

# GUSTAGGIO

Pizzathek • Pastaria • Bar

Hier spricht Genuss perfekt italienisch


FÜR UNSERE PRODUKTE  
VERWENDEN WIR NUR  
AUSGESUCHTE FRISCHE  
ZUTATEN, DIE  
GRÖSSTENTEILS AUS  
ITALIEN STAMMEN

## ANTIPASTI

Leckere, frische Kleinigkeiten vor der Mahlzeit

<b>PIZZABROT</b> 	<b>7</b>
mit Knoblaucholivenöl und Oregano	
<b>BRUSCHETTA POMODORO</b> 	<b>8.5</b>
4 Stk. hausgemachte Paninibrötchen mit Tomaten, Oregano, Knoblauch	
<b>BRUSCHETTA CAPRESE</b> 	<b>9</b>
4 Stk. hausgemachte Paninibrötchen mit Mozzarella und Tomaten	
<b>BRUSCHETTA CRUDO</b>	<b>10.5</b>
4 Stk. hausgemachte Paninibrötchen mit Mozzarella überbacken und Prosciutto Crudo	
<b>PIATTO VERDURE</b> 	<b>14</b>
gegrilltes Gemüse auf Rucola mit Olivenöl und Balsamicocreme	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	<b>15</b>
frittierte Tintenfischringe dazu hausgemachter Knoblauch Dip	
<b>CAPRESE TOSCANA</b> 	<b>14</b>
Büffel- Mozzarella 250gr, marinierte Kirschtomaten, Rucola, Basilikum-Olivenöl dazu ofenfrisches Knoblauchbrot	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>15.5</b>
gekochtes Kalbfleisch in Scheiben mit Thunfischcreme und Kapern	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	<b>16</b>
rohe hauchdünne Rindfleischscheiben mit Rucola, Parmesanspäne, Olivenöl und Balsamicocreme	
<b>PIATTO FRITTO MISTO</b>	<b>17.5</b>
frittierte Calamari, frittierte Garnelen mit frittierten Zucchiniestreifen und hausgemachter Knoblauch Dip	
<b>PIATTO GUSTAGGIO (für 2 Personen)</b>	<b>19.5</b>
gemischte ital. Vorspeise: Prosciutto Crudo, Provolone, Vitello Tonnato, Büffel-Mozzarella, Bresaola, Oliven <sup>3,10</sup> , Bruschetta Pomodoro, ofenfrisches Knoblauchbrot	

## ZUPPA

<b>POMODORO</b> 	<b>6.5</b>
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube & Croûtons	

## INSALATONE

Salate Knackig, geschmackvoll & mit ofenfrischem Knoblauchbrot	
<b>MISTA</b> 	<b>7</b>
gemischter Salatteller nach Saison an Joghurt - Rahm Dressing	
<b>NIZZA</b>	<b>17</b>
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, grüne Oliven, rote Zwiebeln, gekochtes Ei, Thunfisch an Caesare Dressing	
<b>VEGGI</b> 	<b>18.5</b>
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke mit Grillgemüse und Mozzarella-Kugeln an Balsamico-Honig-Senf Dressing	
<b>CAESARE POLLO</b>	<b>18.5</b>
Blattsalate, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons, gegrillte Hähnchenbrustfilets an Caesare Dressing	
<b>ESOTICA</b>	<b>18.5</b>
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Mango, Avocado, Champignons, gegrillte Hähnchenbrustfilet an Mediterran Dressing	
<b>GUSTAGGIO</b>	<b>20</b>
Blattsalate, Kirschtomaten, Grillgemüse, Grana Padano und gegrillte Entrecote Steaks an Joghurt - Rahm Dressing	

## HAUSGEMACHTE DRESSINGS

<b>CESARE</b>	<b>BALSAMICO HONIG SENF</b>
Dijon Senf, Zitronensaft, Olivenöl, Grana Padano, Knoblauch, Sardellen, Gewürze	Balsamico bianco, Olivenöl, Honig, Senf
<b>JOGHURT RAHM</b> <sup>3</sup>	<b>MEDITERRAN</b>
Joghurt, Sauerrahm, Zitronensaft, Kräuter	Limette, Essig, Zwiebel, Gewürzgurke, Senf, Öl, Gewürze

