



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.

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

---

## VERDE PREZIOSO

DIE FINESSE DER ERDE, DIE EINFACHHEIT, DIE VERFÜHRT

Mozzarella Fior di Latte Campana, Paprikacreme,  
knusprige Chips aus Zucchini und violette  
Kartoffeln in Minze mariniert

19

---

## 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

---

## LA NIÑA

LA NIÑA – EINE ENTDECKUNGSREISE FÜR DEN GAUMEN

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

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.