

GIGI

AMORE SENZA FINE

ESTATE AL TAVOLO

ANTIPASTI ASPARAGI CON FRAGOLE ^{G,K} 16

bunter Spargel / Erdbeeren / Kirschtomaten / Parmesan / Crema di Balsamico

INSALATA DI PISELLI ^{G,K} 16

Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Parmesan / Parmesan-Dressing

FIORI DI ZUCCA ^{A1,C,D,G} 21

gebackene Zucchini Blüten / Mozzarella Fior di Latte / Parmesan / Sardellen

PIZZA NAPOLETANA BIANCO ASPARAGI ^{2,3,A1,G} 22

Mozzarella Fior di Latte / Südtiroler Speck / grüner Spargel / Kirschtomaten

SECONDI SALMONE E ASPARAGI ^{D,G} 34

Lachsfilet vom Grill / Spargel-Erdbeersalat / Zitronen-Ricotta-Creme

ASPARAGI CON PATATE E BURRO ^G 26

weißer Spargel der Saison / Petersilienkartoffeln / Buttersauce // mit Cotoletta Milanese ^{A1,C,G} +12

ANTIPASTI

OYSTERS ^O

Gillardeau Austern N°4 / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone
Pro Stück 8 (min. 3 Stk.)

TARTARE DI MANZO ^K 23

handgeschnittenes Rinderfilet / Schalotten / Cornichons / Dijon-Senf

FRITTO MISTO ^{2,3,A1,B,C,D,O} 21

frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und Zucchini streifen / Bärlauch-Mayonnaise / Zitrone

PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G 19

hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmesan /
frischer Trüffel / Trüffelschaum

TARTARE DI TONNO ^{D,G,H7} 21

Thunfisch / Burrata / Avocado-Creme / Pistazien

VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D,G} 19

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern

PARMIGIANA ^{A1,G} 16

warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} 19

Burratina 125 g / eingelegte Romatomen / Oxshenherztomen /
Peperone Crusco / aromatisierter Brotcrumble

INSALATA COCOMERO ^G 15

Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze

PASTA FRESCA

FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 19
langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,D} 23
Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein /
Petersilie / aromatisierter Brotcrumble

FETTUCCINE TARTUFO ^{A1,C,G} 27
mit schwarzem Trüffel

LOBSTER LINGUINE ^{A1,B,C} 44
Hummer / Kirschtomaten / Cognac / Chili / Petersilie

RAVIOLO AL UOVO CON SPINACI E RICOTTA TARTUFO ^{A1,C,G} 22
Ricotta / Spinat / Eigelb / frischer Trüffel / Salbeibutter / Parmesan

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G} 22
Bio-Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan // mit Tartare di Tonno ^D +7

SECONDI

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA ^{D,G} 42
Seezunge vom Grill / Rosmarinkartoffeln / wilder Blumenkohl

TONNO MARINATO ^{D,F,I,K,L} 35
marinierter Thunfisch / Sesammantel / Sugo aus Kirschtomaten und Leccino Oliven

COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G} 32
paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat mit Basilikum

FILETTO & TARTUFO ^{A1,G} 45
tranchiertes Filet vom deutschen Weiderind 160g / getrüffeltes Kartoffelpüree /
schwarzer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus

RIBEYE 500g ^G 79
US Beef „Creekstone“ Ribeye 500 g / wilder Brokkoli / Marsala-Jus

FLANKSTEAK TAGLIATA ^{2,3,G} 36
US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200 g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan

SPICY CAVOLFIORE BIANCO ^{G,L} 19
spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta

CONTORNI:

Insalata Mista ^K // Superfino Fries // Kartoffeln mit Rosmarin oder Petersilie ^G //
Verdure alla Griglia // Patate al Forno ^G // Kartoffelpüree ^G // wilder Brokkoli // wilder Blumenkohl //
Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^I 6.5

PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA ^{A1,G} 16.5
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3} 17.5
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ziegenkäse /
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / getrocknete Feige /
Rucola / geröstete Walnüsse

SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} 16.5
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante /
Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

PIZZA TARTUFO ^{A1,G} 22
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo

PARMAROTTI ^{A1,G} 17
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi /
Rucola / Parmesanhobel

DAMA BIANCA ^{A1,G} 26
Mozzarella Fior di Latte / Taleggio / Gorgonzola /
Parmesan / frischer Trüffel

PIZZA VEGAN

LA DONNA CANNONE (VEGAN) ^{2,3,A1,H7} 15
Tomate / Rote-Beete-Carpaccio / Rucola / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

TINA TUNA (VEGAN) ^{6,A1,F} 17
Tomate / veganer Tuna / Leccino Oliven / Kapern / Radicchio /
Salicornia / rote Zwiebeln / Crema di Balsamico

