

**Wir sind für Sie da**  
**So-Do 11:30-23**  
**Fr-Sa 11:30-23:30**

**Durchgehend warme Küche**  
**So-Do 11:30-22**  
**Fr-Sa 11:30-22:30**

# GUSTAGGIO

**Pizzathek • Pastaria • Bar**

*Hier spricht Genuss perfekt italienisch*

**Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen & Aktionskarte**



## ANTIPASTI

Leckere, frische Kleinigkeiten vor der Mahlzeit

- PIZZABROT** **6**  
mit Knoblaucholivenöl und Oregano
- BRUSCHETTA POMODORO** **6.5**  
4 Stk. hausgemachte Paninibrötchen mit Tomaten, Oregano, Knoblauch
- BRUSCHETTA CAPRESE** **7.5**  
4 Stk. hausgemachte Paninibrötchen mit Mozzarella und Tomaten
- BRUSCHETTA CRUDO** **9**  
4 Stk. hausgemachte Paninibrötchen mit Mozzarella überbacken und Prosciutto Crudo
- PIATTO VERDURE** **10.5**  
gegrilltes Gemüse auf Rucola mit Olivenöl und Balsamicocreme
- CALAMARI FRITTI** **12.5**  
frittierte Tintenfischringe dazu hausgemachter Knoblauch Dip
- CAPRESE TOSCANA** **12.5**  
Büffel- Mozzarella 250gr, marinierte Kirschtomaten, Rucola, Basilikum-Olivenöl dazu ofenfrisches Knoblauchbrot
- VITELLO TONNATO** **14**  
gekochtes Kalbfleisch in Scheiben mit Thunfischcreme und Kapern
- CARPACCIO DI MANZO** **14**  
rohe hauchdünne Rindfleischscheiben mit Rucola, Parmesanspäne, Olivenöl und Balsamicocreme
- PIATTO FRITTO MISTO** **15**  
frittierte Calamari, frittierte Garnelen mit frittierten Zucchiniestreifen und hausgemachter Knoblauch Dip
- PIATTO GUSTAGGIO** **16**  
gemischte ital. Vorspeise: Prosciutto Crudo, Provolone, Vitello Tonnato, Büffel-Mozzarella, Bresaola, Oliven <sup>3,10</sup>, Bruschetta Pomodoro, ofenfrisches Knoblauchbrot und Bresaola

## ZUPPA

- POMODORO** **6.5**  
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube & Croûtons

## INSALATONE

- Salate knackig, geschmackvoll & mit ofenfrischem Knoblauchbrot
- MISTA** **6**  
gemischter Salatteller nach Saison an Joghurt - Rahm Dressing
- NIZZA** **16**  
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, grüne Oliven, rote Zwiebeln, gekochtes Ei, Thunfisch an Caesare Dressing
- VEGGI** **16.5**  
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke mit Grillgemüse und Mozzarellakugeln an Balsamico-Honig-Senf Dressing
- CAESARE POLLO** **17**  
Blattsalate, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons, gegrillte Hähnchenbrustfilets an Caesare Dressing
- ESOTICA** **17.5**  
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Mango, Avocado, Champignons, gegrillte Hähnchenbrustfilet an Mediterran Dressing
- GUSTAGGIO** **18**  
Blattsalate, Kirschtomaten, Grillgemüse, Grana Padano und gegrillte Entrecote Steaks an Joghurt - Rahm Dressing

## HAUSGEMACHTE DRESSINGS

- |  |  |
|--|--|
| <b>CESARE</b><br>Dijon Senf, Zitronensaft, Olivenöl, Grana Padano, Knoblauch, Sardellen, Gewürze | <b>BALSAMICO HONIG SENF</b><br>Balsamico bianco, Olivenöl, Honig, Senf       |
| <b>JOGHURT RAHM</b> <sup>3</sup><br>Joghurt, Sauerrahm, Zitronensaft, Kräuter                    | <b>MEDITERRAN</b><br>Limette, Essig, Zwiebel, Gewürzgurke, Senf, Öl, Gewürze |

