

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 Babyspinat
mit Blutorangen-Vinaigrette,
gerösteten Mandeln und Pecorino

17

INSALATA DEL GIORNO

Täglich frisch zubereitet:
ein Salat aus
saisonalen Zutaten

17

CONTADINA

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

17

ANTIPASTI

INSALATA DI MARE

Meeresfrüchtesalat mit Fenchel,
Gurke, Zucchini und Yuzu

24

VITELLO TONNATO

Kalbsscheiben, Thunfischsauce,
Kapern und Rinderjus

20

CARPACCIO

Rinder-Carpaccio mit Cipriani-Sauce, Parmigiano,
Rucola, Macadamia und Balsamico

20

CRUDO DI SALMONE SOCKEYE

Roh marinierter Wildlachs,
Wildkräutersalat, Limette und Dill

19

CAPRESE CON PROSCIUTTO DI MAIALE NERO

Burrata, Tomaten, Basilikum und
Schwarzschwein-Rohschinken

Gerne auch vegetarisch erhältlich! 

18

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AL SUGO DI ARROSTO E TARTARE DI CAPRIOLO

Hausgemachte Tagliolini mit Rehjus,
Rehtatar und Parmigiano

32

SPAGHETTI CARBONARA DI MARE

Spaghetti aus dem Hause Pastificio Mancini
mit Bottarga, geräuchertem Aalfilet und Pecorino

27

RISOTTO CON ASPARAGI, BASILICO E GAMBERO ROSSO

Risotto aus dem Hause Riserva San Massimo, grüner Spargel,
Basilikum und rotes Garnelen-Tatar aus Mazara del Vallo

Gerne auch vegetarisch erhältlich! 

26

CALAMARATA AL RAGÙ DI POLPO

Calamarata aus dem Hause Pastificio Mancini mit geschmortem
Oktopusragout, Taggiasca-Oliven und Kapern

23

BUGATINI ALL'AMATRICIANA 🌶️

Bucatini aus dem Hause Pastificio di Gragnano
Tomatensauce, Chili und Guanciale

21

SECONDI PIATTI

FILETTO

Rinderfilet von der Mazzetta Prussiana mit
Foie Gras, Spinat und Rinderjus

55

ROMBO

Wilder Steinbutt, Wildbrokkoli,
Kartoffeln, Bergamotte und Petersilie

38

OSSOBUCO

Ossobuco vom Chianina-Rind, Safranrisotto aus dem Hause
Riserva San Massimo, Knochenmark und Gremolata

35

PESCE SPADA

Wilder Schwertfisch, Kräutersalat, grünen
Bohnen, Sellerie, Kapern und Zitrone

34

PARMIGIANA

Auberginenaufauf mit Tomatensauce,
Mozzarella und Basilikum

25

PER FINIRE

IL TIRAMISÙ DI GENTILE

Unser geliebtes Tiramisù

10

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE

Panna Cotta mit Erdbeeren,
Vanille und Balsamico

10

MOUSSE AL PISTACCHIO

Pistazienmousse, Vanille
und Himbeeren

10

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO, NOCI E CARMELLO SALATO

Schokoladen-Tartelett mit
Nüssen und Salzkaramell

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

16

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.