

GUSTAGGIO

Pizzathek • Pasta • Bar
HIER SPRICHT GENUSS PERFEKT ITALIENISCH

ANTIPASTI

unsere beliebten Vorspeisen

PIZZABROT  Knoblauchöl, Oregano, Salz	7
BRUSCHETTA POMODORO  ofenfrische Panini, Tomaten, Oregano, Knoblauch	7
INVOLTINI di MELANZANE con MOZZARELLA  Auberginenröllchen mit Mozzarella und Tomatensauce gebacken	12.5
LASAGNE CROCCANTE  frittierte Nudelblätter mit Gemüse an Béchamel-Parmesan-Creme	13.5
LA BURRATA  Tomaten, Kirschtomaten mit cremiger Burratina an Balsamico-Creme	13.5
COZZE con POMODORO e NOTA PICCANTE Miesmuscheln mit Tomaten-Kräuter-Chili-Sauce	15.5
VITELLO TONNATO gekochte Kalbsfleisch in Scheiben, Thunfischcreme und Kapern	15.5
CARPACCIO di MANZO e FUNGHI rohe Rindfleischscheiben mit Rucola, geschnittenen Champignons, gehobelten Grana Padano, Olivenöl	16
FRITTURA MISTA frittierte Calamari, Garnelen, Zucchinisticks dazu Zitronen-Knoblauch-Mayo Dip	18.5
TAGLIERE GUSTAGGIO (für 2 Personen) ital. Vorspeisebrett: Prosciutto Crudo 1.3, Mortadella 1.4, Burratina, Grana Padano, Bruschetta Pomodoro, Vitello Tonnato, Oliven und ofenfrische Paninisticks	21.5

ZUPPA

POMODORO  Tomatencremesuppe mit Croûtons	7
MINISTRONE  ital. Gemüsesuppe	8

INSALATONE

MISTA  Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln an Balsamico Bianco-Dressing	7.5
TUNNA e FAGIOLI Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, grüne Oliven, rote Zwiebeln, Thunfisch, Kidneybohnen an Balsamico Bianco-Dressing	17.5
CAESARE POLLO Blattsalate, Kirschtomaten, gehobelte Grana Padano, Croûtons, gegrillte Hähnchenbrustfilet an Caesar-Dressing	18.5
ESOTICA Blattsalate, Kirschtomaten, Mango, Avocado, Champignons, gegrillte Hähnchenbrustfilet an Joghurt-Mango-Dressing	19
GUSTAGGIO SURF e TURF Blattsalate, Kirschtomaten, Grillgemüse, gehobelte Grana Padano, gegrillte Entrecôte, gegrillte Garnele an Joghurt-Mango-Dressing	21.5


Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche MwSt.

PASTARIA

Genießen Sie die klassische Pasta Rezepte mit unserer **frisch hausgemachten Pasta**

 RIGATONI auch glutenfrei	 FETTUCINE	 PENNE auch als Dinkel	 SPAGHETTONI
POMODORO  Tomatensauce, Kirschtomaten und Olivenöl	13	ALIO OLIO e PEPERONCINO  Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino, garniert mit geröstetem Paniermehl	13.5
ARRABIATA  Tomatensauce, Peperoncino, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl	14	GENOVESE  Basilikum-Pesto, geröstete Pinienkerne, Grana Padano	15
PROSCIUTTO e PANNA Hinterschinken 1.3.4, Grana Padano, Sahnesauce	16	BOLOGNESE 100% Rindhackfleisch in Tomatensauce	16
CARBONARA Guanciale 1.2.3.4, Pecorino Käse, Eigelbcreme	16.5	FORMAGGI e GORGONZOLA  cremige Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella, Sahne mit Butter verfeinert	18
POLLO al LIMONE Hähnchenfleischstücke, Paprika, Peperoni an Mascarpone-Senf-Zitronen-Sauce	19.5	MANZO e CHILI Rindfleischstreifen, Kirschtomaten, Paprika an Tomaten-Chili-Sahne-Sauce	19.5
PESCATORE Meeresfrüchte, Kirschtomaten an Weißwein-Kräuter-Tomaten-Sauce	20	SCAMPI e RUCOLA gebratene Garnelen, Kirschtomaten in Tomaten-Weißwein-Sauce und Rucola	20