## PER BAMBINI bis 12 Jahre

<b>PIZZA BAMBINI 26cm</b> 	<b>11</b>	<b>PASTA MARCO</b> 	<b>10.5</b>
San Marzano, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum		Pasta nach Wahl - wahlweise mit Butter oder Sugo di Pomodori	
<b>PIZZA MIO 26cm</b>	<b>12</b>	<b>PASTA ALFONSA</b>	<b>12.5</b>
San Marzano, Tomatensauce, Mozzarella wahlweise mit Salami <sup>1,3,4</sup> oder Hinterschinken <sup>1,3,4,5</sup> oder Champignons		Pasta nach Wahl mit Rinderragout (Bolognese)	

## PASTARIA

Wähle unsere frische hausgemachte Pasta & kombiniere mit einer hausgemachten Sauce





<b>POMODORO</b> 	<b>13</b>	<b>POLLO AL LIMONE</b>	<b>19.5</b>
hausgemachte Tomatensauce, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Olivenöl		Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni an Mascarpone-Senf-Zitronensauce	
<b>AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> 	<b>13.5</b>	<b>MANZO E CHILI</b>	<b>19.5</b>
Olivenöl, frischem Knoblauch, Peperoncino, Petersilie		Rindfleischstreifen gebraten, Kirschtomaten, Paprika, Zwiebeln an Sahne-Tomaten-Chilisauce	
<b>ARRABIATA</b> 	<b>14</b>	<b>SALMONE</b>	<b>19.5</b>
hausgemachte Tomatensauce, Peperoncino, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, frischem Basilikum		Lachs gebraten mit Kirschtomaten, Zwiebeln an Weißwein-Kräuter-Sahnesauce	
<b>PROSCIUTTO E PANNA</b>	<b>16</b>	<b>MARE</b>	<b>20</b>
Hinterschinken <sup>1,3,4</sup> , Grana Padano, Sahnesauce		Meeresfrüchte, Gambas, Kirschtomaten an Weißwein-Kräuter-Tomatensauce	
<b>BOLOGNESE</b>	<b>15.5</b>	<b>SCAMPI E RUCOLA</b>	<b>20</b>
mit 100% Rinderhackfleisch in Tomatensugo		gebratene Garnelen, Kirschtomaten in Tomaten - Weißwein- Sauce und Rucola	
<b>CARBONARA</b>	<b>16.5</b>	<b>GNOCCHI e RAVIOLI</b>	
mit Guanciale <sup>1,2,3,4</sup> , Parmesan, Sahne, Eigelb		<b>GNOCCHI AURORA</b>	<b>20</b>
<b>PESTO VERDE</b> 	<b>15</b>	hausgemachte Kartoffelnocken mit Gambas in Chiliöl gebraten an Tomaten-Sahne-Sauce & Ricottahaube	
hausgemachtes Basilikum Pesto, Olivenöl geröstete Pinienkernen, Grana Padano		<b>RAVIOLI RICOTTA</b> 	<b>18</b>
<b>FORMAGGI E GORGONZOLA</b> 	<b>18</b>	hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat an Champignon-Parmesan Sauce	
mit cremigen Gorgonzola, Grana Padano, Creme Fraiche, Mozzarella, Sahne mit Butter verfeinert			

## PASTA FRESCA HAUSGEMACHT

Wir setzen ein Zeichen für frische Ganz nach der Maxime "Erlange höchste Qualität durch Frische Zutaten" haben wir uns dazu entschlossen, unsere Pasta in unsere Pastaria nach eigenem Rezept herzustellen. Das Besondere: durch die hauseigene Herstellung wird unsere Pasta nicht getrocknet. Das führt dazu das sie viel besser Soße aufnehmen können und ein viel intensiver Geschmack haben als getrocknete Pasta.

