GG

Giuseppe Gentile

RISTORANTE

SPEISEKARTE

INSALATA

GENTILE

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

18

CONTADINA

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

18

INSALATA DI STAGIONE

Saisonaler Salat mit
frischen Zutaten
der Jahreszeit

18

ANTIPASTI

RANA PESCATRICE

Tempura-Seeteufelbäckchen, Zuckerschoten,
Chimichurri Rojo, Sesam und Sudachi-Aioli

21

POLPO

Oktopus aus dem Mittelmeer, Aztec Gold, Saubohnen,
wilde Kräuter, Kalamansi und Parmigiano

22

VITELLO TONNATO

Kalbsfächer, Thunfischsauce, blühende
Kapern und Jus

20

CAPRESE

Ochsenherztomaten, Burrata, Tomatenkonfitüre
und Basilikumsorbet

18

CARPACCIO DI MANZO

Rindercarpaccio mit Rucola, Shimeji-Pilzen
und Grana Padano

20

PRIMI

LASAGNA

Hausgemachte Lasagne Pasta,
Chianina-Haxen-Ragout und Béchamel

26

TAGLIOLINI

Hausgemachte Tagliolini Pasta, Kalbsbäckchen,
'Nduja, Burrata, Petersiliensauce und Gorgonzola Blu '61

23

LINGUINE

Linguine aus dem Hause Pastificio Mancini mit Fischragout,
Krebstierbisque und Wasabi-Furikake

32

TUBETTI

Tubetti aus dem Hause Pastificio Mancini, Frühlingspesto,
Zucchiniblüten, Tomaten und Burrata

25

RISOTTO

Risotto aus dem Hause Riserva San Massimo,
wilde Garnelen aus dem Mittelmeer,
Mandarinen und Seespargel

26

SECONDI

MAIALINO DA LATTE

Spanferkel aus der Region, Hasselback
Kartoffel und Löwenzahn

36

HALIBUT DELL'ATLANTICO

Heilbutt aus dem Atlantik, Zucchini-Basilikum-Creme,
Tomatenkonfitüre, Olivenpulver und Zucchinichips

38

OSSOBUCO DI CHIANINA

Ossobuco vom Chianina-Rind, Safranrisotto,
Knochenmark und Gremolata

35

PESCATO DEL GIORNO

Wilder Fisch nach Tagesfang, Chicorée,
Tomaten, Prunelle-Kartoffeln und Kräuter

PARMIGIANA

Auberginenauflauf mit Tomatensauce,
Mozzarella und Basilikum

25

LE PIZZE

DELIZIOSA

San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte Campana, Gran Biscotto, gekochter Schinken und frische Champignons

18

PASSIONE GOURMET

Mozzarella Fior di Latte Campana, Trüffelcreme, frischer Rucola, Parmigiano-Flocken, edler Schinken vom schwarzen Schwein, getrocknete Tomatencreme und Feigen Barolo Konfitüre

42

ORTOLANA

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

18

ORO NERO

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

30

FUOCO CALABRO

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

20

Ideal dazu:
karamellisierte rote Zwiebeln + 4 €

SOLARE

Mozzarella Fior di Latte Campana, gelbe Datterini-Tomaten, Zucchini alla Scapece, Stracciatella-Käse, geröstete Semmelbrösel und Minze

20

Weitere Zutaten gegen Aufpreis möglich.

LE PIZZE

RED PASSION

San-Marzano-Tomaten,
Mozzarella Fior di Latte Campana,
Spianata Salami Abruzzese,
Büffelmozzarella, scharfe Chilifäden,
geröstete Semmelbrösel mit
Knoblauch und 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

20

Passend dazu:
Büffelmozzarella + 5 €

MARE IN BOCCA

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

28

PRESTIGE

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

24

LUCIO DALLA

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

18

MONTANARA

Mozzarella Fior di Latte
Campana,Gorgonzola,
Taleggio und Parmigiano

20

Weitere Zutaten gegen Aufpreis möglich.

GETRÄNKE

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	4,5
Sanbitter 0,2 l	4,5
Crodino 0,2 l	

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
Chinotto, Tomarchio 275 ml	3,5
Mandarino Verde, Tomarchio 275 ml	3,5

BIER

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
Schönbuchbräu 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

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

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.