LE NOSTRE CARBONARE UNSERE CARBONARA SPEZIALITÄTEN

CARBONARA di MARE hausgemachte Spaghettoni nach „Köhler-Art“ mit Garnelen, Miesmuscheln, Pecorino Käse und Eigelbcreme	20
CARBONARA alle VERDURE  hausgemachte Spaghettoni nach „Köhler-Art“ mit Gemüse, Pecorino Käse und Eigelbcreme	18.5

AUS DEM PARMESANLAIB

SPAGHETTONI  hausgemachte Spaghettoni aus dem Parmesanlaib	16.5	SPAGHETTONI GUANCIALE hausgemachte Spaghettoni mit Guanciale 1.2.3.4 und Eigelbcreme aus dem Parmesanlaib	19.5
+ extra schwarze Trüffel	8		
+ Champignons	2		

CUCINA MODERNA

AL FORNO hausgemachte Rigatoni mit Rinderhack, Champignons, Erbsen, Tomaten- Béchamel -Sauce und Mozzarella überbacken	16.5	PASTA VODKA  hausgemachte Rigatoni mit pikante Tomaten-Vodka-Sauce und Burratina	17
RISOTTO MILANESE con FUNGHI Premium Risotto mit Safran, Champignons und Grana Padano garniert	17	RAVIOLI SAGGIO  Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter-Salbei und Parmesan Chips	18
SPAGHETTI ROSSO hausgemachte Rote Bete Spaghetti mit Pecorino Creme und Guanciale croccante 1.2.3.4	18.5	FETTUCINE al SALMONE hausgemachte Bandnudeln mit Lachs, Kirschtomaten und Weißwein-Kräuter-Sauce	19.5
SPAGHETTI NERO e LIME hausgemachte schwarze Sepiatinte-Spaghetti dazu Garnelen, getrocknete Tomatenwürfel an Grana Padano-Lime-Sauce	21.5	SCALOPPINE di POLLO al LIMONE dünne Hähnchenbrustfiletsteaks gebraten an Weißwein-Zitronen-Sauce dazu Kartoffeln und Spinat	23
PAILLARD di MANZO dünn plattierte Rindersteaks vom Grill an Olivenöl-Vinaigrette dazu Kartoffeln und Spinat	28	GRIGLIATA di PESCE gegrillte Variation von Riesengarnelen, Calamari und Oktopus dazu Kartoffel und Spinat	28.5

Unsere Gerichte auch zum Abholen, gerne als Vorbestellung.

PIZZATHEK

alle unsere Gustaggio Pizzas-38 cm

MARGHERITA  San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	13.5	FUNGHI FRESCHI  San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Champignons	14.5
SALAMI San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami 1.3.4	17	PROSCIUTTO COTTO San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Prosciutto Cotto (Hinterschinken) 1.3.4.5	17
CALABRETTA PICCANTE San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami 1.4, Kirschtomaten	17	URBAN VEGGIES  San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, rote Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten	17.5
POPEYE San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Spinat, Knoblauchöl, Pinienkerne, Crème fraîche	17.5	TONNO San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	17.5
SALMONE San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Sauerrahm	18	ITALO FORMAGGI  San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano	18
MOZZA San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	18	CALZONE (Pizzatasche) San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Salami 1.3, Schinken 1.3.4.5	18
CRUDO e GRANA San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo 1.3, Grana Padano, Rucola	18	FRUTTI di MARE e GAMBAS San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Garnelen, Knoblauchöl	18

UNSER GUSTAGGIO MEHL

Genießen Sie mit unserem Pizzamehl Typ 00 „Gustaggio Farina“ eine 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 Teiggärung von 48 Stunden. Das Ergebnis: Sehr aromatischer Geschmack und luftigen krossen Boden bei nur kurzer Backzeit.