B
E
T
T
E
R

P
I
Z
Z
A

GIGI

AMORE SENZA FINE

ESTATE AL TAVOLO

ANTIPASTI ASPARAGI CON FRAGOLE ^{G,K} 16

asparagus / strawberries / cherry tomatoes / parmesan / balsamic glaze

INSALATA DI PISELLI ^{G,K} 16

lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi / parmesan / parmesan dressing

FIORI DI ZUCCA ^{A1,C,D,G} 21

fried zucchini blossoms / mozzarella fior di latte / parmesan / anchovies

PIZZA NAPOLETANA BIANCO ASPARAGI ^{2,3,A1,G} 22

mozzarella fior di latte / South Tyrolean speck / green asparagus / cherry tomatoes

SECONDI SALMONE E ASPARAGI ^{D,G} 34

grilled salmon fillet / asparagus and strawberry salad / lemon ricotta cream

ASPARAGI CON PATATE E BURRO ^G 26

seasonal white asparagus / potatoes with parsley / butter sauce // with Cotoletta Milanese ^{A1,C,G} +12

ANTIPASTI

OYSTERS ^O

Gillardeau oysters no. 4 / shallot vinaigrette / lemon
p.p. 8 (min. 3 pcs.)

TARTARE DI MANZO ^K 23

hand-cut beef fillet / shallots / cornichons / Dijon mustard

FRITTO MISTO ^{2,3,A1,B,C,D,O} 21

fried seafood, cod and zucchini strips / wild garlic mayo / lemon

PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G 19

Thinly sliced gratinated potatoes / parmesan / fresh truffle / truffle foam

TARTARE DI TONNO ^{D,G,H7} 21

tuna / burrata / avocado cream / pistachios

VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D,G} 19

thinly sliced veal / tuna sauce / capers

PARMIGIANA ^{A1,G} 16

warm sicilian-style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce /
parmesan / basil

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} 19

burratina 125g / pickled roma tomatoes / oxheart tomatoes /
peperone crusco / flavored bread crumble

INSALATA COCOMERO ^G 15

watermelon / feta cheese / Leccino olives / mint

PASTA FRESCA

FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 19
slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,D} 23
vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine / parsley / flavored bread crumble

FETTUCCINE TARTUFO ^{A1,C,G} 27
with black truffle

LOBSTER LINGUINE ^{A1,B,C} 44
lobster / cherry tomatoes / cognac / chili / parsley

RAVIOLO AL UOVO CON SPINACI E RICOTTA TARTUFO ^{A1,C,G} 22
ricotta / spinach / egg yolk / fresh truffle / sage butter / parmesan

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G} 22
organic lemon / basil / burratina / parmesan // with tartare di tonno ^D +7

SECONDI

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA ^{D,G} 42
grilled sole / rosemary potatoes / wild cauliflower

TONNO MARINATO ^{D,F,I,K,L} 35
marinated tuna / sesame crust / cherry tomato and Leccino olive sugo

COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G} 32
breaded veal cutlet / summer cherry tomato salad with basil

FILETTO & TARTUFO ^{A1,G} 45
sliced beef fillet from German pasture-raised cattle 160g / truffled potato purée / black truffle / fried onions / jus

RIBEYE 500g ^G 79
US Beef „Creekstone“ ribeye 500g / wild broccoli / Marsala jus

FLANKSTEAK TAGLIATA ^{2,3,G} 36
US Beef „Creekstone“ flank steak 200g / salsa verde / arugula / parmesan

SPICY CAVOLFIORE BIANCO ^{G,L} 19
spicy cauliflower steak / carrot-sesame purée / ricotta

CONTORNI:

insalata mista ^K // Superfino fries // potatoes with rosemary or parsley ^G //
verdure alla griglia // patate al forno ^G // potato purée ^G // wild broccoli // wild cauliflower //
caponata - sicilian style eggplant with pine nuts ^I 6.5

PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA ^{A1,G} 16.5
tomato / mozzarella fior di latte / mozzarella di bufala / basil

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3} 17.5
tomato / mozzarella fior di latte / goat cheese / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi /
dried fig / arugula / roasted walnuts

SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} 16.5
tomato / mozzarella fior di latte / salame piccante /
pecorino romano D.O.P. / mint-chili-pistachio pesto

PIZZA TARTUFO ^{A1,G} 22
tomato / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil

PARMAROTTI ^{A1,G} 17
tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi /
arugula / parmesan flakes

DAMA BIANCA ^{A1,G} 26
mozzarella fior di latte / taleggio / gorgonzola /
parmesan / fresh truffle

PIZZA VEGAN

LA DONNA CANNONE (VEGAN) ^{2,3,A1,H7} 15
tomato / beetroot carpaccio / arugula / mint-chili-pistachio pesto

TINA TUNA (VEGAN) ^{6,A1,F} 17
tomato / vegan tuna / Leccino olives / capers / radicchio / salicornia /
red onions / balsamic glaze

B
E
T
T
E
R

P
I
Z
Z
A