## PER BAMBINI

- |  |   |
|--|---|
| <b>PIZZA BAMBINI 26cm</b> <b>9</b><br>San Marzano, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum   | <b>PASTA MARCO</b> <b>8.5</b><br>Pasta nach Wahl - wahlweise mit Butter oder Sugo di Pomodori |
| <b>PIZZA MIO 26cm</b> <b>10</b><br>San Marzano, Tomatensauce, Mozzarella wahlweise mit Salami <sup>1,3,4</sup> oder Hinterschinken <sup>1,3,4,5</sup> oder Champignons | <b>PASTA ALFONSA</b> <b>10</b><br>Pasta nach Wahl mit Rinderragout (Bolognese)                |

## PASTARIA

Wähle unsere frische hausgemachte Pasta & kombiniere mit einer hausgemachten Sauce



- |   |   |
|---|---|
| <b>POMODORO</b> <b>10.5</b><br>hausgemachte Tomatensauce, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Olivenöl                                  | <b>POLLO AL LIMONE</b> <b>16</b><br>gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni an Mascarpone-Senf-Zitronensauce |
| <b>AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> <b>10.5</b><br>Olivenöl, frischem Knoblauch, Peperoncino, Petersilie                                      | <b>MANZO E CHILI</b> <b>17.5</b><br>Rindfleischstreifen gebraten, Kirschtomaten, Paprika, Zwiebeln an Sahne-Tomaten-Chilisauce                    |
| <b>ARRABIATA</b> <b>11.5</b><br>hausgemachte Tomatensauce, Peperoncino, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, frischem Basilikum            | <b>SALMONE</b> <b>17.5</b><br>Lachs gebraten mit Kirschtomaten, Zwiebeln an Weißwein-Kräuter-Sahnesauce   |
| <b>PROSCIUTTO E PANNA</b> <b>13.5</b><br>Hinterschinken <sup>1,3,4</sup> Grana Padano, Sahnesauce   | <b>MARE</b> <b>17.5</b><br>Meeresfrüchte, Gambas, Kirschtomaten an Weißwein-Kräuter-Tomatensauce  |
| <b>BOLOGNESE</b> <b>14</b><br>mit 100% Rinderhackfleisch in Tomatensugo   | <b>SCAMPI E RUCOLA</b> <b>18</b><br>gebratene Garnelen, Kirschtomaten in Tomaten - Weißwein- Sauce und Rucola                                     |
| <b>CARBONARA</b> <b>14.5</b><br>mit Guanciale <sup>1,2,3,4</sup> , Parmesan, Sahne, Eigelb  | <b>GNOCCHI e RAVIOLI</b>  |
| <b>PESTO VERDE</b> <b>14.5</b><br>hausgemachtes Basilikum Pesto, Olivenöl geröstete Pinienkernen, Grana Padano                            | <b>GNOCCHI AURORA</b> <b>18</b><br>hausgemachte Kartoffelnocken mit Gambas in Chiliöl gebraten an Tomaten-Sahne-Sauce & Ricottahaube              |
| <b>FORMAGGI E GORGONZOLA</b> <b>15.5</b><br>mit cremigen Gorgonzola, Grana Padano, Creme Fraiche, Mozzarella, Sahne mit Butter verfeinert | <b>RAVIOLI RICOTTA</b> <b>16</b><br>hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat an Champignon-Parmesan Sauce                            |

**PASTA FRESCA** hausgemachte Pasta

Wir setzen ein Zeichen für frische Ganz nach der Maxime "Erlange höchste Qualität durch Frische Zutaten" haben wir uns dazu entschlossen, unsere Pasta in unsere Pastaria nach eigenem Rezept herzustellen.

Das besondere: durch die hauseigene Herstellung wird unsere Pasta nicht getrocknet. Das führt dazu das sie viel besser Soße aufnehmen können und ein viel intensiver Geschmack haben als getrocknete Pasta.

