

NOS CHARCUTERIES

Culatello de Zibello
Coppa Piacentina
Jambon de Parme 24 mois d'affinage DOP
Bresaola (viande séchée de bœuf des Alpes)
Pancetta roulée
Lonzino pour carpaccio
Speck (fumé au bois de genévrier)
Mortadelle de Bologne DOP
Salame FELINO DOP
Guanciale au poivre (lard pour la carbonara)
Pancetta fumée
Salame milano
Spianata piquante



NOS FROMAGES (selon arrivage)

Parmesan 30 mois d'affinage
Gorgonzola
Pecorini toscan
Pecorino sarde Réserve noire
Blu di capra (bleu de chèvre)
Salva cremasco (lait de vache origine Crémone)
Fontina (lait cru de vache de la vallée d'Aoste)
Pecorino truffé, aux herbes, à la rose et miel, au vin
Asiago Malga verde
Morbido del Casaro
Strachinato
Pecorino Gioioso affiné Toscane
Pecorino au lait cru BIO
Provolone del Monaco (**C'est une spécialité de Naples. Ce fromage de vache est le seul qui est toujours fabriqué dans sa ville d'origine**)
Scamorza blanche ou fumée
Mozzarella de bufflonne
Buratta de vache
Fior di latte (mozzarella de vache)
Provola fumée



La cave

LE COUP DE CŒUR D'ITAL GUSTO

Le vin de notre village **SAN ARSENIO** (arrière-pays de **SALERNE**)

Tempere 75 cl – Rouge – 13.5°-2014 ou 2016

Larmes du Christ Rouge Rosé Blanc 75 cl – 11.5°

Lorsque Lucifer vola un morceau du Paradis pour confectionner la baie de Naples, il laissa derrière lui une faille de laquelle surgit le Mont Vésuve. Attristé par cet acte, Jésus versa des larmes sur les pentes du Vésuve, ce qui rendit le sol fertile et la vigne se mit à pousser.

Ce vin se vend également dans des bouteilles sur lesquelles est projetée de la pierre de lave du Vésuve

Coda di Volpe (queue de renard) Blanc 75 cl

Chianti Rouge 75 cl ou 1.5 L paille

Vino frizzante CONTARI Blanc ou rosé

Prosecco SUPREMO

Limoncello 1L 30°

Liqueurs 1L de fraises, de melon, de banane, à la réglisse

Marsala aux œufs ou aux amandes

Digestif AMARO DEL CAPO



LES ANTIPASTI maison

Filets d'aubergines ou de courgettes à l'huile

Tomates séchées

Anchois à la napolitaine ou à la romaine

Olives vertes géantes de **Cerignola**

Salade de fruits de mer

Involtini de speck ou de légumes

Salade poulpe en persillade

Crevette au piment doux ou moules au curry

Salade de cœur d'artichauts



Chez Ital'gusto, vous pouvez aussi commander vos repas de soirée, de fêtes, familiaux ainsi que des paniers garnis à offrir, des plateaux de charcuteries ou fromages



Le vrai goût de l'Italie

FABRICANT DE RAVIOLI – GNOCCHI – PÂTES FRAÎCHES

**Traiteur spécialiste de la cuisine italienne
Cuisine du monde**

Epicerie fine – Antipasti

Charcuteries et fromages

ROTISSERIE

**RN 96 – 60 TRAVERSE DE LA CONDAMINE
13400 AUBAGNE**

Commandes à passer sur :

italgusto@free.fr

OU AU

Tél : 07 71 00 78 65

**Ouvert du mardi au samedi de
9h30 – 13h00 / 15h30-19h00**

WWW.ITALGUSTO.FR

RELAIS COLIS MONDIAL RELAY

Suivez nous sur



LE RAYON TRAITEUR

Cuisine italienne et du monde

NOS SPECIALITES italiennes

Arancini siciliens
Lasagne bolognaise ou napolitaine
Caponata (ratatouille de Sicile)
Ciambotta(ratatouille de Campanie)
Lasagne brousse chèvre épinards
Aubergine parmesane
Daube sicilienne de poulpe
Morue à la napolitaine
Cannelloni farcis à la viande, aux épinards ou légumes
Légumes farcis à l'italienne
Pasta fagioli
Sauce tomate napolitaine, arrabiata, amatriciani,
Ragu bolognese, boscaiola, calabrese,
Polpette en sauce tomate (boulettes)
Fèves à la saucisse italienne
Boconcini de veau
Braciola de bœuf ou de veau en sauce tomate
Sauté de porc à l'italienne