## AUS DEM PARMESANLAIB

<b>SPAGHETTI NELLA FORMA DI PARMIGIANO</b> 	<b>17.5</b>
frische Spaghetti aus dem Parmesanlaib	
+ Champignons	<b>1.5</b>
+ Schwarzen Trüffel	<b>7.5</b>
<b>SPAGHETTI NELLA FORMA DI PARMIGIANO CARBONARA</b>	<b>19.5</b>
frische Spaghetti Carbonara aus dem Parmesanlaib mit Guanciale <sup>1,2,3,4</sup> und Ei	
<b>TAGLIATELLE NELLA FORMA DI PARMIGIANO CON TARTUFO E PANNA</b> 	<b>24</b>
frische Bandnudeln aus dem Parmesanlaib mit Sahne-Trüffel-Sauce und gehobelem schwarzen Trüffel	

## AL FORNO

<b>RIGATONI</b>	<b>16.5</b>
mit Rinderhack, Champignons, Erbsen, Ei, Tomatensauce, & Mozzarella überbacken	
<b>TORTELLINI BIANCO</b>	<b>17.5</b>
hausgemachte Teigtaschen mit Fleischfüllung in Sahne-Sauce mit Champignons, Putenschinken <sup>1,3,4,5</sup> , Erbsen und Mozzarella überbacken	

## PIZZATHEK

Pizza classic 38 cm

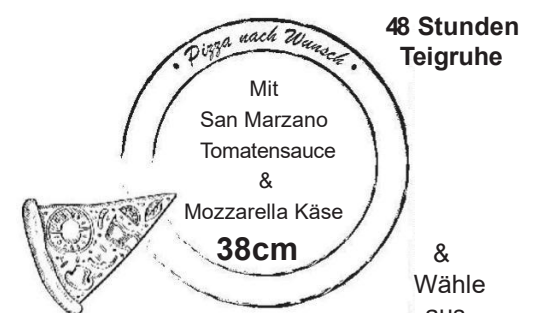
<b>MARGHERITA</b> 	<b>13.5</b>	<b>MOZZA</b> 	<b>17.5</b>
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum		San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	
<b>FUNGHI FRESCHI</b> 	<b>14.5</b>	<b>CALZONE (GEKLAPPT)</b>	<b>17.5</b>
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Champignons		San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Salami <sup>1,3,4</sup> , Schinken <sup>1,3,4,5</sup>	
<b>SALAMI</b>	<b>16.5</b>	<b>CRUDO E GRANA</b>	<b>17.5</b>
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami <sup>1,3,4</sup>		San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Rucola	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	<b>16.5</b>	<b>FRUTTI DI MARE E GAMBAS</b>	<b>17.5</b>
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto <sup>1,3,4,5</sup> (Hinterschinken)		San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Garnelen, Knoblauchöl	
<b>CALABRETTA PICCANTE</b>	<b>17</b>	<b>BARBECUE CHICKEN</b>	<b>17.5</b>
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami <sup>1,4</sup> , Kirschtomaten		San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Cajun Gewürz, Hähnchenbruststreifen, rote Zwiebeln, Barbecuesauce	
<b>URBAN VEGGIES</b> 	<b>17</b>		
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, rote Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten, Knoblauchöl			
<b>POPEYE</b> 	<b>17</b>		
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Spinat, Knoblauchöl, Pinienkerne, Crème fraîche			
<b>DEGLI ARTISTI (PIZZA BIANCA)</b>	<b>17</b>		
Mozzarella, Ei, Pancetta <sup>1,2,3,4</sup> , rote Zwiebeln, Rosmarin, Piccante			
<b>TONNO</b>	<b>17</b>		
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln			
<b>SALMONE</b>	<b>17.5</b>		
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Sauerrahm			
<b>QUATRO FORMAGGI</b> 	<b>17.5</b>		
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Provolone			

## UNSER GUSTAGGIO MEHL

Genießen Sie mit unserem Pizzamehl Typ 0'0 "Gustaggio Farina" eine lockere leichte Pizza nach original italienischem Vorbild. Unser Gustaggio Mehl hat den idealen Proteingehalt und eine hohe Wasseraufnahme die besten Voraussetzungen für unsere lange und schonende Teiggerung von 48 Stunden. Das Ergebnis: Sehr aromatischer Geschmack und luftigen krossen Boden bei nur kurzer Backzeit.

Das schmeckt man!

