





Antipasti

€

Pizza Pane mit Musik – Pizzabrot mit Tomaten – Bruschetta, Olivenpaste, eingelegte Paprika und Oliven Giganti   2)	15,50
Drei frische Austern mit einem Glas Prosecco oder Wein 	12,00
Rindercarpaccio 1)	11,80
Vitello Tonnato	13,50
Octopuscarpaccio	12,50
Lachscarpaccio mit Pesto Soße auf Rucola und frischen Tomaten	12,50
Bresaola mit Rucola und Parmesan 1)	11,80
Ganze Avocado gefüllt mit Krabben und Rucola	14,50
Insalata Mare 5) 4)	13,00
Echter Büffelmozzarella aus den Campania 	13,50




Bruschetta:

€

Bruschetta mit Tomaten  	6,50
Bruschetta mit Aubergine und Parmesan   1)	7,00
Bruschetta mit Rucola und Parmesan   1)	7,00
Bruschetta mit gegrillter Paprika und Knoblauch   1)	7,50
Bruschetta Toscana, mit Olivenpaste  2) 4)	7,50
Bruschetta mit Rucola und schottischem Lachs 1)	7,50
Bruschetta mit Rucola und Parmaschinken 1)	7,50
Bruschetta mit Aubergine und Parmaschinken 1)	8,50
Bruschetta Mix   1) 2)	9,50

Warme Vorspeisen:

€

Carpesante gratinate – Gratinierte Jakobsmuscheln	14,50
Lumache al pepe verde – Schnecken in grünem Pfeffer	13,50
Zuppa di pesce – Hausgemachte Fischsuppe	7,50
Crema di Pomodoro – Tomatencremesuppe  	6,50
Minestrone – Gemüsesuppe 	6,00

Da Gino

Alle Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisch



Vegan



Optional Vegan

1. Mit Konservierungsstoffe | 2. Mit Antioxidationsmittel | 3. Mit Geschmacksverstärker | 4. Geschwärtzt | 5. Saccharin

Saisonkarte

Steinpilze





Antipasti:

€

Thunfischcarpaccio mit Steinpilzen ¹⁾	13,50
Jakobsmuscheln mit Steinpilzen auf Rucola Salat	14,50
Rindercarpaccio mit Steinpilzen und frischem Trüffel ¹⁾	17,50

Pasta:

€

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen und Krabben	13,50
Penne mit Rucola Pesto, Gorgonzola und Steinpilzen ¹⁾ 	13,50
Hausgemachte schwarze Nudeln mit Jakobsmuscheln und Steinpilzen in Currysoße	15,50
Penne mit Rucola Pesto, Steinpilzen und Südtiroler Speck	13,50
Spaghetti Aglio e Olio mit Steinpilzen und Trüffel 	16,80
Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen, Tomaten, Rucola und Mozzarella überbacken ¹⁾  	15,50
Hausgemachte Nudeln mit Krabben und Steinpilzen in Zitruspesto	14,50
Hausgemachte schwarze Nudeln mit frischem Lachs und Steinpilzen	15,50

Alle Pasta Gerichte sind selbstverständlich auch glutenfrei zu erhalten!

Secondi Piatti:

€

Rinderfilet auf Steinpilzen mit Parmesanspalten ¹⁾	28,50
St. Petersfisch vom Grill mit Balsamico Creme und Steinpilzen ¹⁾	25,50
Rinderfilet in Balsamico Soße mit Steinpilzen und Parmesanspalten ¹⁾	30,50

Zu allen Fisch – oder Fleischgerichten servieren wir einen Beilagenteller, ohne Aufpreis.