## AUS DEM PARMESANLAIB

- SPAGHETTI NELLA FORMA DI PARMIGIANO** **15.5**  
frische Spaghetti aus dem Parmesanlaib
- + Champignons **1.5**
- + Schwarzen Trüffel **6.5**
- SPAGHETTI NELLA FORMA DI PARMIGIANO CARBONARA** **16.5**  
frische Spaghetti Carbonara aus dem Parmesanlaib mit Guanciale <sup>1,2,3,4</sup> und Ei
- TAGLIATELLE NELLA FORMA DI PARMIGIANO CON TARTUFO E PANNA** **21.5**  
frische Bandnudeln aus dem Parmesanlaib mit Sahne-Trüffel-Sauce und gehobeltem schwarzen Trüffel

## AL FORNO

- RIGATONI** **14.5**  
mit Rinderhack, Champignons, Erbsen, Tomatensauce & Mozzarella überbacken
- TORTELLINI BIANCO** **15**  
hausgemachte Teigtaschen mit Fleischfüllung in Sahne-Sauce mit Champignons, Putenschinken <sup>1,3,4,5</sup>, Erbsen und Mozzarella überbacken

## PIZZATHEK

Pizza classic 38 cm

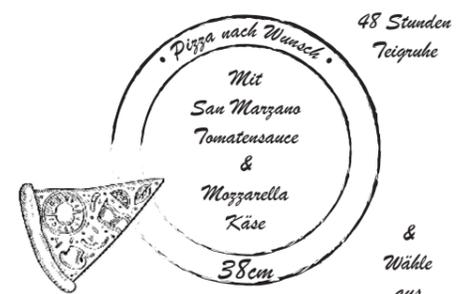
- |   |   |
|---|---|
| <b>MARGHERITA</b> <b>10.5</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum  | <b>MOZZA</b> <b>15</b><br>San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum  |
| <b>FUNGHI FRESCHI</b> <b>12</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Champignons  | <b>CALZONE (GEKLAPPT)</b> <b>15</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Salami <sup>1,3,4</sup> , Schinken <sup>1,3,4,5</sup> |
| <b>SALAMI</b> <b>14</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami <sup>1,3,4</sup>  | <b>CRUDO E GRANA</b> <b>15</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Rucola                                  |
| <b>PROSCIUTTO COTTO</b> <b>14</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto <sup>1,3,4,5</sup> (Hinteschinken)                | <b>FRUTTI DI MARE E GAMBAS</b> <b>15</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Garnelen, Knoblauchöl                          |
| <b>CALABRETTA PICCANTE</b> <b>14.5</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami <sup>1,4</sup> , Kirschtomaten        | <b>BARBECUE CHICKEN</b> <b>15</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Cajun Gewürz, Hähnchenbruststreifen, rote Zwiebeln, Barbecuesauce    |
| <b>URBAN VEGGIES</b> <b>14.5</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, rote Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten, Knoblauchöl |   |
| <b>POPEYE</b> <b>14.5</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Spinat, Knoblauchöl, Pinienkerne, Crème fraîche                        |   |
| <b>DEGLI ARTISTI (PIZZA BIANCA)</b> <b>14.5</b><br>Mozzarella, Ei, Pancetta <sup>1,2,3,4</sup> , rote Zwiebeln, Rosmarin, Piccante            |   |
| <b>TONNO</b> <b>14.5</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln   |   |
| <b>SALMONE</b> <b>15</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Sauerrahm  |   |
| <b>QUATRO FORMAGGI</b> <b>15</b><br>San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Provolone                                 |   |

### UNSER GUSTAGGIO MEHL

Genießen Sie mit unserem Pizzamehl Typ 0'0 "Gustaggio Farina" eine lockere leichte Pizza nach original italienischem Vorbild. Unser Gustaggio Mehl hat den idealen Proteingehalt und eine hohe Wasseraufnahme die besten Voraussetzungen für unsere lange und schonende Teiggerung von 48 Stunden. Das Ergebnis: Sehr aromatischer Geschmack und luftigen krossen Boden bei nur kurzer Backzeit.

