



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

ASPARAGI

Spinat, grüner Spargel,
Kirschtomaten, Rettich,
Stracciatella-Käse und Zitrone

16

GENTILE

Fenchel, Baby Grünkohl,
Grapefruit-Vinaigrette,
Mandeln und Pecorino

17

CONTADINA

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

16

ANTIPASTI

GRANCHIO BLU

Blaukrabbe, Mascarpone, Gurken, Karotten,
Schnittlauch und Guttiau-Brot

22

POLPO

Oktopus, Rettich, Aubergine, Miso-Karamell,
Seetang und Kalamansi

20

CAPRESE

Tomaten, Burrata, Olivenöl,
Oregano und Basilikum

18

VITELLO TONNATO

Kalbsscheiben, Thunfischsauce,
Kapern und Kalbsreduktion

17

FASSONA

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

18

PRIMI PIATTI

LINGUINE CON I RICCI

Linguine mit Seeigel, Knoblauch, Oliven,
Chili und Petersilie

29

RISOTTO CON CALAMARI SPILLO, YUZU E ZENZERO

Risotto Vialone Nano San Massimo,
Calamari Spillo, Yuzu, Ingwer, Zucchini und Gin

24

TUBETTI CON GUANCIA DI VITELLO

Tubetti-Pasta mit Kalbsbäckchen, geräucherter Paprika,
Whisky, Lardo und Haselnüssen

23

PAPPARDELLA RIPIENA DI CODA DI BUE

Pappardelle-Pasta gefüllt mit Ochschwanz, Radicchio,
Pecorino, Moosbeeren und Pekannuss

22

SPAGHETTONE CACIO E PEPE, CARCIOFI E OLIVE

Spaghettone-Pasta mit Pecorino,
Artischocken und Oliven

18

SECONDI PIATTI

FILETTO

Rinderfilet vom Manzetta Prussiana®,
Topinambur, Spinat und grüner Pfeffer

50

RICCIOLA

Gegrillte wilde Gelbschwanzmakrele, Buttermilch-Dashi,
Eiskraut, Kohlrabi, Kaffirlimette und Chorizo

38

CERNIA

Wilder gelber Zackenbarsch in aromatisiertem
Zitronengrasöl gekocht, Kalettes, Hirse und Katsuobushi

38

OSSOBUCCO

Ossobuco vom Chianina-Rind, Safranrisotto,
Knochenmark und Gremolada

30

BIETOLA

Mangold, grüner Spargel, Cannellini-Bohnen, Kirschtomaten,
schwarzer Knoblauch, Orangen und Macadamia

22

PER FINIRE

IL TIRAMISÙ DI GENTILE

Unser geliebtes Tiramisù

10

GIANDUIOTTO

Nougatpraline, Haselnuss
und Sanddorn

10

PANNA COTTA ALLE MORE

Panna Cotta mit Brombeeren
und Macadamia

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.