LA CUISINE DU MONDE

Aïoli maison
Blanquette de veau et son riz
Paella valencienne
Couscous
Pieds et paquets marseillais
Daube de bœuf
Gardianne de taureau
Navarrin d'agneau
Encornets farcis
Anneaux d'encornets à l'armoricaine
Porc à la thaïlandaise
Poulet au curry et coco
Lentilles aux saucisses
Goulach de bœuf
Veau Marengo
Lapin aux olives

LES PETITS PLUS

Tiramisu maison (café, banane Nutella, ...)
Pana cotta
Caldi (Feuilletés salés) – Bruschetta
Canolli siciliens (vanille, pistache ou chocolat)
Glaces artisanales LA TARENTINA
Focacia (nature, parmesan, anchois, olives ...) - Pizza



Panettone et pandoro



L'épicerie fine

Huile d'olive en 500 ml ou 5 litres
Vinaigre balsamique
Crème de vinaigre balsamique
Huile pimentée
Huiles aux truffes, au citron, au basilic
Gressins torinesi San Marco
Crème de truffes blanches et cèpes
Crème de truffes noires
Beurre aux truffes
Crème de parmesan et truffes
Petits poivrons au thon
Crème de pistache de Bronte (Sicile)
Crème de noisette
Pâté d'artichaut
Sel de Sicile aromatisé (spécial viandes ou poissons)
Oignons de Sicile aigres doux
Fleurs de câpres (Cucunci)

LES FARINES ITALIENNES : de blé blanches, intégrales, BIO ou sans gluten

LES SAUCES

- * Sauce tomates à l'encre de seiche
- * Sauce tomates à la toscane
- * Sauce tomates au sanglier
- * Sauce tomate au chevreuil

LES PESTO

- * De Trapani aux amandes d'Avola
- * Rouge à la ricotta de chèvre
- * à la pistache de Sicile
- * Sicilien au pecorino

LES DOUCEURS

- * Pâte à tartiner à la pistache de Bronte
- * Confiture aux oranges de Sicile
- * Confiture aux mûres noires de Sicile
- * Confiture de figues

CAFE ITALIEN TORREFIÉ EN CAMPANIE

Café en grains 1 kg ou 250 g
Café moulu Blu et Gold 250 g
Café compatible machine NESPRESSO
Tasses et verres à café et capuccino
Décaféiné moulu 250 g



FABRICATION ARTISANALE DE RAVIOLI – GNOCCI ET PÂTES FRAÎCHES

TOUTES NOS PÂTES CONTIENNENT DU GLUTEN

Nous fabriquons deux à trois fois par semaine nos ravioli. Toutes les farces sont cuisinées sur place avec des produits frais.

Les gnocchi contiennent 70% de pomme de terre et 30% de farine de blé.

NOS RAVIOLI

Viande de bœuf	Chèvre miel
Daube de bœuf	Noix gorgonzola
Pesto	4 fromages
Brousse épinards	Cèpes et bolets
Au citron	Jambon cuit parmesan
A la menthe	

NOS SPECIALITES

Aubergine parmesane	Pancetta pignon
Oignons confits	Speck brousse
Poivrons grillés	Poulet rôti

LES GNOCCI

Gnocchi nature
Gnocchi parmesan
Gnocchi pesto

LES PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelle	Rigatoni
Tagliatelle au pesto	Conchiglioni
Tagliatelle au citron	Pacheri
Spaghetti alla chitarra	Eliche
Radiateurs	



LES 16 PÂTES SÈCHES DE GRAGNANO

Les meilleures pâtes au monde. Elles sont faites à base de blé dur italien, sont extrudées par une matrice en bronze (ce qui les rend rugueuses) et sont séchées très lentement à basse température grâce à un microclimat unique. Mais la plus grande particularité de ces pâtes est qu'elles sont fabriquées avec cette eau particulière, pauvre en calcaire qui provient des sources du MONTI LATTARI et qui confère aux pâtes ce goût unique. Ce n'est qu'à cette condition qu'elles bénéficient de l'appellation PÂTE DE GRAGNANO (région de Naples) :

Spaghetti – Spaghettoni – Linguine – Tagliatelle – Tortiglioni – Penne rigate – Rigatoni – Tubetti rigati – Semini – Stelline – Calamarata – Lumaconi – Paccheri rigate – Fusilli – Casarecce – Vesuvio

