

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
BUFFALINA IMPANATO  panierte Mozzarella Kugeln an Tomatensoße und Basilikumcreme	13.5
LA BURRATA  Tomaten, Kirschtomaten mit cremiger Burratina an Balsamico-Creme	13.5
COZZE con POMODORO e NOTA PICCANTE Miesmuscheln in Tomaten-Kräuter-Chili-Sauce oder Weißwein-Kräuter-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 Senf-Honig-Dressing	7.5
TUNNA e FAGIOLI Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, grüne Oliven, rote Zwiebeln, Thunfisch, Kidneybohnen an Senf-Honig-Dressing	17.5
CAESARE POLLO Blattsalate, Kirschtomaten, gehobelte Grana Padano, Croûtons, gegrillte Hähnchenbrustfilet an Caesar-Dressing	18.5
GAMBERI e AVOCADO Blattsalate, Kirschtomaten, gebratene Garnelen, Avocado, Croûtons an Senrf-Honig-Dressing oder vegetarisch mit Grillgemüse	19
ESOTICA Blattsalate, Kirschtomaten, Mango, Avocado, Champignons, gegrillte Hähnchenbrustfilet an Mediterran-Dressing	19
GUSTAGGIO SURF e TURF Blattsalate, Kirschtomaten, Grillgemüse, gehobelte Grana Padano, gegrillte Entrecôte, gegrillte Garnele an Senf-Honig-Dressing	21.5

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	AGLIO OLIO  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 Hinterschinken1,3,4,GranaPadano,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 NOSTRA SPECIALITÀ

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

AUS DEM PARMESANLAIB

SPAGHETTONI  hausgemachte Spaghettoni aus dem Parmesanlaib	16.5	SPAGHETTONI GUANCIALE hausgemache 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 MARE Premium Risotto mit Garnelen, Calamari, Miesmuscheln	18	RAVIOLI SAGGIO  Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter-Salbei und Parmesan Chips	18
TORTELLINI alla CREMA Tortellini in cremiger Sahne-Sauce mit gebratene Guanciale 1,2,3,4 und Parmesan	18.5	FETTUCINE al SALMONE hausgemachte Bandnudeln mit Lachs, Kirschtomaten und Weißwein-Sauce	19.5
SPAGHETTI GAMBERI e PISTACCHIO hausgemachte Spaghettoni mit gebratene Garnelen an Pistazien-Parmesan-Creme	22.5	SCALOPPINE di POLLO al LIMONE dünne Hähnchenbrustfilet gebraten an Weißwein-Zitronen-Sauce dazu Kartoffeln und Spinat	23
PARMIGIANO MANZO Spaghettoni aus dem Parmesanlaib mit gegrillte Rindersteaksstreifen	28	GRIGLIATA di PESCE gegrillte Variation von Riesengarnelen, Calamari und Oktopus dazu Kartoffel und Spinat	28.5
+ extra schwarze Trüffel	8		

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	CALABRETTA PICCANTE San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami 1,4, Kirschtomaten	17
PROSCIUTTO COTTO San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Prosciutto Cotto (Hinterschinken) 1,3,4,5 auf Wunsch auch mit Putenschinken	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

DELICATA BIANCA Mozzarella, Büffelmozzarella, Garnelen, Pistazien-Creme und Trüffelöl	18	BURRATINA  San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Burratina, Kirschtomaten, Pfefferschrot, Basilikum	18
MORTAZZA BIANCA Mozzarella, Pistazienkerne, Mortadella 1,4 Burratina, Pistazien-Pecorino-Pesto	18.5	DIAVOLA NDUJA San Marzano Tomatensoße, Mozzarella, scharfe-Peperoni Salami1,4 , Nduja Rohwurst, Kirschtomaten	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 CIOCCHOLATO Schokolade Törtchen mit Vanilleeis	9

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}		4.2
Mezzo Mix ^{2,3,6} , Fanta, Sprite		4.2
		0.25Fl
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		
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

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitrithälsatz 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.

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 ^{- auch als alkoholfrei}	0.2l	8
Lillet Wild Berry	0.2l	8

COCKTAILS		
GIN WILD BERRY		9
<i>Gin, Zitronensaft, Wild Berry, Minze, Himbeeren</i>		
LEMON DROP MARTINI		9
<i>Vodka, Tripple Sec, Zuckersirup, Zitronensaft</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>		
ITALIAN COLADA		9.5
<i>Rum, Amaretto, Ananassaft, Kokossirup, Vanillesirup, Sahne</i>		
MOCKTAILS		
<i>unsere alkoholfreie Cocktails</i>		
VIRGIN CAIPI		7.5
<i>Limette, Minze, Zucker, Orangensaft, Ginger Ale</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
Grappa Nonino	2cl	7

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
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>		
ROSATO TERRAPIENO	8.5	32
<i>Weingut: Tagaro, Puglia</i>		
<i>Traube: Cuvée</i>		
<i>Geschmack: feine Frucht, dezente Süße</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: Al Bano Carissi, Apulien</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	

*Alle Weine und Sekte enthalten Sulfate