

Da Gino

- RISTORANTE - PASTA & VINO BAR -

Unzählige internationale Einflüsse und regionale Unterschieden machen die italienische Küche zu etwas Besonderem. Im Laufe ihrer Geschichte wurde die italienische Küche von vielen kulturellen Einflüssen berührt: von der römischen Küche, den jüdisch-byzantinischen Spezialitäten oder der bis heute auf Sizilien verbreiteten arabisch-normannischen Küche. Speziell die regional verbreitete „cucina povera“ besticht durch ihre Reduktion auf das Wesentliche. Simple Zutaten entfachen hierbei einen einzigartigen, intensiven Geschmack. Gleichwohl ist die italienische Gesellschaftskultur untrennbar mit der italienischen Küche verbunden.



Molte influenze internazionali e differenze regionali caratterizzano la cucina italiana, che è stata condizionata da molti fattori culturali nel corso della storia per esempio la cucina romana, cucina ebraica, e specialità bizantine. La cucina araba e quella normanna hanno anche ispirato la cucina siciliana. Nelle cucine regionali ci sono piatti tradizionali chiamati „cucina povera“. Questi piatti sono preparati solo con ingredienti semplici, ma questi ingredienti rendono i piatti unici e danno loro un gusto meraviglioso. La cucina italiana è unica non solo per il mangiare, ma anche per la compagnia. Questo perché gli italiani associano la cucina alla società.



Cucina Italiana

Da Gino

- RISTORANTE - PASTA & VINO BAR -

FRISCHE MUSCHELN



	€
Muscheln in Weißweinsauce	17
Muscheln in Tomatensauce	17
Muscheln in Sahnesauce, mit grünem Pfeffer	18
Muscheln in Pernod	19
½ Portion Muscheln	11
Spaghetti mit Muscheln in Tomatensauce	16,5

Zu jeder Portion Muscheln reichen wir Ihnen eine Portion hausgemachtes Brot!





SAISONKARTE - STEINPILZE



ANTIPASTI

	€
Thunfischcarpaccio mit Steinpilzen	16
Jakobsmuscheln mit Steinpilzen auf Rucola Salat	17,5
Rindercarpaccio mit Steinpilzen und frischem Trüffel	18

SECONDI PIATTI

	€
Risotto mit gebratenen Steinpilzen	18,5
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Krabben im Zitronenpesto	17,5
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen, Tomaten und Rucola, mit Mozzarella überbacken 	16
Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und Steinpilzen in Currysoße	17,5
Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit frischem Lachs und Steinpilzen in Rotweinsauce	17,5
Penne mit Rucolapesto, Steinpilzen und Gorgonzola 	14,5
Spaghetti aglio e olio mit Steinpilzen und frischem schwarzen Trüffel  	21
Scaloppa vino rosso, in Rotweinsauce mit gegrillten Steinpilzen	21
Rinderfilet mit gegrillten Steinpilzen und Balsamico sauce	36
Rinderfilet auf Risotto mit gegrillten Steinpilzen	37,5
Scampi vom Grill auf Risotto mit gebratenen Steinpilzen	32
St. Petersfischfilet auf Rucolabeet mit gegrillten Steinpilzen	26

Alle Pastagerichte sind selbstverständlich auch glutenfrei erhältlich!











Antipasti

€

Carpaccio	13
Octopuscarpaccio	12
Vitello Tonnato	14
Insalata Mare	14,5
Avocado gefüllt mit Krabben und Rucola	13,5
Büffelmozzarella Campana DOP mit Datteltomaten auf Rucola	14
Parme Melone - Parmaschinken auf Melone	13,5
Pizza Pane Musik – Pizzabrot mit Tomatenbruschetta, Olivenpasten, eingelegter Paprika,	15,5
Sardellen und Oliven Giganti	
Gemischte Antipastiplatte – ab 2 Personen	p.P. 17,5



Bruschetta

€

Bruschetta mit Tomaten 	7
Bruschetta mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan 	8
Bruschetta mit Rucola und schottischem Lachs	8,5
Bruschetta mit Aubergine, Parmaschinken und Parmesan 	8
Bruschetta Toscana – mit grüner und schwarzer Olivenpaste 	7,5
Bruschetta mit gegrilltem Paprika und Knoblauch  	7,5
Bruschetta Mix – 4 verschiedene Bruschette  	8,5

Warme Vorspeisen

€

Carpesante gratinate – gratinierte Jakobsmuscheln	16,5
Lumache al pepe verde – Schnecken in grünem Pfeffer	13,5
Crema di Pomodoro – Tomatencremesuppe  	6,5





