

# 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 / Ricotta / 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

## 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 <sup>A1,C,G,I</sup> 19  
langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum

PACCHERI FRUTTI DI MARE <sup>A1,B,C,O</sup> 23  
Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein /  
Petersilie / aromatisierter Brotcrumble

FETTUCCINE TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 27  
mit schwarzem Trüffel

LOBSTER LINGUINE <sup>A1,B,C</sup> 44  
Hummer / Kirschtomaten / Cognac / Chili / Petersilie

RAVIOLO AL UOVO CON SPINACI E RICOTTA TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 22  
Ricotta / Spinat / Eigelb / frischer Trüffel / Salbeibutter / Parmesan

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

## SECONDI

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA <sup>D,G</sup> 42  
Seezunge vom Grill / Rosmarinkartoffeln / wilder Blumenkohl

TONNO MARINATO <sup>D,F,I,K,L</sup> 35  
marinierter Thunfisch / Sesammantel / Sugo aus Kirschtomaten und Leccino Oliven

COTOLETTA MILANESE <sup>A1,C,G</sup> 32  
paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat mit Basilikum  
mit weißem Spargel der Saison +12

FILETTO & TARTUFO <sup>A1,G</sup> 45  
tranchiertes Filet vom deutschen Weiderind 160g / getrüffeltes Kartoffelpüree /  
schwarzer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus

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

FLANKSTEAK TAGLIATA <sup>2,3,G</sup> 36  
US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200 g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan

SPICY CAVOLFIORE BIANCO <sup>G,L</sup> 19  
spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta

### CONTORNI:

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

## PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA <sup>A1,G</sup> 16.5  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum

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

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

PIZZA TARTUFO <sup>A1,G</sup> 22  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo

PARMAROTTI <sup>A1,G</sup> 17  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi /  
Rucola / Parmesanhobel

DAMA BIANCA <sup>A1,G</sup> 26  
Mozzarella Fior di Latte / Taleggio / Gorgonzola /  
Parmesan / frischer Trüffel

## PIZZA VEGAN

LA DONNA CANNONE (VEGAN) <sup>2,3,A1,H7</sup> 15  
Tomate / Rote-Beete-Carpaccio / Rucola / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

TINA TUNA (VEGAN) <sup>6,A1,F</sup> 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



## ESTATE AL TAVOLO

### ANTIPASTI ASPARAGI CON FRAGOLE <sup>G,K</sup> 16

asparagus / strawberries / cherry tomatoes / parmesan / balsamic glaze

### INSALATA DI PISELLI <sup>G,K</sup> 16

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

### FIORI DI ZUCCA <sup>A1,C,D,G</sup> 21

fried zucchini blossoms / ricotta / parmesan / anchovies

### PIZZA NAPOLETANA BIANCO ASPARAGI <sup>2,3,A1,G</sup> 22

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

### SECONDI SALMONE E ASPARAGI <sup>D,G</sup> 34

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

### ASPARAGI CON PATATE E BURRO <sup>G</sup> 26

seasonal white asparagus / potatoes with parsley / butter sauce

## ANTIPASTI

### OYSTERS <sup>O</sup>

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

### TARTARE DI MANZO <sup>K</sup> 23

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

### FRITTO MISTO <sup>2,3,A1,B,C,D,O</sup> 21

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

### PATATE CARPACCIO TARTUFO <sup>G</sup> 19

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

### TARTARE DI TONNO <sup>D,G,H7</sup> 21

tuna / burrata / avocado cream / pistachios

### VITELLO TONNATO PIEMONTESE <sup>C,D,G</sup> 19

thinly sliced veal / tuna sauce / capers

### PARMIGIANA <sup>A1,G</sup> 16

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

### BURRATINA CAPRESE <sup>A1,G</sup> 19

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

### INSALATA COCOMERO <sup>G</sup> 15

watermelon / feta cheese / Leccino olives / mint

## PASTA FRESCA

FUSILLONI AL RAGU <sup>A1,C,G,I</sup> 19  
slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil

PACCHERI FRUTTI DI MARE <sup>A1,B,C,D</sup> 23  
vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine / parsley / flavored bread crumble

FETTUCCINE TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 27  
with black truffle

LOBSTER LINGUINE <sup>A1,B,C</sup> 44  
lobster / cherry tomatoes / cognac / chili / parsley

RAVIOLO AL UOVO CON SPINACI E RICOTTA TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 22  
ricotta / spinach / egg yolk / fresh truffle / sage butter / parmesan

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA <sup>A1,C,G</sup> 22  
organic lemon / basil / burratina / parmesan // with tartare di tonno <sup>D</sup> +7

## SECONDI

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA <sup>D,G</sup> 42  
grilled sole / rosemary potatoes / wild cauliflower

TONNO MARINATO <sup>D,F,I,K,L</sup> 35  
marinated tuna / sesame crust / cherry tomato and Leccino olive sugo

COTOLETTA MILANESE <sup>A1,C,G</sup> 32  
breaded veal cutlet / summer cherry tomato salad with basil // with seasonal white asparagus +12

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

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

FLANKSTEAK TAGLIATA <sup>2,3,G</sup> 36  
US Beef „Creekstone“ flank steak 200g / salsa verde / arugula / parmesan

SPICY CAVOLFIORE BIANCO <sup>G,L</sup> 19  
spicy cauliflower steak / carrot-sesame purée / ricotta

### CONTORNI:

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

## PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA <sup>A1,G</sup> 16.5  
tomato / mozzarella fior di latte / mozzarella di bufala / basil

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

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

PIZZA TARTUFO <sup>A1,G</sup> 22  
tomato / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil

PARMAROTTI <sup>A1,G</sup> 17  
tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi /  
arugula / parmesan flakes

DAMA BIANCA <sup>A1,G</sup> 26  
mozzarella fior di latte / taleggio / gorgonzola /  
parmesan / fresh truffle

## PIZZA VEGAN

LA DONNA CANNONE (VEGAN) <sup>2,3,A1,H7</sup> 15  
tomato / beetroot carpaccio / arugula / mint-chili-pistachio pesto

TINA TUNA (VEGAN) <sup>6,A1,F</sup> 17  
tomato / vegan tuna / Leccino olives / capers / radicchio / salicornia /  
red onions / balsamic glaze

B  
E  
T  
T  
E  
R  
  
P  
I  
Z  
Z  
A