

GG
Giuseppe Gentile
RISTORANTE

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen zu unserer neuen Herbstkarte!

Wenn die Tage kürzer werden und die Natur in warmen Farben leuchtet,
zieht auch in unsere Küche eine besondere Stimmung ein.
Inspiriert von der Jahreszeit, vereinen unsere Gerichte kräftige Aromen,
saisonale Zutaten und fein abgestimmte Kompositionen – mit viel
Leidenschaft und einem Hauch italienischer Eleganz.

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 Herbst – 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 Occelli 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

TAGLIATELLE

Hausgemachte Tagliatelle mit Ochsenschwanz, 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 Ocelli-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

NOTTURNA ROMANA

RÖMISCHE RAFFINESSE AUF KNUSPRIGER PIZZA

Mozzarella Fior di Latte Campana, 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

24

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 konfiertter 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.

PER FINIRE

IL TIRAMISÙ DI GENTILE

Unser geliebtes Tiramisù

Passend dazu: Marsala Ambra Dolce Grillo,
Catarratto ,Inzolia 0,1l : +7€

10

PANNA COTTA, AMARENE E SAKURA

Panna cotta mit Amarena-Kirschen und Sakura

Ideal dazu : Moscato Barrique
Moscato Bianco 0,1l : +6€

10

MOUSSE AL PISTACCHIO

Pistazienmousse, Vanille und Himbeeren

Passend dazu: Zibbibo Moscato
D'Alexsandria 0,1 l : +6€

10

CASTAGNACCIO

Kastanienkuchen, Ricotta, Dulce de Leche und Limette

Ideal dazu : Almándero Grillo Catarratto Inzolia
Natürliches Mandelaroma 0,1l : +7€

10

GG
Giuseppe Gentile
RISTORANTE
GETRÄNKEKARTE

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

ACQUA

SAN PELLEGRINO 0,25L	3
SAN PELLEGRINO 0,75L	7
ACQUA PANNA 0,25L	3
ACQUA PANNA 0,75L	7

SOFTDRINKS

COCA COLA 0,2L	3
COCA COLA ZERO 0,2L	3
FANTA 0,2L	3
SPRITE 0,2L	3
MEZZO MIX 0,2L	3
APFELSAFTSCHORLE 0,2L	3
JOHANNISBEERSCHORLE 0,2L	3
MARACUJASCHORLE 0,2L	3
HOLUNDERSCHORLE 0,3L	4
ESTATHE ZITRONE 0,25L	3
ESTATHE PFIRSICH 0,25L	3
SANBITTER 0,2L	4,5
CRODINO 0,2L	4,5

SÄFTE

ORANGENSAFT 0,2L	3,5
MARACUJASAFT 0,2L	3,5
ANANASSAFT 0,2L	3,5
JOHANNISBEERSAFT 0,2L	3,5

SODAS

GINGER BEER, TOMARCHIO 275ML	3,5
TONICA, TOMARCHIO 275ML	3,5
LIMONATA, TOMARCHIO 275L	3,5
ARANCIATA ROSSA, TOMARCHIO 275ML	3,5
ARANCIATA, TOMARCHIO 275ML	3,5
CHINOTTO, TOMARCHIO 275ML	3,5
MANDARINO VERDE, TOMARCHIO 275ML	3,5

BIER

VOM FASS

PILS VOM FASS 0,3L	4
HEFEWEIZEN 0,5L	5

FLASCHE

BIRRA MORETTI RADLER 0,33L	4
BIRRA MORETTI ZERO 0,33L	4
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN 0,5L	5
BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO 0,33L	4
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 0,33L	4
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 0,33L	4
BIRRA PERONI ROSSA VIENNA GRAN RISERVA 0,33L	4
BIRRA PERONI DOPPIO MALTO GRAN RISERVA 0,33L	4
BIRRA PERONI WEIZEN BIANCA GRAN RISERVA 0,33L	4

AUSGEWÄHLTE BIERE VON MASTRI BIRRAI

PILS ARTIGIANALE MASTRI BIRRAI 0,5L	8
BIRRA BIONDA ARTIGIANALE MASTRI BIRRAI 0,5L	8
BIRRA ROSSA ARTIGIANALE MASTRI BIRRAI 0,5L	8
BIRRA IPA SPECIALE ARTIGIANALE MASTRI BIRRAI 0,5L	8
BIRRA DOPPIO MALDO BIONDA ARTIGIANALE MASTRI BIRRAI 0,5L	8
BIRRA BIONDA ARTIGIANALE MASTRI BIRRAI 0,75L	12
BIRRA ROSSA ARTIGIANALE MASTRI BIRRAI 0,75L	12
BIRRA IPA SPECIALE ARTIGIANALE MASTRI BIRRAI 0,75L	12

