



**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 Kochsätze

20

---

## FASSONA

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

18

---

## FLAN DI PEPERONI



Paprikaflan, Brokkoli, Topinambur,  
Occelli 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 Occhelli-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**



Auberginenauflauf 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 LEIDENSKAFT

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 konfierter 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 Frescbaldi 4 cl: 7