Stracciatella, pomodori, insalata, salsa carciofi

FARCITURA SALMONE

Salmone, stracciatella, salsa avocado, pomodori

GUSPORT

Centro sportivo C. Corcione
Via Gramsci, 60 - Gussago (BS)
Tel: 030 7281741



In collaborazione con
Bontempi Oscar
Levigatura e lucidatura pavimenti