



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, Baby Grünkohl,
Blutorangen Vinaigrette,
geröstete Mandeln und Pecorino

17

FARRO

Emmer-Salat, Karotten, Rote Bete, Gurken,
Zuckerschoten, Erbsen, Tropea-Zwiebeln,
Champignons, Basilikum und Macadamia

16

CONTADINA

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

16

ANTIPASTI

POLPO

Oktopus, Pfirsiche, Karotten,
Kartoffeln, Sellerie und Limette

21

VITELLO TONNATO

Kalbsscheiben, Thunfischsauce,
Kapern und Kalbsreduktion

18

PALOMITA

Sashimi vom Pelamide-Fisch aus dem Mittelmeer, Mais, Tropea-Zwiebeln,
Kohlrabi, Erbsen, Koriander, Sesamöl, Bergamotte und Verjus

18

FASSONA

Fassona-Tartare, Sepia-Eier, Sardellen-Garum, Schalotte,
Tomatenreduktion, Buchweizen, Chili und Basilikum

18

GETRIOLO

Kalte Gurken-Gazpacho, Paprika-Friggitello, Portobello-Pilze,
flache Bohnen, Saubohnen, Erdbeeren, Limette und Chili

16

PRIMI PIATTI

PENNE PISTACCHI E CANOCCHIE

Mezze Penne von Mancini, Pistazien, Fangschreckenkrebe, grüne Bohnen, Zuckerschoten und Basilikum

26

SEDANI AL RAGÙ DI PERNICE

Khorasan-Weizen-Sedani von Mancini, Ragù vom Rebhuhn und 25 Jahre gereifter Balsamicoessig

24

SPAGHETTI CON TARTARE DI TONNO

Spaghetti alla Chitarra von Mancini, roher Thunfischbauch, Burrata, Taggiasche-Oliven und Kapern

24

GNOCCHI AL TONNO DI CONIGLIO

Gnocchi aus Roggen-Vollkorn und Ricotta-Käse, Kaninchenkeule, Zitrone und Thymian

22

RISOTTO ALL'OLIO ESSENZA

Vialone Nano Reis von Riserva S. Massimo, Essenza Olivenöl, Paprika, scharfer Gorgonzola, knusprige Krumen und Kirsche

18

SECONDI PIATTI

AGNELLO

Schnitzel aus der Lammkrone, Kopfkohl, Joghurt,
Parmigiano, Minze, Colatura di Alici und Kartoffeln

52

ROMBO

Wilder Steinbutt, Zucchini und Zucchiniblüten, Kirschtomaten,
Sardellen, Basilikum und Kaffernlimette

38

CERNIA

Wilder gelber Zackenbarsch, wilder Brokkoli, wilder Blumenkohl,
Rote Bete, Kapernblätter, 13 Gewürze und Beurre blanc

38

OSSOBUCO

Ossobuco vom Chianina-Rind, Safranrisotto,
Knochenmark und Gremolada

30

PARMIGIANA

Auberginen Parmigiana, Tomaten,
Parmigiano und Basilikum

24

PER FINIRE

IL TIRAMISÙ DI GENTILE

Unser geliebtes Tiramisù

10

PANNA COTTA ALLE ROSE E COCCO

Panna Cotta mit
Rosenessenz und Kokosnuss

10

MILLEFOGLIE

Blätterteigkuchen
mit Crème Pâtissière

10

MOUSSE AL PISTACCHIO

Pistazien-Mousse, Vanille
und Himbeeren

10

GG
Giuseppe Gentile
RISTORANTE
LE PIZZE

REGINA

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte Campana,
Olivenöl EVO, Basilikum
Mit Büffelmozzarella + 5€

13

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

CAVOUR

San Marzano Tomaten,
Mozzarella Fior Di Latte Campana,
Trüffelsalami und Pecorino-Trüffelcreme

20

COSTA JONICA


San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte Campana,
Salami Spianata Kalabrese, scharfe kalabresische Ndujia,
Burrata aus Apulien und Olivenöl EVO

Ideal dazu karamellierte rote Zwiebeln + 4€

19

SANTA MARIA

Geräucherter Scamorza-Käse, frische Salsiccia,
gebratene Kartoffeln, Gorgonzola,
Peperone Crusco (nicht scharf)

egetarisch? Kein Problem.
Gerne auch ohne Salsiccia erhältlich.

18

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, Essigcreme

Passend dazu Büffelmozzarella + 5€

18

CAPRI

Basiscreme aus Zucchini, Mozzarella Fior Di Latte Campana, Garnelen, geröstete Semmelbrösel in Knoblauch mit Petersilie und geriebene Zitronenschale

20

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

GIUSEPPE GENTILE

Basiscreme aus Zucchini, Mozzarella Fior Di Latte Campana, gebratene Auberginen, Parmigiano-Flocken und Walnüsse

Ideal dazu Burrata aus Apulien + 6€

18

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.