

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

Antipasti

Carpaccio

Octopuscarpaccio

Vitello Tonnato

Insalata Mare

Avocado gefüllt mit Krabben und Rucola

Büffelmozzarella Campana DOP mit Datteltomaten auf Rucola

Parme Melone - Parmaschinken auf Melone

Pizza Pane Musik – Pizzabrot mit Tomatenbruschetta, Olivenpasten, eingelegter Paprika,

Sardellen und Oliven Giganti

Gemischte Antipastiplatte – ab 2 Personen

Bruschetta

Bruschetta mit Tomaten 

Bruschetta mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan 

Bruschetta mit Rucola und schottischem Lachs

Bruschetta mit Aubergine, Parmaschinken und Parmesan 

Bruschetta Toscana – mit grüner und schwarzer Olivenpaste 

Bruschetta mit gegrilltem Paprika und Knoblauch  

Bruschetta Mix – 4 verschiedene Bruschette  

Warme Vorspeisen

Carpesante gratinate – gratinierte Jakobsmuscheln

Lumache al pepe verde – Schnecken in grünem Pfeffer

Crema di Pomodoro – Tomatencremesuppe  

Pasta

Spaghetti Vongole, wahlweise in Weißwein oder Tomatensoße

Spaghetti Di Gino, in pikanter Knoblauchsoße mit Krabben

Spaghetti marinara, mit Meeresfrüchten in Tomatensoße

Spaghetti al nero, mit Meeresfrüchten und schwarzer Tinte

Spaghetti della casa, mit Rinderfiletstreifen in Tomaten-Sahnesoße

Hausgemachte Nudeln

Tagliatelle mit Lachs in Tomatensahnesoße

Tagliatelle mit Rucola, Gorgonzola und Krabben

Schwarze Tagliatelle mit Lachs, grünem Pfeffer und Brokkoli

Schwarze Tagliatelle mit Tintenfischen und Austernpilzen in Weißweinsauce

Schwarze Tagliatelle mit Gambas in Tomatensoße

Schwarze Tagliatelle Mediterraneo - mit Zanderfilet, Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten

Gnocchi Sorrentina – in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken  

Gnocchi vegetariani – mit Gemüse in Tomatensoße 

Conchiglie – gefüllt mit Ricotta und Spinat 

Cannelloni – gefüllt mit Ricotta und Kalbsfleisch in Tomatensoße

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

Fleischgerichte

Saltimbocca – mit Parmaschinken und Salbei

Scaloppa al limone – in fruchtiger Zitronensoße

Filetto alla griglia – Rinderfilet vom Grill

Filetto al pepe verde – Rinderfilet in Pfefferrahmsauce

Filetto al gorgonzola – Rinderfilet in Walnuss-Gorgonzolasauce

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

Fischgerichte

Seppie alla griglia – Tintenfische vom Grill

Salmone al pesto – gegrillter Lachs in Pestosoße

Langostini alla griglia – Scampi vom Grill

Misto di pesce – verschiedene Fische vom Grill

Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Nudeln

Thunfischsteak im Sesammantel auf frischem Blattspinat

Dorade vom Grill

Branzino vom Grill

Babysteinbutt vom Grill

Seezunge vom Grill

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

Flammbierte Spezialitäten

Spaghetti al Brandy

Rinderfiletspitzen, Zwiebel und getrocknete Tomaten mit Brandy flammbiert in einer Tomatensoße

Gambas al Pernod

Gambas, Zwiebel, Datteltomaten mit Pernod flammbiert in einer Tomatensahnesoße

Spaghetti aus dem Parmesanlaib, mit frischem schwarzen Trüffel 🍄

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

Salate

Insalata Mista 🌿

Insalata Grande 🌿

Tomatensalat mit oder ohne Zwiebeln 🌿

Austernpilze vom Grill auf großem gemischtem Salat 🍄🌿

Insalata del Campo – Feldsalat mit Tomatenwürfeln 🌿

Insalata Capricciosa – großer gemischter Salat mit Ei und Thunfisch

Insalata Mare Nostrum – großer gemischter Salat mit Meeresfrüchten

Insalata della casa – mit Artischocken, Bohnen, Zwiebeln, Käse und Oliven 🍄🌿

Insalata del contadino – mit Schafskäse, Spinat und Walnüssen 🍄🌿

Insalata di fagioli – Bohnensalat mit Chilli, Zwiebeln, Thunfisch, Artischocken und Oliven

Insalata dello sfizio – wahlweise mit drei Gambas oder Rinderfiletstreifen

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

Margherita  

Primavera – mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Mozzarella  

Marinara – mit eingelegten Meeresfrüchten und Knoblauch

Quattro Formaggi – mit vier verschiedenen Käsesorten 

Ischia – mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

Parma – mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola

Decadente – mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Büffelmozzarella

Tartufo – mit Carpaccio, Rucola, Parmesan und frischem Trüffel

Alle unsere Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse.

Desserts

Tiramisu

Panna Cotta - mit Mangosorbet

Schokosoufflé – mit Waldfruchtsorbet, auf frischen Früchten

Misto di Dolce

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

Alkoholfrei (0,1l)

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

Longdrinks & Cocktails

Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water

Negroni (Gin, roter Vermouth, Campari)

Martini (Gin, Martini Dry)

Old Fashioned (Whiskey, Angostura Bitter, Zucker)

Gimlet (Gin, Zucker, Limettensaft)

Digestifs

Kaffee

Espresso

Espresso Macchiato

Espresso Doppio

Cappuccino

Latte Macchiato

Espresso Corretto - mit 2cl Grappa oder Sambuca

Glas Tee (Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Rooibos, Vanila, Apfel, Salbei)

Gerne auch koffeinfrei

Whiskey (4cl)

Talisker 10 years

Johnnie Walker Black Label 12 years

Schnäpse (2cl)

Ramazotti

Averna

Fernet Branca

Sambuca - mit oder ohne Kaffeebohnen

Limoncello

Frangelico

Baileys

Grappa - unser Personal wird Ihnen bei der Auswahl helfen

Mineralwasser

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

Alkoholfreie Getränke

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

Biere

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

Offene Weißweine

Pinot Grigio	0,25l
Chardonnay	0,25l
Gavi	0,25l
Rosé	0,25l

Offene Rotweine

Montepulciano	0,25l
Sangiovese	0,25l
Primitivo	0,25l
Lambrusco	0,25l

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