

GG
Giuseppe Gentile
RISTORANTE

SPEISEKARTE

INSALATA

LA GENTILE

Wildkräutersalat, Wagyu-Bresaola,
Caciocavallo-Käse, gegrillte Pilze
und Haselnüsse

22

LA ROMANA

Baby-Romana-Salat,
gebeizter Lachs, Miso-Dressing
und Guacamole

19

LA QUINOA

Quinoa, Joghurt,
Schwarzkohl
und Ofen-Wurzelgemüse

17

ANTIPASTI

IL CAPRINO

Ziegenkäsemousse, Honig, Blütenpollen, Himbeeren
in verschiedenen Konsistenzen und Lavendel

19

TARTAR DI WAGYU

Handgeschnittenes Tatar, schwarzes „Carasau“ Brot mit
Aktivkohle, Dijon-Senf, Wagyu-Knochenmark-Mousse,
mariniertes Eigelb und Jus

28

VITELLO TONNATO

Kalbsfächer, Thunfischsauce, blühende
Kapern und Jus

20

IL BACCALÀ

Cremiger Stockfisch (Baccalà mantecato), Espuma
von violetten Kartoffeln, Chips von violetten Kartoffeln,
kandierter Staudensellerie und bitterer Kakao

20

PRIMI

IL RISOTTO

Risotto mit Brombeeren, Oxalis, schwarzem Wintertrüffel und Haselnussmilch

27

L'AGNOLOTTO

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Wagyu, Mangold und Spinat, mit einer Sauce aus Nussbutter und Käsefondue mit Bier und Heu

29

LO SPAGHETTO

Spaghetti mit Wolfsbarsch-Ragout, Wolfsbarsch-Kaviar und wildem Fenchel

29

IL PACCHERO

Paccheri mit einer Emulsion aus Gentile extra nativem Olivenöl und gelben Kirschtomaten, Büffel-Stracciatella und Basilikum

22

SECONDI

IL FILETTO

Filet aus der Färsse, sous-vide bei 52 °C
für 6 Stunden gegart, Foie Gras, Spinat, Kartoffelpüree,
Madeirajus und schwarzer Trüffel

54

IL POLPO

Frittierte Oktopustentakel, Kartoffelpüree,
Schwarzkohl und Riesling-Reduktion

34

OSSOBUCO DI CHIANINA

Ossobuco vom Chianina-Rind, Safranrisotto,
Knochenmark und Gremolata

35

IL MERLUZZO

Im Ofen gearter Kabeljau in grüner Kruste,
mit Kartoffeln und mariniertem Wirsing

34

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 Datterino-Tomaten, Zucchini alla Scapece, Stracciatella-Käse, geröstete Semmelbrösel und Minze

20

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

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	3,5
Coca-Cola Zero 0,2 l	3,5
Fanta 0,2 l	3,5
Sprite 0,2 l	3,5
Mezzo Mix 0,2 l	3,5
Apfelsaftschorle 0,2 l	3,5
Johannisbeerschorle 0,2 l	3,5
Maracujaschorle 0,2 l	3,5
Holunderschorle 0,3 l	3,5
Estathé Zitrone 0,25 l	3,5
Estathé Pfirsich 0,25 l	4,5
Sanbitter 0,2 l	4,5
Crodino 0,2 l	

SÄFTE

Orangensaft 0,2 l	4
Maracujasaft 0,2 l	4
Ananassaft 0,2 l	4
Johannisbeersaft 0,2 l	4

SODAS

Ginger Beer, Tomarchio 275 ml	4
Tonica, Tomarchio 275 ml	4
Limonata, Tomarchio 275 ml	4
Aranciata Rossa, Tomarchio 275 ml	4
Aranciata, Tomarchio 275 ml	4
Chinotto, Tomarchio 275 ml	4
Mandarino Verde, Tomarchio 275 ml	4

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
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
Schönbuchbräu Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l	5

APERITIFS & COCKTAILS

SPRITZ & APERITIF

Aperol Spritz	8
Campari Spritz	8
Limoncello Spritz	8
Hugo	8
Bellini	8
Sarti Spritz	8

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	9
Old Fashioned	9
Whiskey Sour	9

NON ALKOHOL KLASSIKER

Virgin Moscow Mule	7
Virgin Mojito	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.