GG

Giuseppe Gentile

RISTORANTE

MITTAGSKARTE

MITTAGSKARTE
GÜLTIG VON 31.08. BIS 04.09.2026

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO

Rindercarpaccio mit Rucola, Shimeji-Pilzen und Grana Padano

20

CAPRESE

Ochsenherztomaten, Burrata, Tomatenkonfitüre

und Basilikumsorbet

18

INSALATA CONTADINA

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

18

PRIMI PIATTI

TORTELLINI ALLA BOLOGNESE

Tortellini mit Parmigiano Soße

18

CALAMARATA ALLA LUCIANA

Pasta mit Pulpo, Kapern, Sardellen, Oliven und Kirschtomaten

18

PASTA PATATE E PROVOLA

Pasta mit Kartoffeln und Provola-Käse

16

***Unsere Primi und Secondi werden mit einem gemischten Salat serviert.**

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI CHIANINA AL VINO ROSSO

Rinderbraten in Rotwein-Soße

20

PESCATO DEL GIORNO

Fang des Tages

20

OSSOBUCO DI CHIANINA

Ossobuco vom Chianina-Rind, Safranrisotto, Knochenmark und Gremolata

35

PARMIGIANA

Auberginenauflauf mit Tomatensauce,
Mozzarella und Basilikum

25

LE PIZZE

PIZZA SPECIALE

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Kartoffeln und Speck

16

DESSERT

Cheesecake mit Obst

10

WEINEMPFEHLUNG

Ombra di Giaja Langhe Giuseppe Gentile Rosato
Arybola Zal Giuseppe Gentile
Primitivo Riserva Rosso

0,2l für 7 €

***Unsere Primi und Secondi werden mit einem gemischten Salat serviert.**

LE PIZZE

DELIZIOSA

ITALIENISCHE TRADITION, SANFT INTERPRETIERT

San marzano tmoaten, mozarella fior di latte campana, Gran Biscotto, gekochter Schinken, und frische Champinions

18

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

FUOCO CALABRO

EINE SANFTE FLAMME ZWISCHEN ERDE UND MILCH

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte Campana, pikante kalabrische Salsiccia, Gorgonzola-Creme und frischer Rucola

20

Ideal dazu karamellisierte rote Zwiebeln + 4 €

SOLARE

DIE LEICHTIGKEIT DES SÜDENS – DIE ERSTRAHLT

Mozzarella Fior di Latte Campana, gelbe Datterinotomaten, Zucchini alla Scapece, cremige Schafricotta, geröstete Semmelbrösel und Minze

20

LE PIZZE

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 mit Knoblauch
und Petersilie, 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

20

Passend dazu Büffelmozzarella + 5 €

MARE IN BOCCA

DIE SEELE DES MEERES

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

28

PRESTIGE

WO DIE TIEFE DES MEERES AUF DAS LICHT DES VESUVS TRIFFT

San Marzano Tomaten,
Mozzarella Fior di Latte Campana,
eingelegte Zwiebeln, Thunfischfilets,
Piennolo-Tomaten und schwarzes
Olivenpulver

24

LUCIO DALLA

EINE KULINARISCHE SYMPHONIE AUF DEM TELLER

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

18

MONTANARA

AROMATISCHE ELEGANZ MIT CHARAKTER

Mozzarella Fior di Latte Campana,
Gorgonzola, Taleggio-Käse und
Parmesan Käse

	20

GETRÄNKE

Eine klassische Auswahl an alkoholfreien Getränken – von Wasser über Softdrinks bis zu Säften und Schorlen.

ACQUA

San Pellegrino 0,25 l		3
San Pellegrino 0,75 l		7
Acqua Panna 0,25 l		3
Acqua Panna 0,75 l		7

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0,2 l		3
Coca-Cola Zero 0,2 l		3
Fanta 0,2 l		3
Sprite 0,2 l		3
Mezzo Mix 0,2 l		3
Apfelsaftschorle 0,2 l		3
Johannisbeerschorle 0,2 l		3
Maracujaschorle 0,2 l		3

Holunderschorle 0,3 l		3
Estathé Zitrone 0,25 l		3
Estathé Pfirsich 0,25 l		3
Sanbitter 0,2 l		4,5
Crodino 0,2 l		4,5

GETRÄNKE

Eine klassische Auswahl an alkoholfreien Getränken – von Wasser über Softdrinks bis zu Säften und Schorlen.

SÄFTE

Orangensaft 0,2 l		3,5
Maracujasaft 0,2 l		3,5
Ananassaft 0,2 l		3,5
Johannisbeersaft 0,2 l		3,5

SODAS

Ginger Beer Tomarchio 275 ml		3,5
Tonica Tomarchio 275 ml		3,5
Limonata Tomarchio 275 ml		3,5
Aranciata Rossa Tomarchio 275 ml		3,5
Aranciata Tomarchio 275 ml		3,5
Mandarino Verde Tomarcchio 275 ml		3,5
Chinotto Tomarchio 275 ml		3,5

BIER

Eine feine Auswahl an Fass- und Flaschenbieren – klassisch, handwerklich und charakterstark.

VOM FASS

Pils vom Fass 0,3 l		4
Hefeweizen 0,5 l		5

FLASCHE

Birra Moretti Radler 0,33 l		4
Birra Moretti Zero 0,33 l		4
Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l		5
Birra Moretti Filtrata a Freddo 0,33 l		4
Birra Ichnusa Non Filtrata 0,33 l		4
Birra Messina Cristalli di Sale 0,33 l		4
Birra Peroni Rossa Vienna Gran Riserva 0,33 l		4
Birra Peroni Doppio Malto Gran Riserva 0,33 l		4
Birra Peroni Weizen Bianca Gran Riserva 0,33 l		4

AUSGEWÄHLTE BIERE VON MASTRI BIRRAI

Pils Artigianale Mastri Birrai 0,5 l		8
Birra Bionda Artigianale Mastri Birrai 0,5 l		8

Birra Rossa Artigianale Mastri Birrai 0,5 l		8
Birra IPA Speciale Artigianale Mastri Birrai 0,5 l		8
Birra Doppio Malto Bionda Artigianale Mastri Birrai 0,5 l		8
Birra Bionda Artigianale Mastri Birrai 0,75 l		12
Birra Rossa Artigianale Mastri Birrai 0,75 l		12
Birra IPA Speciale Artigianale Mastri Birrai 0,75 l		12

APERITIFS & COCKTAILS

Unsere Aperitifs und Cocktails werden mit hochwertigen Markenprodukten frisch zubereitet.

Unsere Bestseller:
Aperol Spritz · Negroni · Hugo · Espresso Martini

Spritz & Aperitif

Aperol Spritz		8
Campari Spritz		8
Limoncello Spritz		8
Hugo		8
Bellini		8
Carpano Spritz		11

Klassische Cocktails

Americano		10
Negroni		10
Negroni Sbagliato		10
Reverse Manhattan		10

Gin & Tonic

Gin Tonic		10
Green Gin Tonic		10
Red Gin Tonic		10
Midnight Tonic		10

After Dinner Cocktails

Espresso Martini		10
Porn Star Martini		8
Old Fashioned		9
Whiskey Sour		9

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Unsere Alkoholfreien Cocktails werden mit hochwertigen Markenprodukten frisch zubereitet.

Non Alkohol Klassiker

Virgin Moscow Mule		7
Virgin Ipanema		7
San Francisco		7
Green Gin Tonic Virgin		8
Red Gin Tonic Virgin		8
Midnight Virgin		8
Sanbitter Tonic Spritz		8

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.