APERITIFS

APEROL SPRITZ	8
APEROL - PROSECCO - SODA	
CAMPARI SPRITZ	8
CAMPARI - PROSECCO - SODA	
LIMONCELLO SPRITZ	8
LIMONCELLO - PROSECCO - SODA	
SARTI SPRITZ	8
SARTI - PROSECCO - SODA - LIMETTESCHEIBE	
HUGO	8
HOLUNDERSIRUP - LIMETTEN - MINZE - PROSECCO - SODA	
PORN STAR MARTINI	7
WODKA - PASSOA - VANILLESIRUP - PROSECCO - LIMETTENSFT - PASSIONSFRUCHT - EIWEIF	
BELLINI	7
PROSECCO - PFIRSICHSFT	
CARPANO SPRITZ	10
CARPANO CLASSICO VERMOUTH - PROSECCO - BERGAMOTTE - MINZE	
AMERICANO	10
CARPANO CLASSICO VERMOUTH - CARPANO BOTANIC BITTER - SODA	
ESPRESSO MARTINI	9
WODKA - KAFFEELIKÖR - ZUCKERSIRUP - ESPRESSO	
NEGRONI	10
BROOKLYN GIN - ANTICA FORMULA - CARPANO BOTANIC BITTER	
REVERSE MANHATTAN	10
ANTICA FORMULA - PUNT E MES - MICTER'S RYE WHISKEY - ANGOSTURA BITTER	
NEGRONI SBAGLIATO	10
PROSECCO - ANTICA - FORMULA - CARPANO BOTANIC BITTER	
IL MILANO TORINO	10
CARPANO BOTANIC BITTER - CARPANO CLASSICO VERMOUTH	
GREEN GIN TONIC	10
BROOKLYN GIN - GRÜNE MANDARINEN-SODA	

RED GIN TONIC	10
BROOKLYN GIN - ROTE ORANGEN-SODA	
MOSCOW MULE	9
WODKA - GINGER BEER - INGWER - GURKE - LIMETTENSAFT - MINZE	
MIDNIGHT TONIC	10
QUARANTINI BLACK GIN - TONIC	
GIN TONIC	10
BROOKLYN GIN - TONIC	
OLD FASHIONED	9
MICHTER'S RYE WHISKEY - ZUCKER - ANGOSTURA	
WHISKEY SOUR	9
MICHTER'S RYE - ZITRONENSAFT - ZUCKERSIRUP - EIWISS	

ALKOHOLFREI

VIRGIN MOSCOW MULE	7
GINGER BEER - ZITRUSSAFT - INGWER - MINZE - GURKE	
VIRGIN IPANEMA	7
LIMETTE - ROHRZUCKER - GINGER ALE - MARACUJASAF - MINZE	
SAN FRANCISCO	7
ANANASSAF - ORANGENSAFT - ZITRONENSAFT - GRENADINESIRUP	
SUNSET NO. 5	8
CARISSIMA APERITIVO, PROSECCO	
GREEN GIN TONIC VIRGIN	8
QUARANTINI GIN VIRGIN - GRÜNE MANDARINEN-SODA	
RED GIN TONIC VIRGIN	8
QUARANTINI GIN VIRGIN - ROTE ORANGEN-SODA	
MIDNIGHT VIRGIN	8
QUARANTINI BLACK GIN VIRGIN - TONIC	
SANBITTER TONIC SPRITZ	8
SANBITTER - TONIC - ZITRONENSAFT	

HOCHPROZENTIGES

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

AMARO AVERNA 4CL	4,5
AMARO RAMAZZOTTI 4CL	4,5
AMARO DEL CAPO 4CL	4,5
FERNET BRANCA 4CL	4,5
SAMBUCA MOLINARI 4CL	4,5
LIMONCELLO GENTILE 4CL	4,5
CREMA RAMAZZOTTI 4CL	4,5

RUM

HAVANA CLUB 3 4CL	6
DICIOTTO LUNE BOTTE RUM 4CL	7
DON PAPA 4CL	8
RON ZACAPA 23 SOLERA RUM 4CL	10

COGNAC

HENNESSY VS 4CL	12
HENNESSY X.O 4CL	25

WHISKY

DICIOTTO LUNE BOTTE WHISKY 4CL	12
MACALLAN 12 4CL	15
LAGAVULIN 16 4CL	16

GRAPPA

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO GIORI 4CL	8
GRAPPA STRAVECCHIA GIORI 4CL	8
GRAPPA AMARONE MARZADRO 4CL	8
GRAPPA IL SAUVIGNON BLANC DI NONINO 4CL	12
GRAPPA IL PROSECCO NONINO 4CL	12
GRAPPA LO CHARDONNAY NONINO 4CL	12
GRAPPA RISERVA 5 ANNI NONINO 4CL	13
GRAPPA RISERVA 8 ANNI NONINO 4CL	15

HEIßGETRÄNKE

ESPRESSO	2,5
ESPRESSO DOPPIO	3,5
ESPRESSO DEK	2,5
ESPRESSO MACCHIATO	3
CAFFE AMERICANO	4
AFFOGATO AL CAFFE MIT VANILLEEIS	5

CAPPUCCINO	4
LATTE MACCHIATO	4
HEIßE SCHOKOLADE CIOBAR, VERSCHIEDENE SORTEN	5

KÄNNCHEN

TEE VON PUKKA, VERSCHIEDENE SORTEN	3,5
--	-----

HEIß
GET
RÄN
KE

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.