Pasta

€

Spaghetti Vongole, wahlweise in Weißwein oder Tomatensoße	14,5
Spaghetti Di Gino, in pikanter Knoblauchsoße mit Krabben	14,5
Spaghetti marinara, mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	14
Spaghetti al nero, mit Meeresfrüchten und schwarzer Tinte	15
Spaghetti della casa, mit Rinderfiletstreifen in Tomaten-Sahnesoße	16,5

Hausgemachte Nudeln

€

Tagliatelle mit Lachs in Tomatensahnesoße	15,5
Tagliatelle mit Rucola, Gorgonzola und Krabben	13,5
Schwarze Tagliatelle mit Lachs, grünem Pfeffer und Brokkoli	15,5
Schwarze Tagliatelle mit Tintenfischen und Austernpilzen in Weißweinsauce	14,5
Schwarze Tagliatelle mit Gambas in Tomatensoße	16
Schwarze Tagliatelle Mediterraneo - mit Zanderfilet, Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten	15,5
Gnocchi Sorrentina – in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken  	13
Gnocchi vegetariani – mit Gemüse in Tomatensoße 	14
Conchiglie – gefüllt mit Ricotta und Spinat 	13,5
Cannelloni – gefüllt mit Ricotta und Kalbsfleisch in Tomatensoße	14,5

Viele unserer Pastagerichte sind glutenfrei. Fragen Sie dazu gerne unser Personal.

Fleischgerichte

€

Saltimbocca – mit Parmaschinken und Salbei	22
Scaloppa al limone – in fruchtiger Zitronensoße	21
Filetto alla griglia – Rinderfilet vom Grill	31
Filetto al pepe verde – Rinderfilet in Pfefferrahmsauce	33
Filetto al gorgonzola – Rinderfilet in Walnuss-Gorgonzolasauce	34

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

Fischgerichte


€

Seppie alla griglia – Tintenfische vom Grill	23
Salmon al pesto – gegrillter Lachs in Pestosoße	23
Langostini alla griglia – Scampi vom Grill	26
Misto di pesce – verschiedene Fische vom Grill	30,5
Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Nudeln	24
Thunfischsteak im Sesammantel auf frischem Blattspinat	27,5
Dorade vom Grill	24
Branzino vom Grill	24
Babysteinbutt vom Grill	27
Seezunge vom Grill	33

Zu jedem Fischgericht erhalten Sie als Beilage Reis, Spinat, Brokkoli und Grillgemüse, ohne Aufpreis.

Flammbierte Spezialitäten











€

Spaghetti al Brandy	27,5
Rinderfiletspitzen, Zwiebel und getrocknete Tomaten mit Brandy flammbiert in einer Tomatensoße	
Gambas al Pernod	29
Gambas, Zwiebel, Datteltomaten mit Pernod flammbiert in einer Tomatensahnesoße	
Spaghetti aus dem Parmesanlaib, mit frischem schwarzen Trüffel 	27

Alle flammbierten Gerichte werden frisch an Ihrem Tisch zubereitet
(Außer im Sommer auf der Terasse)

Salate






€

Insalata Mista 	6
Insalata Grande 	8,5
Tomatensalat mit oder ohne Zwiebeln 	6
Austernpilze vom Grill auf großem gemischtem Salat  	14
Insalata del Campo – Feldsalat mit Tomatenwürfeln 	8
Insalata Capricciosa – großer gemischter Salat mit Ei und Thunfisch	14
Insalata Mare Nostrum – großer gemischter Salat mit Meeresfrüchten	14
Insalata della casa – mit Artischocken, Bohnen, Zwiebeln, Käse und Oliven  	14,5
Insalata del contadino – mit Schafskäse, Spinat und Walnüssen  	14
Insalata di fagioli – Bohnensalat mit Chilli, Zwiebeln, Thunfisch, Artischocken und Oliven	14
Insalata dello sfizio – wahlweise mit drei Gambas oder Rinderfiletstreifen	18

Alle Salate sind mit unserem Hausdressing zubereitet.
Zu jedem Salat servieren wir unser hausgemachtes Brot.

Gino's Pizzen

€

Pizza Pane – Pizzabrot, mit oder ohne Tomatensoße, mit Oliven Giganti	8,5
Margherita  	8
Primavera – mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Mozzarella  	13,5
Marinara – mit eingelegten Meeresfrüchten und Knoblauch	14,5
Quattro Formaggi – mit vier verschiedenen Käsesorten 	13
Ischia – mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	13,5
Parma – mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola	15
Decadente – mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Büffelmozzarella	17
Tartufo – mit Carpaccio, Rucola, Parmesan und frischem Trüffel	19,5

Alle unsere Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse.

