



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen.

Der Sommer ist da – die Tage sind lang, die Abende warm und die Lust auf leichte, aromatische Küche wächst. Genau diese besondere Jahreszeit spiegelt sich auch in unserer aktuellen Speisekarte wider.

Freuen Sie sich auf sommerliche Kreationen mit frischen Zutaten, mediterranen Aromen und sorgfältig ausgewählten Produkten. Inspiriert von den kulinarischen Traditionen Italiens vereinen wir Genuss, Qualität und die Leichtigkeit des Sommers zu besonderen Geschmackserlebnissen.

Schön, dass Sie bei uns sind. Es ist uns eine Freude, Sie auf dieser kulinarischen Reise zu begleiten und unsere Leidenschaft für gehobene Gastronomie mit Ihnen zu teilen.

Genießen Sie den Sommer – voller Genuss, mediterraner Lebensfreude und unvergesslicher Momente.

Buon Appetito!

Mit kulinarischen Grüßen
Ihr Ristorante Giuseppe Gentile

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

Seeteufelbacken Tempura, grüner Spargel,
Chimichurri Rojo, Sesam und Sudachi-Aioli

21

POLPO

Oktopus aus dem Mittelmeer, Aztek Gold, Saubohnen,
wilde Kräuter, Kalamansi und Parmesan

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-Haxe Ragout
und Béchamel

26

TAGLIOLINI

Hausgemachte Tagliolini Pasta, Nduja, Burrata,
Petersilie und Limette

23

LINGUINE

Linguine aus dem Hause Pastificio Mancini mit Fischragout,
Krebstierbisque und wasabi-furikake

32

TUBETTI

Tubetti aus dem Hause Pastificio Mancini, Frühlingspesto,
Zucchini Blüten, Tomaten und Burrata

25

RISOTTO

Risotto aus dem Hause Riserva San Massimo,
wilde Garnelen aus dem Mittelmeer,
Kumquat, Zucchini und Bärlauch

26

SECONDI

MAIALINO DA LATTE

Spanferkel aus der Region, Hasselback
Kartoffel und Löwenzahn

36

CARBONARO DELL'ALASKA

Wilder Black Cod aus Alaska, Seespargel,
Frühlingszwiebeln, Yuzu und Chili

38

OSSOBUCO DI CHIANINA

Ossobuco vom Chianina-Rind, Safranrisotto,
Knochenmark und Gremolata

35

PESCATO DEL GIORNO

Wilder Fisch nach Tagesfang, Chicorée,
Tomaten, Pflaume und Kräuter

PARMIGIANA



Auberginenaufauf mit Tomatensauce,
Mozzarella und Basilikum

25

LE PIZZE

DELIZIOSA

ITALIENISCHE TRADITION, SANFT
INTERPRETIERT

San marzano tomaten, mozzarella fior di latte campana, Gran Biscotto, gekochter Schinken, und frische Champignons

18

PASSIONE GOURMET

WO GESCHMACK ZUR EMOTION WIRD

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

42

ORTOLANA

SOMMERLICHE FINESSE – WENN EINFACHHEIT
ZUM HOCHGENUSS WIRD

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

18

ORO NERO

ELEGANZ MIT WURZELN IN DER ERDE

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

30

FUOCO CALABRO

EINE SANFTE FLAMME ZWISCHEN
ERDE UND MILCH

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

20

Ideal dazu karamellisierte rote Zwiebeln + 4 €

SOLARE

DIE LEICHTIGKEIT DES SÜDENS –
DIE ERSTRAHLT

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

20

Weitere Zutaten gegen Aufpreis möglich

LE PIZZE

RED PASSION

DIE WÄRME DES MITTELMEERS –
SANFT UND VOLLER LEIDENSCHAFT

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

18

LA PINTA

MIT KOLUMBUS IN NEUE GENUSSWELTEN –
DIE REISE DER 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

DIE SEELE DES MEERES

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

28

PRESTIGE

WO DIE TIEFE DES MEERES
AUF DAS LICHT DES VESUVS TRIFFT

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

24

LUCIO DALLA

EINE KULINARISCHE SYMPHONIE
AUF DEM TELLER

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

18

MONTANARA

AROMATISCHE ELEGANZ MIT CHARAKTER

Mozzarella Fior di Latte Campana,
Gorgonzola, Taleggio-Käse und
Parmesan Käse

20

Weitere Zutaten gegen Aufpreis möglich

GETRÄNKE

Eine klassische Auswahl an alkoholfreien Getränken – von Wasser über Softdrinks bis zu Säften und Schorlen.

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	3
Sanbitter 0,2 l	4,5
Crodino 0,2 l	4,5

GETRÄNKE

Eine klassische Auswahl an alkoholfreien Getränken – von Wasser über Softdrinks bis zu Säften und Schorlen.

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
Aranciata Rossa Tomarchio 275 ml	3,5
Chinotto Tomarchio 275 ml	3,5

BIER

Eine feine Auswahl an Fass- und Flaschenbieren – klassisch, handwerklich und charakterstark.

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
Schönbuchbräuc 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

Unsere Aperitifs und Cocktails werden mit hochwertigen Markenprodukten frisch zubereitet.

Unsere Bestseller:

Aperol Spritz · Negroni · Hugo · Espresso Martini

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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Unsere Alkoholfreien Cocktails werden mit hochwertigen Markenprodukten frisch zubereitet.

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.