



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen.

Die Tage werden langsam heller, die Natur bereitet sich auf den Wandel vor – und auch in unserer Küche beginnt eine neue Phase.

Unsere aktuelle Karte verbindet die Tiefe der kühleren Monate und führt behutsam in
Richtung

Frühling. Sorgfältig ausgewählte Zutaten, feine Aromen und ausgewogene Kompositionen stehen im Mittelpunkt – reduziert, klar und mit italienischer Eleganz interpretiert.

Schön, dass Sie bei uns sind. Es ist uns eine Freude, Sie kulinarisch zu begleiten und
unsere

Leidenschaft für gehobene Gastronomie mit Ihnen zu teilen.

Genießen Sie diese besondere Zeit des Übergangs – voller Geschmack und Vorfreude.

Buon Appetito!

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Ristorante Giuseppe Gentile

INSALATA

GENTILE



Roher Fenchel, Schwarzkohl, Blutorangen-Vinaigrette,
geröstete Mandeln und Pecorino

18

CONTADINA



Wildkräutersalat, Rote Bete, Karotten, Kartoffeln
und Aceto Balsamico DOP

18

ANTIPASTI

TONNO ROSSO

Roter Thunfisch, Sellerie, Mandarine, Tropea-Zwiebeln,
Sudachi und Koriander

22

POLPO

Gochujang-glasierter Oktopus, Cannellini, Rote Bete,
Daikon, Brombeeren und Basilikum

21

VITELLO TONNATO

Kalbsfächer, Thunfischsauce, blühende Kapern
und Kochsäfte

20

FASSONA

Fassona-Rind-Tatar, Rosenkohl, Wagyu-Mayonnaise,
Blue-Jeans-Käse und Sesam

18

FLAN DI PEPERONI



Paprikaflan, Brokkoli, Topinambur,
Ocelli fieno e birra Käse

18

PRIMI

LINGUINE

Linguine aus dem Hause Pastificio Mancini,
blauer Hummer, San-Marzano-Tomaten und Basilikum

60

RIGATONI

Rigatoni aus dem Hause Pastificio Mancini,
Geflügelhof-Ragout und Erdnüsse

21

TAGIATELLE

Hausgemachte Tagliatelle, Ochsenschwanz,
Austernpilze, Chili und Furikake

23

TUBETTI

Tubetti aus dem Hause Pastificio Mancini,
winterliches grünes Pesto, Tintenfisch Spillo, Chorizo
und Burrata

25

RISOTTO



Risotto aus dem Hause Riserva San Massimo,
geräucherte Occelli-Butter, Spargelchicorée, schwarzer Knoblauch
und Tomaten

23

SECONDI

POULET FERMIER NOIR

Poulet Fermier Noir aus dem Hause Challans,
Trüffel, Romanesco und Kartoffeln

36

CARBONARO DELL'ALASKA

Wilder Black Cod aus Alaska, Linsen, Karotten,
Schwarzkohl und Miso-Karamell

38

OSSOBUCO DI CHIANINA

Ossobuco vom Chianina-Rind, Safranrisotto,
Knochenmark und Gremolata

35

PESCATO DEL GIORNO

Wilder Fisch nach Tagesfang, Stängelkohl,
Lauch und Schwarzwurzel

PARMIGIANA



Auberginenaufbau mit Tomatensauce,
Mozzarella und Basilikum

25

LE PIZZE

GIUSEPPE GENTILE

EIN SANFTES GLEICHGEWICHT ZWISCHEN
MARITIMER TIEFE UND FRISCHE

Mozzarella Fior di Latte Campana, goldbraun
frittierte Auberginen, zarter Schwertfisch,
frische Minze, Olivenöl EVO und Zitrone

26

PASSIONE GOURMET

WO GESCHMACK ZUR EMOTION WIRD

Mozzarella Fior di Latte Campana,
Trüffelcreme, frischer Rucola,
Parmigiano-Flocken,
edler Schinken vom schwarzen Schwein,
getrocknete Tomatencreme und Feigen-
Barolo-Konfitüre

