

GG  
*Giuseppe Gentile*  
RISTORANTE

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen zu unserer neuen Frühlingkarte!

Mit dem Erwachen der Natur halten frische,  
leichte und lebendige Aromen Einzug in unsere Küche.  
Inspiriert von der Saison, kreieren wir Gerichte aus sorgfältig ausgewählten,  
regionalen Zutaten – verfeinert mit modernen Techniken und  
einer großen Portion Leidenschaft.

Schön, dass Sie bei uns sind. Es ist uns eine Freude,  
Sie kulinarisch zu verwöhnen und unsere Liebe zur gehobenen  
Gastronomie mit Ihnen zu teilen.

Genießen Sie den Frühling – auf dem Teller und im Herzen.

Buon Appetito!

Mit kulinarischen Grüßen,  
Ihr Ristorante Giuseppe Gentile

# INSALATA

## GENTILE

Roher Fenchel und Schwarzkohl  
mit Blutorangen-Vinaigrette,  
gerösteten Mandeln und Pecorino

18

---

## CONTADINA

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

18

---

## INSALATA DEL GIORNO

Täglich frisch zubereitet:  
ein Salat aus  
saisonalen Zutaten

18

# ANTIPASTI

## GRANCHIO

Blauer Schwimmkrabben Salat,  
Mascarpone, Nori, Sudachi-Zitrone  
und roter Szechuanpfeffer

23

## POLPO

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

22

## VITELLO TONNATO

Kalbsfächer, Thunfischsauce,  
Kapern und Jus

20

## FASSONA

Tatar vom Fassona-Rind, Rosenkohl,  
Radieschen, Schalotten, Rindermayonnaise,  
Blue Jeans Käse und Sesam

20

## FLAN DI PEPERONI

Paprikaflan, Brokkoli, Topinambur  
und Beppino Ocelli Käse

18

# PRIMI PIATTI

## LINGUINE

Linguine aus dem Hause Pastificio Mancini, Bisque von roter Garnele, Meeresfrüchte und Shiso

28

## TUFFOLI

Tuffoli aus dem Hause Pastificio Mancini, Lamm, Kartoffeln und Furikake

24

## REGINETTE

Hausgemachte Reginette mit Ochsenchwanz, Austernpilzen und Chili

22

## MACCHERONI

Maccheroni aus dem Hause Pastificio Mancini, Zitrusfrüchte, Muscheln und Bottarga

25

## RISOTTO

Risotto aus dem Hause Riserva San Massimo, Geräucherte Occeli-Butter, Spargelchicorée, schwarzer Knoblauch und Tomaten

23

# SECONDI PIATTI

## POULET FERMIER NOIR

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

36

## CARBONARO DELL'ALASKA

Wilder Black Cod aus Alaska, Quinoa, Wirsing,  
Kastanienhonig und Haselnüssen

38

## OSSOBUCO DI CHIANINA

Ossobuco vom Chianina-Rind mit Safranrisotto,  
Knochenmark und Gremolata

35

## PESCATO DEL GIORNO

Wilder Fisch nach Tagesfang, Fenchel,  
Fenchelpollen, Kalamansi, Kürbis und Dill

## PARMIGIANA

Auberginenaufbau mit Tomatensauce,  
Mozzarella und Basilikum

25

# PER FINIRE

## **IL TIRAMISÙ DI GENTILE**

Unser geliebtes Tiramisù

10

## **PANNA COTTA, AMARENE E SAKURA**

Panna cotta mit Amarena-  
Kirschen und Sakura

10

## **MOUSSE AL PISTACCHIO**

Pistazienmousse, Vanille  
und Himbeeren

10

## **CASTAGNACCIO**

Kastanienkuchen, Ricotta,  
Dulce de Leche und Limette

10

GG  
*Giuseppe Gentile*  
RISTORANTE  
LE PIZZE

## NOTTURNA ROMANA

RÖMISCHE RAFFINESSE AUF KNUSPRIGER PIZZA

Knuspriger Porchetta aus Ariccia,  
geröstete Artischockenherzen und  
süße confierte rote Zwiebeln

22

---

## 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

---

## ORTOLANA

SOMMERLICHE FINESSE – WENN EINFACHHEIT ZUM HOCHGENUSS WIRD

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte Campana,  
gebratene Auberginen, gebratene Paprika,  
gebratene Zucchini und Olivenöl EVO

18

---

## ORO NERO

ELEGANZ MIT WURZELN IN DER ERDE

Mozzarella Fior di Latte Campana, Trüffelcreme,  
Burrata aus Apulien und  
frischer schwarzer Trüffel

30

---

## COSTA JONICA

DIE WÄRME DES SÜDENS IN JEDEM BISSEN

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte Campana,  
Salami Spianata Kalabrese, scharfe kalabresische Ndujia,  
Burrata aus Apulien und Olivenöl EVO

Ideal dazu karamellisierte rote Zwiebeln + 4€

19

---

## L'ESSENZA

Die Zartheit eines italienischen Meisterwerks  
Mozzarella Fior di Latte, Kochschinken mit Kräutern  
Pesto Genovese, Burrata aus Apulien  
Parmesancreme

22

## 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 in Knoblauch mit Petersilie und 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

Passend dazu Büffelmozzarella + 5€

20

## MARE IN BOCCA

DIE SEELE DES MEERES

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

28

## VIBO MARINA

EINE KOMPOSITION MIT MARITIMER SEELE

Mozzarella Fior Di Latte Campana, getrocknete Tomatencreme,  
Thunfischfilets, karamellierte rote Zwiebeln, schwarzes Olivenpulver,  
Basilikum und Olivenöl EVO

18

## LUCIO DALLA

EINE KULINARISCHE SYMPHONIE AUF DEM TELLER

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

18

## MARADONA

EINE PIZZA, DIE MIT CHARAKTER AUFS SPIELFELD KOMMT

Mozzarella Fior Di Latte Campana, Stängelbrokkoli,  
frische Salsiccia und schwarze Oliven

Ideal dazu: Cantabrico-Sardellen + 5€

Gerne auch ohne Salsiccia erhältlich! 

20

Weitere Zutaten gegen Aufpreis möglich.

Um den Qualitätsstandard unserer Produkte sicherzustellen, verwenden wir ein negatives Wärmekonservierungssystem mit Hilfe eines Schockfrosters. Dieser Prozess garantiert die Bewahrung der organoleptischen Eigenschaften unserer Produkte. Sie werden unter Einhaltung des Selbstkontrollverfahrens direkt am Ursprungsort schockgefroren, gemäß EG-Verordnung 852/2004.

Der Fisch, der roh oder nahezu roh verzehrt werden soll, wurde einer vorbeugenden Aufbereitungsbehandlung gemäß den Anforderungen der EG-Verordnung 853/2004 unterzogen.

Sehr geehrte Kunden, bitte informieren Sie das Restaurantpersonal vor der Bestellung über die Notwendigkeit, Lebensmittel zu verzehren, die frei von bestimmten Allergenen sind. Bei der Zubereitung in der Küche sind Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen. Daher können unsere Gerichte laut EU-Verordnung 1169/2011 Allergene enthalten.