Da Gino

Alle Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisch







Vegan








Optional Vegan

1. Mit Konservierungsstoffe | 2. Mit Antioxidationsmittel | 3. Mit Geschmacksverstärker | 4. Geschwärzt | 5. Saccharin

Pasta - Nudeln

	€
Spaghetti Vongole, wahlweise in Weißwein – oder Tomatensoße	14,50
Spaghetti aglio olio 	8,80
Spaghetti Bolognese	9,50
Spaghetti di Gino, in pikanter Knoblauchsoße mit Krabben	14,50
Spaghetti della casa, mit Rinderfiletstreifen, in Tomaten – Sahnesoße	14,50
Spaghetti marinara, mit Meeresfrüchten in Tomatensoße 5)	13,00
Spaghetti al nero, mit Meeresfrüchten und schwarzer Tinte 4)	13,50
Rigatoni quattro formaggi  1)	12,50
Rigatoni mit Auberginen, Kapern, Knoblauch und Rucola 	11,50
Tris di Pasta - drei verschiedene Nudelsorten 	14,50
Tris Speciale – Überraschung der Küche – für zwei Personen 1)	37,00

Hausgemachte Nudeln

	€
Nudeln mit Lachs, in Tomaten - Sahnesoße	13,50
Nudeln mit Rucola, Gorgonzola und Krabben 1)	13,50
schwarze Nudeln mit Brokkoli, Lachs und grünem Pfeffer	14,00
schwarze Nudeln mit Tintenfischen, Austernpilzen in Weißweinsauce	13,50
schwarze Nudeln mit Gambas in Tomatensoße	15,50
schwarze Nudeln Mediterraneo, mit Zanderfilet, Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten	14,50
Cannelloni mit Ricotta und Kalbfleisch in Tomatensoße 1)	14,50
Conchiglie gefüllt mit Ricotta und Spinat  1)	12,50
Gnocchi Sorrentina, in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken 1)  	12,50
Gnocchi Vegetariani, mit Gemüse in Tomatensoße 	13,00
Ravioli alla genovese, in Nuss Sahnesoße  1)	13,50
Lasagne 1)	11,50

Da Gino

Alle Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisch |



Vegan |



Optional Vegan

1. Mit Konservierungsstoffe | 2. Mit Antioxidationsmittel | 3. Mit Geschmacksverstärker | 4. Geschwärtzt | 5. Saccharin

Unsere Fleischgerichte

	€
<i>Saltimbocca</i> – mit Parmaschinken und Salbei	18,50
<i>Scaloppa al limone</i> – in fruchtiger Zitronensoße	18,00
<i>Scaloppa Pastore</i> – mit Champignon und Knoblauch in Sahnesoße	19,00
<i>Filetto alla griglia</i> – Rinderfilet vom Grill ¹⁾	28,00
<i>Filetto al pepe verde</i> – Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce	29,50
<i>Filetto al gorgonzola</i> – Rinderfilet in Walnuss – Gorgonzolasauce ¹⁾	29,50
<i>Bocconcini al Gorgonzola</i> – Kalbsröllchen in Gorgonzolasauce ¹⁾	20,50

Zu jedem Fleischgericht erhalten Sie als Beilage Kartoffelgratin, Spinat, Brokkoli und Grillgemüse ohne Aufpreis!

Unsere Fischgerichte

<i>Seppie alla griglia</i> – Tintenfische vom Grill	20,50
<i>Salmone al pesto</i> – gegrillter Lachs in Pestosoße ¹⁾	20,50
<i>Misto di pesce</i> – verschiedene Fische vom Grill	27,50
<i>Branzino</i> vom Grill	24,00
<i>Babysteinkutt</i> vom Grill	25,00
<i>Dorade</i> vom Grill	24,00
<i>Sogliola alla griglia</i> – Seezunge vom Grill	30,00
<i>Langostini alla griglia</i> – Scampi vom Grill	25,50
<i>Langostini al pomodoro</i> – Scampi in pikanter Tomatensoße	25,50
<i>Zanderfilet</i> mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Nudeln	24,50
<i>Thunfischsteak</i> im Sesammantel auf frischem Blattspinat	25,50

Als Beilage erhalten Sie zu allen Fischgerichten Reis, Brokkoli, Spinat und Grillgemüse ohne Aufpreis! (außer Zanderfilet)