CREAZIONI PIZZAIOLO

PATATOSA Crème fraîche, Grana Padano, Speckwürfel 1.4, geschnittene Kartoffeln, rote Zwiebeln, Knoblauchöl	18	BURRATINA  San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Burratina, Kirschtomaten, Pfefferschrot, Basilikum	18
MORTAZZA BIANCA Mozzarella, Pistazienkerne, Mortadella 1.4 Burratina, Pistazien-Pecorino-Pesto	18.5	BBQ POLLO San Marzano Tomaten-BBQ-Sauce, Mozzarella, Hähnchenfleischstücke, rote Zwiebeln, Peperoni	18.5


PER BAMBINI

für Kinder bis 12 Jahren

PIZZA BAMBINI 26 cm  San Marzano Tomatensauce, Mozzarella	11.5	PASTA MARCO  Rigatoni mit Tomatensauce oder Butter	11
PASTA ALFONSA Spaghettoni mit Rinderragout	12.5	PASTA CARLO Penne mit Schinken-Sahne-Sauce 1.3.4.5	12.5

DOLCI

TIRAMISU  hausgemachter ital. Klassiker	7.5	PANNA COTTA hausgemachtes puddingartiges ital. Dessert	7.5
MASCARPONE BEEREN CRUMBLE  Mascarpone-Vanille Crème mit Streusel	8	TORTA al CIOCCOLATO Schokolade Törtchen mit Vanilleeis	9

 Vegetarisch

GUSTAGGIO

Pizzathek • Pasta • Bar
HIER SPRICHT GENUSS PERFEKT ITALIENISCH

Öffnungszeiten: So-Do 11:30-22:30 | Fr-Sa 11:30-23:30

Durchgehend warme Küche: So-Do 11:30-22 | Fr-Sa 11:30-22:30

ACQUA	0.25Fl	0.75Fl
Acqua Panna	3	7.5
San Pelegrino	3	7.5

BEVANDE ANALCOLICHE		0.33Fl
Coca-Cola ^{2,6} , Light ^{2,6,8} , Zero ^{2,6}		4
Mezzo Mix ^{2,3,6} , Fanta, Sprite		4
Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich		5
		0.20Fl
Bitter Lemon ⁷ , Ginger Ale ^{2,7}		3.5

SUCCHI di FRIUTTA		0.30l
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft		4.5
Johannisbeer Nektar, Maracuja Nektar		4.5
Saftschorle		3.5
Holunderschorle		4

LIMONATA		0.30l
<i>hausgemachte Limonaden</i>		
Zitrone		6.5
Apfel-Granatapfel		6.5

BIRRE	0.30l	0.50l
<i>vom Fass</i>		
Schwaben Bräu Pils	4	
Schwaben Bräu-Export	4	5.2
Sanwald Hefeweizen	4	5.2
Bierradler vom Export süß oder sauer	4	5.2
Weizenradler	4	5.2
Cola Weizen	4	5.2
<i>Flaschenbiere</i>		5.2
Sandwald Kristallweizen		5.2
Sanwald Sportweizen Hefe alkoholfrei		5.2
Alkoholfreies Bier ^{0.33Fl}	4	
Schwaben Bräu Freibier	4	
Naturtrübes Helles, alkoholfrei		

IL CAFFE e TE		
Espresso		2.5
Espresso Doppio		4
Cappuccino		3.5
Caffe Crema		3
Tee verschiedene Sorten		3.5

APERITIVI		
Martini Bianco	5cl	6.5
Campari ^{Soda/Orange 2}	0.2l	8
Limoncello Spritz	0.2l	8
Aperol Spritz	0.2l	8
Aperol Sour	0.2l	8
Hugo	0.2l	8
Lillet Wild Berry	0.2l	8