42

SOLARE

DIE LEICHTIGKEIT DES SÜDENS –
DIE ERSTRAHLT

Mozzarella Fior di Latte Campana, gelbe
Datterinotomaten,
Zucchini alla Scapece, cremige Schafricotta,
geröstete Semmelbrösel und Minze

20

PERLA NERA

EIN LANGSAMES ERWACHEN ZWISCHEN ERDE
UND CREMIGKEIT

Mozzarella Fior di Latte Campana, Taleggio,
Trüffelcreme, geröstete Haselnüsse
und Burrata aus Apulien

30

FUOCO CALABRO

EINE SANFTE FLAMME ZWISCHEN
ERDE UND MILCH

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte
Campana, pikante kalabrische Salsiccia,
Gorgonzola-Creme und frischer Rucola

20

Ideal dazu karamellisierte rote Zwiebeln + 4 €

L'ESSENZA

DIE ZARTHEIT EINES ITALIENISCHEN
MEISTERWERKS

Mozzarella Fior di Latte, Kräuterkochschinken,
Pesto Genovese, Burrata aus Apulien
und Parmesancreme

24

Weitere Zutaten gegen Aufpreis möglich

LE PIZZE

RED PASSION

DIE WÄRME DES MITTELMEERS –
SANFT UND VOLLER LEIDENSCHAFT

San Marzano Tomaten,
Mozzarella Fior di Latte Campana,
Spianata Salami Abruzzese,
Büffelmozzarella, scharfe Chilifäden,
geröstete Semmelbrösel mit Knoblauch und
Petersilie, Olivenöl EVO

18

LA PINTA

MIT KOLUMBUS IN NEUE GENUSSWELTEN –
DIE REISE DER LA PINTA

San Marzano Tomaten,
Mozzarella Fior di Latte Campana,
Rucola, San-Daniele-DOP-Schinken (24
Monate), Parmigiano-Flocken,
Balsamico- und Essigcreme

20

Passend dazu Büffelmozzarella + 5 €

MARE IN BOCCA

DIE SEELE DES MEERES

San Marzano Tomaten,
Meeresfrüchte aus dem Mittelmeer,
Algen, Petersilie und konfiertter Knoblauch

28

PRESTIGE

WO DIE TIEFE DES MEERES
AUF DAS LICHT DES VESUVS TRIFFT

San Marzano Tomaten,
Mozzarella Fior di Latte Campana,
eingelegte Zwiebeln, Thunfischfilets,
Piennolo-Tomaten und schwarzes Olivenpulver

24

LUCIO DALLA

EINE KULINARISCHE SYMPHONIE
AUF DEM TELLER

Mozzarella Fior di Latte Campana,
Pistazienpesto, Mortadella IGP,
Burrata aus Apulien,
gehackte Pistazien und Basilikum

18

NORCINA

DIE STILLE NOBILITÄT UMBRIENS

Mozzarella Fior di Latte Campana,
feiner Lardo aus Norcia, Rosmarinkartoffeln
und rosa Pfeffer

20

Weitere Zutaten gegen Aufpreis möglich

PER FINIRE

IL TIRAMISÙ DI GENTILE

Unser geliebtes Tiramisù

10

Passend dazu: Ben Ryé Donnafugata 4 cl: 7

PANNACOTTA AL COCO, CASSIS E MACADAMIA

Kokos-Panna-Cotta,
Cassis und Macadamaia

10

Passend dazu: Almándero Grillo Catarratto Inzolia
Natürliches Mandelaroma 4 cl: 7

MOUSSE AL PISTACCHIO

Pistazienmousse, Vanille
und Himbeeren

10

Passend dazu: Eiswein, Dr. Hinkel Chardonnay 4 cl: 7

SELEZIONE OCCELLI

Beppino-Occelli-Käseauswahl
mit Mostarda

18

Passend dazu: Vin Santo Frescobaldi 4 cl: 7