Da Gino

Alle Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisch



Vegan



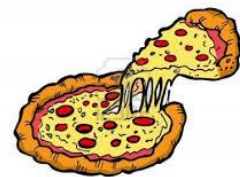
Optional Vegan

1. Mit Konservierungsstoffe | 2. Mit Antioxidationsmittel | 3. Mit Geschmacksverstärker | 4. Geschwärtzt | 5. Saccharin

Pizzen

	€
1. Margherita   1)	8,00
2. Primavera - mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Mozzarella   1)	10,50
3. Salami 1)	8,50
4. Prosciutto – mit Vorderschinken 1)	8,50
5. Funghi – mit Champignons   1)	8,50
6. Regina – mit Vorderschinken und Champignons 1)	8,80
7. Quattro Stagione – mit V-Schinken, Salami, Peperoni, Champignons 1)	9,00
8. Capricciosa – mit V-Schinken, Salami, Peperoni, Champignons Oliven, Paprika 1) 2) 5) 4)	9,30
9. Marinara – mit Meeresfrüchten und Knoblauch 1) 5)	9,80
10. Calzone – gefüllt mit V-Schinken, Champignons und Ei 1) 2)	9,80
11. Quattro Formaggi – vier verschiedene Käsesorte  1)	10,30
12. Jschia – mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven 1) 4)	10,30
13. Patrizia – mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola 1)	11,50
14. Vanni – mit Champignons, Brokkoli, Artischocken, Paprika   1) 2)	10,80
15. Danubio – mit Schrimps, Rucola und Parmesan 1)	12,50
16. Decadente – mit Bresaola, Rucola, Kirschtomaten und Büffelmozzarella 1)	15,50
17. Bologna – Pizza mit Bolognese 1)	9,00

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse



Da Gino

Alle Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisch |



Vegan |





Optional Vegan

1. Mit Konservierungsstoffe | 2. Mit Antioxidationsmittel | 3. Mit Geschmacksverstärker | 4. Geschwärtzt | 5. Saccharin

Specialità alla fiamma

Flammierte Spezialitäten

	<u>€</u>
Spaghetti al Brandy - Spaghetti mit Rinderfiletspitzen, Schalotten und getrockneten Tomaten	20,50
Gambas al Pernod - Gambas in einer Tomate – Sahnesoße mit Pernod flammiert	25,50
Ravioli al Vodka  ¹⁾ - Ravioli nach Saison gefüllt, in erfrischender Vodkasauce	23,50
Spaghetti aus dem Parmesanleib, mit frischem Trüffel  ¹⁾	24,50

*Alle flammierten Gerichte werden frisch an Ihrem Tisch zubereitet.
- Leider ist das flambieren auf der Terrasse nicht möglich -*

Frischer Hummer

(im Sommer nur auf Vorbestellung)

	<u>€</u>
<i>Aragosta auf saisonalem Risotto</i> ¹⁾	40,00
<i>Aragosta mit Grillgemüse</i>	40,00
<i>Aragosta al Pomodoro</i>	40,00

Da Gino

Alle Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisch |







Vegan |



Optional Vegan

1. Mit Konservierungsstoffe | 2. Mit Antioxidationsmittel | 3. Mit Geschmacksverstärker | 4. Geschwärtzt | 5. Saccharin

Insalate – Salate

	€
Insalata Mista – kleiner gemischter Salat 	5,50
Austernpilze vom Grill auf gemischtem Salat mit Parmesan  1)	14,00
Insalata Capricciosa – Salat mit Ei und Thunfisch	13,00
Insalata del Campo – Feldsalat mit Tomatenwürfel 	7,80
Insalata Mare Nostrum – Salat mit Meeresfrüchten 5) 4)	13,00
Tomatensalat – mit oder ohne Zwiebeln 	5,50

Zu allen Salaten reichen wir hausgemachtes Brot

Dessert

Tiramisu 1)	6,00€
Profitteroli 1)	6,50€
Panna Cotta	6,00€
Tartufo	7,50€
Schokosoufflé – mit Kugel Eis auf frischen Früchten 1)	7,50€

Da Gino

Alle Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisch |



Vegan |



Optional Vegan

1. Mit Konservierungsstoffe | 2. Mit Antioxidationsmittel | 3. Mit Geschmacksverstärker | 4. Geschwärtzt | 5. Saccharin