*Das schmeckt man!*

## PIZZA NACH WUNSCH



**10.5 €**

- VEGGIE**  
Kirschtomaten - Paprika - Grillgemüse - Champignons - Broccoli - Rucola - Rote Zwiebeln - Spinat - Artischocken - Oliven - Kapern - Ananas - Mais - Peperoni - Ei
- Je Belag **1.5**
- FORMAGGI**  
Mozzarella Käse - Parmigiano Reggiano - Gorgonzola - Schafskäse
- Je Belag **2.5**
- PUR ITALIA**  
Büffelmozzarella - Tonno - Salmone - Sardellen - Frutti Di Mare Prosciutto Di Parma - Scampi - Petto Di Pollo (Hähnchenbrustfilet) - Vitello (dünne gekochte Kalbsfleischscheiben)
- Je Belag **3**
- SALUMERIA**  
Salami <sup>1,3,4</sup> - Prosciutto <sup>1,3,4,5</sup> (Hinterschinken) - Pancetta <sup>1,2,3,4</sup> Salsiccia Salami Piccante <sup>1,4</sup> - Prosciutto Di Tacchino <sup>1,3,4,5</sup> (Putenschinken) - Bresaola
- Je Belag **3**

# GUSTAGGIO

Pizzathek • Pastaria • Bar

Hier spricht Genuss perfekt italienisch

## BENVENUTO AL GUSTAGGIO

Hier spricht Genuss perfekt italienisch!

Wenn Sie sich für die Kombination aus italienischer Lebensfreude und Kochkunst begeistern können, müssen Sie in Zukunft nicht lange suchen. Das Gustaggio ist Ihr italienisches Restaurant und der ideale Treffpunkt, um im Familien- und Freundeskreis Dolce Vita wie in Bella Italia zu genießen. In lockerer, lebensfroher Atmosphäre können Sie hier die traditionell italienische Küche in aufregend modern interpretierten Variationen erleben. Unsere frisch zubereiteten Pizza, -Pasta-, und Salatkreationen werden garantiert auch Ihnen ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Und wem der Sinn nach einem pfiffigen Cocktail in gemütlicher Runde steht, ist an unserer Bar bestens aufgehoben. Unser gesamtes Team freut sich schon drauf, Sie nach allen Regeln der italienischen Lebenskunst im Service, in der Küche und an der Bar verwöhnen zu dürfen.

Ciao und bis bald.

### DOLCI

<b>TIRAMISU</b>	<b>6.5</b>	<b>MASCARPONE BEEREN CRUMBLE</b>	<b>6.5</b>
italiens Klassiker, hausgemacht		Mascarpone-Vanille Creme mit Beeren und Streusel	
<b>PANNA COTTA</b>	<b>6.5</b>	<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO<sup>3</sup></b>	<b>7.5</b>
hausgemachte Panna Cotta mit fruchtiger Erdbeersöße		mit Vanilleeis	

### CAFFETTERIA

Espresso <sup>6</sup>	<b>2.5</b>
Espresso Macchiato <sup>6</sup>	<b>2.7</b>
Espresso Doppio	<b>3.8</b>
Cappuccino <sup>6</sup>	<b>3.4</b>
Caffe Americano	<b>2.8</b>
Latte Macchiato <sup>6</sup>	<b>4.7</b>
Premium Mediterraner Biotee - ver. Sorten	<b>3.5</b>

### ACQUA

	0.25Fl	0.75Fl
S. Pellegrino	<b>2.9</b>	<b>6.6</b>
Acqua Panna	<b>2.9</b>	<b>6.6</b>

