



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

## INSALATA DI MARE

Meeresfrüchte aus dem Mittelmeer, Gemüse\*,  
Seetang, Limette und Basilikum

24

## SALMONE SOCKEYE

Sockeye-Wildlachs, Colatura di Alici,  
grüner Apfel und Carasau-Brot

20

## FEGATO

Hühnerleber, Foie Gras, Brioche,  
Kapuzinerkresse und Schwarznuss

19

## VITELLO TONNATO

Kalbsscheiben mit Thunfischsauce,  
Kapern und Kalbsreduktion

18

## CAPRESE

Tomatensalat, Obst\*,  
Burrata und Basilikum

17

\* Die Zutaten variieren je nach Saison und Verfügbarkeit. Bei Fragen steht Ihnen unsere Personal gerne zur Verfügung.

# PRIMI PIATTI

## LINGUINE ALL'ARAGOSTA

Linguine von Pastificio Mancini,  
Languste und Cherry-Tomaten

42

## LASAGNA DI MARE

Hausgemachte grüne Lasagna-Pasta,  
Mittelmeerfische\* und Cherry-Tomaten

26

## RISOTTO ANIMELLE

Vialone Nano Riserva S. Massimo,  
Barolo, Kalbsbries und Lardo

24

## PACCHERI AL POMODORO DEL PIENNOLO

Paccheri-Pasta von Pastificio Mancini,  
Piennolo-Tomaten, Stracciatella-Käse und Basilikum

21

## FUSILLI AL RAGÙ DI CINGHIALE

Fusilli von Pastificio Mancini,  
Wildschweinragù und Kakao

22

\*Die Zutaten variieren je nach Saison und Verfügbarkeit. Bei Fragen steht Ihnen unsere Personal gerne zur Verfügung.

# SECONDI PIATTI

## SAN PIETRO

Wilder Petersfisch, Karotten,  
Kumquat und Dill

42

## CERNIA

Wilder gelber Zackenbarsch, Rosenkohl,  
Borlotti-Bohnen und Shiso

38

## SECRETO IBERICO

Secreto Ibérico Steak, Kartoffel-Pavé,  
Paprika, Jus und Korican

35

## OSSOBUCO

Ossobuco vom Chianina-Rind, Safranrisotto,  
Knochenmark und Gremolata

30

## CRINIERA DI LEONE

Igel-Stachelbart-Pilz, Topinambur, Blumenkohl,  
Stängelkohl und Zwiebeln

27

# 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

## **GIANDUIOTTO**

Nougatpraline, Passionsfrucht,  
Giandua, Kokos und Chili

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 Ndujia, 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.