Desserts

€

Tiramisu	7
Panna Cotta - mit Mangosorbet	6,5
Schokosoufflé – mit Waldfruchtsorbet, auf frischen Früchten	9
Misto di Dolce	17

Getränke

Zu einem ausgedehnten Menü gehören auch traditionelle italienische Getränke. Wein- und Kaffeespezialitäten sind Inbegriff der Geselligkeit und bilden den Rahmen eines gemütlichen Abends. Neben diesen Traditionsgetränken läuft nichts ohne Liköre. Appetitanreger wie Aperol als Aperitif und Grappa als Digestif sind Pflicht.



Una bevanda tradizionale italiana è sempre parte di un menu spettacolare. Specialità come il caffè e il vino fanno parte della cultura e appartengono a una serata accogliente. Oltre a queste bevande tradizionali, non può mancare un liquore tipico. Per risvegliare l'appetito, si consiglia un Aperol come aperitivo. Un consiglio d'obbligo dopo cena è una grappa per la digestione.



Bevande

Aperitifs

€

Klassiker (0,1l)

Prosecco	5
Hugo	7
Aperol Spritz	7,5
Apollo Spritz	7,5
Limoncello Spritz	7,5
Lillet Wild Berry	7,5
Lemon oder Orange Spritz	7
San Bitter mit Weißwein oder Prosecco	7
Campari Orange	6
Martini Bianco oder Rosso (medium u. dry)	5,5
Sherry	5,5

Alkoholfrei (0,1l)

San Bitter	4
San Bitter Soda, auch mit Orangen- oder Maracujasaft	7

Longdrinks & Cocktails

Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water **9,5**

Negroni (Gin, roter Vermouth, Campari) **9,6**

Martini (Gin, Martini Dry) **8,5**

Old Fashioned (Whiskey, Angostura Bitter, Zucker) **9,5**

Gimlet (Gin, Zucker, Limettensaft) **8,5**

Digestifs

€

Kaffee

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	3
Espresso Doppio	4
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Espresso Corretto - mit 2cl Grappa oder Sambuca	5
Glas Tee (Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Rooibos, Vanila, Apfel, Salbei)	3,5

Gerne auch koffeinfrei

Whiskey (4cl)

Talisker 10 years	10
Johnnie Walker Black Label 12 years	8,5

Schnäpse (2cl)

Ramazotti	3,5
Averna	3,5
Fernet Branca	3,5
Sambuca - mit oder ohne Kaffeebohnen	2
Limoncello	3,5
Frangelico	3,5
Baileys	4
Grappa - unser Personal wird Ihnen bei der Auswahl helfen	ab 8,5

Mineralwasser €

Purezza Premium Table Water	Spritzig/Still	0,7 l	6
Purezza Premium Table Water	Spritzig/Still	0,35 l	

Alkoholfreie Getränke €

Coca – Cola / Cola Light		0,4 l	4
Orangenlimonade		0,4 l	4
Zitronenlimonade		0,4 l	4
Apfelsaft		0,2 l	3,5
Orangensaft		0,2 l	3,5
Cola - Mix		0,4 l	4
Trauben-, Maracuja-, Johannisbeeren- oder Apfelschorle		0,4 l	4
Lemon oder Orange Soda		0,33 l	4
Lemon oder Orange Soda Schorle		0,5l	5

Biere €

Helles		0,5 l	4
Hefeweizen		0,5 l	4
Dunkles Hefeweizen		0,5 l	4
Leichtes Hefeweizen		0,5 l	4
Alkoholfreies Hefeweizen		0,5 l	4
Radler		0,5 l	3,5
Pils		0,33 l	3,5
Promillos		0,33 l	3,5
Russ		0,5 l	4
Cola – Weizen		0,5 l	4

Offene Weißweine

€

Pinot Grigio	0,25l	6,5
Chardonnay	0,25l	6,5
Gavi	0,25l	7
Rosé	0,25l	7

Offene Rotweine

€

Montepulciano	0,25l	6,5
Sangiovese	0,25l	6,5
Primitivo	0,25l	7
Lambrusco	0,25l	6

Gerne können Sie auf Wunsch eine extra Weinkarte mit unserer gesamten Auswahl erhalten.
Auf Wunsch erhalten Sie ebenfalls eine Karte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € (INKL. MWST. & BEDienungSGELD)

Tutto a posto?

Lassen Sie es uns gerne wissen! Wir sind auf
Facebook: „Ristorante Da Gino“
Instagram: @da.gino_ingolstadt

Vielen Dank für Ihren Besuch!
Besuchen Sie uns gerne bald wieder,
alla prossima e buona serata!

Ihr Da Gino - Team

11