



GG
Giuseppe Gentile
RISTORANTE

Herzlich willkommen im Ristorante Giuseppe Gentile.

Jedes Gericht, das wir kreieren, ist nicht nur das Ergebnis einer bewussten Auswahl erstklassiger Produkte, sondern auch ein Ausdruck unserer Liebe zur kulinarischen Exzellenz.

Um Ihnen stets ein außergewöhnliches und unvergessliches Geschmackserlebnis zu garantieren, erkunden wir kontinuierlich innovative Techniken und kulinarische Trends.

Wir danken Ihnen für die Wahl unseres Restaurants und freuen uns darauf, unsere Leidenschaft für die italienische Küche mit Ihnen zu teilen

Buon Appetito!

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihr Ristorante Giuseppe Gentile

INSALATA

GENTILE

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

17

INSALATA DEL GIORNO

Salat aus
ausgewählten
Zutaten der Saison

17

CONTADINA

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

16

ANTIPASTI

RICCIOLA

Gelbschwanzmakrele, Bergamotte,
Kapern und Koji

20

PUNTA DI PETTO

Omaha-Brisket, Thunfischbauch, Tomberry,
Sanddorn, Jus und Basilikum

20

FASSONA

Fassona-Rind, Eigelb, Knochenmark,
Daikon und Chili

19

POLPO

Oktopus, Kartoffeln, Erbsen,
Hähnchen und Erdnüsse

19

RADICCHIO

Radicchio, Kiwi, Pfeffer, Caciocavallo-Käse
und Plankton

17

PRIMI PIATTI

LINGUINE CACIO, PEPE E RICCI

Linguine von Pastificio Mancini,
Käse, Pfeffer und Seeigel

36

RISOTTO CON CAPESANTE, CANOCCHIE, POMPELMO E PREZZEMOLO

Risotto Riserva S. Massimo mit Jakobsmuschel,
Squilla-Mantis, Grapefruit und Petersilie

26

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA

Hausgemachte Pappardelle, Ente,
Pecorino und Blutorange

22

LUMACHE CON TOPINAMBUR, PUNTARELLE, MELANZANE E CAFFÈ

Lumache-Pasta von Pastificio Mancini, Topinambur,
Puntarelle, Aubergine und Kaffee

21

CONSOMMÉ DI CAPPONE

Hahn-Consommé,
Passatelli und Gemüse*

18

*Die Zutaten variieren je nach Saison und Verfügbarkeit. Bei Fragen steht Ihnen unsere Personal gerne zur Verfügung.

SECONDI PIATTI

DIAFRAMMA

Omaha-Skirt-Steak, Teriyaki, Artischocke,
Südlicher Ackerling und Spinat

42

SAN PIETRO 🌶️

Wilder Petersfisch, Mönchsbart,
Sulmona, Cayenne und Yuzu

39

CERNIA

Wilder gelber Zackenbarsch, Grünkohl,
Sakura, Kartoffeln und Kräuter

38

GUANCE

John-Stone-Rinderbacken aus Irland,
Safranrisotto, Granatapfel und Jus

34

ZUCCA 🌿

Kürbis, Karotten, Stängelkohl,
Miso und schwarzer Knoblauch

25

PER FINIRE

IL TIRAMISÙ DI GENTILE

Unser geliebtes Tiramisù

10

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Panna Cotta mit Waldbeeren*,
Mandeln, Ahorn und Vanille

10

MOUSSE AL PISTACCHIO

Pistazienmousse, Vanille
und Himbeeren

10

TORTA DI MARZAPANE, RICOTTA E CIOCCOLATO

Marzipan Kuchen, Ricotta-Eis
und Schokolade

10

*Die Zutaten können je nach Saison und Verfügbarkeit variieren. Bei Fragen steht Ihnen unsere Personal gerne zur Verfügung.

GG
Giuseppe Gentile
RISTORANTE
LE PIZZE

GIUSEPPE GENTILE

Gelbe Kirschtomatensoße, Mozzarella Fior Di Latte Campana, frische Kirschtomaten, Burrata aus Apulien, Cantabrico-Sardellen, schwarzer Knoblauch und 24 Karat Goldstaub

26

DELIZIOSA

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte Campana, Kochschinken Gran Biscotto und frische Champignons

16

ORTOLANA

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

16

ORO NERO

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

30

COSTA JONICA

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

Ideal dazu karamellisierte rote Zwiebeln + 4€

19

LA NINÁ

Mozzarella Fior di Latte Campana, geräucherter Speck, Taleggio-Käse DOP und Walnüsse

22

RED PASSION

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

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

Passend dazu Büffelmozzarella + 5€

18

MARE IN BOCCA

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

28

VIBO MARINA

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

18

LUCIO DALLA

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

18

MARADONA

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.