COCKTAILS		
LA DOLCE VITA		9
<i>Rum, Apfel-Granatapfelmus, Lime, Salt Carmel</i>		
FLAVOUR DROPS		9
<i>Vodka, Erdbeersirup, Lime, Tonic Water</i>		
MOJITO		9
<i>Rum, Limette, frische Minze, Rohrzucker, Soda</i>		
RIMINI BEACH		9.5
<i>Vodka, Apricot Brandy, Orangensaft, Johannisbeeren Nektar, Grenadine Sirup</i>		
HIMBEER MOJITO		9.5
<i>Rum, Limette, Himbeeren, Himbeersirup, Zuckersirup, frische Minze, Soda</i>		
COCO FELICE		9.5
<i>Rum braun, Ananassaft, Kokossirup, Vanillesirup, Sahne</i>		
FLORA LORA		9.5
<i>Gin, Himbeersirup, Lime, Ginger Beer</i>		
MOCKTAILS		
<i>unsere alkoholfreie Cocktails</i>		
VERDE MENTA		7.5
<i>Limette, Minze, Zucker, Sprite</i>		
FRAGOLA e SOLE		7.5
<i>Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup, Lime</i>		
GUSTO KISS		7.5
<i>Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine</i>		

DIGESTIVI e LIQUORI		
Averna, Ramazzotti, Amaretto	5cl	6
Limoncello	4cl	6
Grappa	2cl	4.5

SECCO		
PROSECCO Hausmarke	0.1l	4.5
MIONETTO PROSECCO trocken	0.75Fl	32
<i>Weingut: Mionetto Prosecco, Veneto</i>		
<i>Traube: Glera</i>		
<i>Geschmack: fruchtig mit frischekick</i>		

VINO	0.20l	0.75Fl
VINI BIANCHI		
GUSTAGGIO PINOT GRIGIO	7.5	28
<i>Weingut: Selva Volpina, Umbria</i>		
<i>Traube: Pinot Grigio</i>		
<i>Geschmack: elegant, weich, fruchtig, frisch</i>		
SAUVIGNON BLANC	8.5	32
<i>Weingut: Clic, Friul-Venezia Giulia</i>		
<i>Traube: Sauvignon Blanc</i>		
<i>Geschmack: schmelzig, rassig, frisch</i>		
PINOT GRIGIO	9	33
<i>Weingut: Cantina Tramin, Trentino Alto Adige</i>		
<i>Traube: Pinot Grigio</i>		
<i>Geschmack: vollmundig, reichhaltig, mineralischer Abgang</i>		
LUGANA OTTELLA	9.5	35
<i>Weingut: Ottella, Lombardia</i>		
<i>Traube: Trebbiano di Lugana</i>		
<i>Geschmack: fruchtig, frisch, elegant, fein</i>		
VINI ROSATI		
GUSTAGGIO ROSE	7.5	28
<i>Weingut: Selva Volpina, Umbria</i>		
<i>Traube: Sangiovese</i>		
<i>Geschmack: frisch, fruchtig, vollmundig</i>		
ROSE EGA	8.5	32
<i>Weingut: Monte del Fra, Veneto</i>		
<i>Traube: Corvina, Molinara, Merlot</i>		
<i>Geschmack: frisch, fruchtig, lang, einhüllend</i>		
VINI ROSSI		
GUSTAGGIO MERLOT	7.5	28
<i>Weingut: Selva Volpina, Umbria</i>		
<i>Traube: Merlot</i>		
<i>Geschmack: harmonisch, fruchtig, beständig</i>		
MERLOT	9	33
<i>Weingut: Cantina Tramin, Trentino Alto Adige</i>		
<i>Traube: Merlot</i>		
<i>Geschmack: vollmundig, leicht herb</i>		
PRIMITIVO	9	33
<i>Weingut: Tagaro, Puglia</i>		
<i>Traube: Primitivo</i>		
<i>Geschmack: fein, frisch, fruchtbetont</i>		
CARBARNET SAUVIGNON	9.5	35
<i>Weingut: Cantina Tramin, Trentino Alto Adige</i>		
<i>Traube: Cabarnet Sauvignon</i>		
<i>Geschmack: körperreich, vollmundig, leicht herb</i>		
WEINSCHORLE süß oder sauer vom Hauswein	4.5	

Zusatzstoffe
¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Farbstoff,
³ mit Antioxidationsmittel,
⁴ mit Natriumdiätsalz und Nitrat,
⁵ mit Phosphat, ⁶ koffeinhaltig, ⁷ Chininhaltig,
⁹ geschwärzt

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

*Alle Weine und Sekte enthalten Sulfate