## PIZZA NACH WUNSCH



**13.5 €**

## VEGGIE

Kirschtomaten - Paprika - Grillgemüse - Champignons - Broccoli - Rucola - Rote Zwiebeln - Spinat - Artischocken - Oliven - Kapern - Ananas - Mais - Peperoni - Ei

Je Belag **1.5**

## FORMAGGI

Mozzarella Käse - Parmigiano Reggiano - Gorgonzola - Schafskäse

Je Belag **2.5**

## PUR ITALIA

Büffelmozzarella - Tonno - Salmone - Sardellen - Frutti Di Mare Prosciutto Di Parma - Scampi - Petto Di Pollo (Hähnchenbrustfilet) - Vitello (dünne gekochte Kalbsfleischscheiben)

Je Belag **3.5**

## SALUMERIA

Salami <sup>1,3,4</sup> - Prosciutto<sup>1,3,4,5</sup> (Hinterschinken) - Pancetta<sup>1,2,3,4</sup> Salsiccia Salami Piccante <sup>1,4</sup> - Prosciutto Di Tacchino<sup>3,4,5</sup> (Putenschinken)- Bresaola

Je Belag **3**

# GUSTAGGIO

Pizzathek • Pastaria • Bar

Hier spricht Genuss perfekt italienisch

## BENVENUTO AL GUSTAGGIO

Hier spricht Genuss perfekt italienisch!

Wenn Sie sich für die Kombination aus italienischer Lebensfreude und Kochkunst begeistern können, müssen Sie in Zukunft nicht lange suchen. Das Gustaggio ist Ihr italienisches Restaurant und der ideale Treffpunkt, um im Familien- und Freundeskreis Dolce Vita wie in Bella Italia zu genießen. In lockerer, lebensfroher Atmosphäre können Sie hier die traditionell italienische Küche in aufregend modern interpretierten Variationen erleben. Unsere frisch zubereitete Pizza, -Pasta-, und Salatkreationen werden garantiert auch Ihnen ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Und wem der Sinn nach einem pffiffigen Cocktail in gemütlicher Runde steht, ist an unserer Bar bestens aufgehoben. Unser gesamtes Team freut sich schon drauf, Sie nach allen Regeln der italienischen Lebenskunst im Service, in der Küche und an der Bar verwöhnen zu dürfen.

Ciao und bis bald.

### DOLCI

TIRAMISU	7	MASCARPONE BEEREN CRUMBLE	7
italiens Klassiker, hausgemacht		Mascarpone-Vanille Creme mit Beeren und Streusel	
PANNA COTTA	7	SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO <sup>3</sup>	8
hausgemachte Panna Cotta mit fruchtiger Erdbeersoße		mit Vanilleeis	

### CAFFETTERIA

Espresso <sup>6</sup>	2.5
EspressoMacchiato <sup>6</sup>	2.9
Espresso Doppio	3.9
Cappuccino <sup>6</sup>	3.5
Caffe Americano	3
Latte Macchiato <sup>6</sup>	4.9
Premium Mediterraner Biotee - ver. Sorten	3.5

### ACQUA

	0.25Fl	0.75Fl
S. Pellegrino	3	7.5
Acqua Panna	3	7.5

### BIBITE

	0.33Fl
Coca Cola <sup>2,6</sup> , Light <sup>2,6,8</sup> , Zero <sup>2,6</sup>	4
Mezzo - Mix <sup>2,6,3</sup> , Fanta, Sprite <sup>2,6,3</sup>	4
Bitter Lemon <sup>7</sup> , Ginger Ale <sup>2,7</sup>	0.2Fl 3.5
Fuze Tea	5
Pfirsich oder Zitrone	

### SUCCO DI FRUTTA

	0.3l
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft	4.5
Johannisbeermektar, Maracujanektar	4.5
Saftschorle, Holunderschorle	3.5
Vio Schorle - Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	4.5

### HAUSGEMACHTE LIMONADE

	0.3l
Zitrone - Ingwer	6.5
Granatapfel	6.5

### APERITIVI

	0.2l	7
CAMPARI <sup>2</sup>		
orange oder soda		
APEROL SPRITZ	0.2l	7
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe		
APEROL SOUR	0.2l	7
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Orangenscheibe		
HUGO	0.2l	7
Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze, Limette, Soda		
LILLET WILD BERRY	0.2l	7
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren		

### DIGESTIVI

Martini Bianco	5cl	5.5
Averna	4cl	6
Ramazzotti	4cl	6
Amaretto	4cl	6
Limoncello	2cl	3
Grappa	2cl	4.5
Grappa Nonino	2cl	6.5

### BIRRE

	0.3l	0.5l
Schwaben Bräu - Export vom Fass	3.9	5.2
Schwaben Bräu Pils vom Fass	3.9	
Sanwald - Hefeweizen vom Fass	3.9	5.2
Bierradler vom Export (süß, sauer)	3.9	5.2
Weizenradler	3.9	5.2
Cola Weizen	3.9	5.2
Sanwald Kristallweizen		5.2
Sanwald Sportweizen Hefe alkoholfrei		5.2
Alkoholfreies Bier (0.33Fl)	3.9	

### PROSECCO

Prosecco Hausmarke	0.1l	5
Spumante Brut Cuvee Fashion Victim, Astoria, Italien	0.75Fl	32

### VINI BIANCI APERTO

GUSTAGGIO HAUSWEIN	7
Pinot Grigio, trocken, Selva Volpina, Umbrien, Italien	
CHARDONNAY	7.5
Astoria, Venezien, Italien, fruchtig, frisch, Fruchtaromen	
PINOT GRIGIO	7.5
Biscardo, Venezien, Italien, trocken, fruchtig	

### VINI ROSATO APERTO

GUSTAGGIO HAUSWEIN	7
Selva Volpina, Umbrien, Italien, fruchtig, vollmundig	
SANTA CRISTINA	7.5
Santa Cristina, Toscana, Italien, trocken, aromatisch	

### VINI ROSSI

	0.75l	7
GUSTAGGIO HAUSWEIN		
Merlot, trocken, Selva Volpina, Umbrien, Italien		
LAMBRUSCO ENOVITE	6.5	
Frizzante Rotwein Eimiglia-Romagna Modena, Italien lieblich - süß mit Erdbeeraromen		
MONTEPULCIANO	7.5	
Poggio al Santi, Lazise, Italien, fruchtig, weich		
PRIMITIVO DI MANDURIA	7.5	
Vallchiara, Moasca, Italien, trocken, angenehme Frucht		
WEINSCHORLE	4.5	

### GUSTAGGIO WEIN

Roberto Mazzeis liebe für Wein und sein feines Gespür dafür, besondere Tropfen zu keltern hat unser Augenmerk auf das Weingut Alibrienza aus einer Weinregion in Norditalien gelegt, immer mit dem Ziel unsere Gäste Weine von einzigartigem und überzeugendem Charakter anzubringen.

Probieren und genießen Sie unsere Gustaggio Weine in Rot, Rose & Weiß.

Salute!

### BOTTIGLIA 0,75Fl

#### VINI BIANCI WEISSWEIN

GUSTAGGIO Hauswein	25.5
CHARDONNAY	27
Astoria, Venezien, Italien, fruchtig, frisch, Fruchtaromen	
PINOT GRIGIO	27
Biscardo, Venezien, Italien, trocken, fruchtig	
MARANGONA LUGANA	34
Trebbiano, Lombardei, Italien, trocken, fruchtig	

#### VINI ROSATO ROSE

GUSTAGGIO Hauswein	25.5
SANTA CRISTINA	24.5
Toscana, Italien, trocken, aromatisch	
ROSA DEI FRATI	30
Sangiovese, Lombardei, Italien, fruchtig	

#### VINI ROSSI ROTWEIN

GUSTAGGIO Hauswein	25.5
PRIMITIVO DI MANDURIA	27
Vallchiara, Moasca, Italien, trocken, angenehme Frucht	
MONTEPULCIANO	27
Poggio al Santi, Lazise, Italien, fruchtig, weich	
SANGIOVESE RUBICONE	34
Emilia Romagna, Italien, trocken	

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

#### Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5 mit Phosphat, 6 koffeinhaltig, 7 Chininhaltig, 8 enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmittel, 9 Taurinhaltig, 10 geschwärzt

#### Allergene / Zusatzstoffe:

Gerne gibt unser Service Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.