### BIBETE

	0.33Fl
Coca Cola <sup>2,6</sup> , Light <sup>2,6,8</sup> , Zero <sup>2,6</sup>	<b>3.5</b>
Mezzo - Mix <sup>2,6,3</sup> , Fanta, Sprite <sup>2,6,3</sup>	<b>3.5</b>
Bitter Lemon <sup>7</sup> , Ginger Ale <sup>2,7</sup>	0.2Fl <b>3.2</b>
Genuss Eistee	<b>4</b>
Pfirsich oder Zitrone	

### SUCCO DI FRUTTA

	0.3l
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft	<b>4</b>
Johannisbeernektar, Maracujanektar	<b>4</b>
Saftschorle	<b>3.5</b>

### LIMONATA

<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b>	0.3l
Zitrone - Ingwer	<b>6.5</b>
Granatapfel	<b>6.5</b>

### APERITIVI

<b>CAMPARI<sup>2</sup></b>	0.2l	<b>6</b>
orange oder soda		
<b>APEROL SPRITZ</b>	0.2l	<b>6.5</b>
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe		
<b>APEROL SOUR</b>	0.2l	<b>6.5</b>
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Orangenscheibe		
<b>HUGO</b>	0.2l	<b>6.5</b>
Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze, Limette, Soda		
<b>LILLET WILD BERRY</b>	0.2l	<b>6.5</b>
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren		

### DIGESTIVI

Martini Bianco	5cl	<b>5.5</b>
Averna	4cl	<b>6</b>
Ramazzotti	4cl	<b>6</b>
Amaretto	4cl	<b>6</b>
Limoncello	2cl	<b>3</b>
Grappa	2cl	<b>4.5</b>
Grappa Nonino	2cl	<b>6.5</b>

### BIRRE

	0.3l	0.5l
Schwaben Bräu - Export vom Fass	<b>3.7</b>	<b>4.9</b>
Cluss Kellerpils - Naturtrüb vom Fass	<b>3.7</b>	
Sanwald - Hefeweizen vom Fass	<b>3.8</b>	<b>4.9</b>
Bierradler vom Export (süß, sauer)	<b>3.7</b>	<b>4.9</b>
Weizenradler	<b>3.8</b>	<b>4.9</b>
Cola Weizen	<b>3.8</b>	<b>4.9</b>
Sanwald Kristallweizen		<b>4.9</b>
Sanwald Sportweizen Hefe alkoholfrei		<b>4.9</b>
Alkoholfreies Bier (0.33Fl)	<b>3.7</b>	

### PROSECCO

Prosecco Hausmarke	0,1l	<b>4.5</b>
Spumante Brut Cuvee Fashion Victim, Astoria, Italien	0,75Fl	<b>29</b>

### VINI BIANCI APERTO

<b>GUSTAGGIO HAUSWEIN</b>	<b>6.5</b>
Pinot Grigio, trocken, Selva Volpina, Umbrien, Italien	
<b>CHARDONNAY</b>	<b>7</b>
Astoria, Venezien, Italien, fruchtig, frisch, Fruchtaromen	
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>7</b>
Biscardo, Venezien, Italien, trocken, fruchtig	

### VINI ROSATO APERTO

<b>GUSTAGGIO HAUSWEIN</b>	<b>6.5</b>
Selva Volpina, Umbrien, Italien, fruchtig, vollmundig	
<b>SANTA CRISTINA</b>	<b>7</b>
Santa Cristina, Toscana, Italien, trocken, aromatisch	

### VINI ROSSI APERTO

<b>GUSTAGGIO HAUSWEIN</b>	<b>6.5</b>
Merlot, trocken, Selva Volpina, Umbrien, Italien	
<b>LAMBRUSCO ENOVITE</b>	<b>6.5</b>
Frizzante Rotwein Eimiglia-Romagna Modena, Italien lieblich - süß mit Erdbeeraromen	
<b>MONTEPULCIANO</b>	<b>7.5</b>
Poggio al Santi, Lazise, Italien, fruchtig, weich	
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b>	<b>7.5</b>
Vallchiara, Moasca, Italien, trocken, angenehme Frucht	
<b>WEINSCHORLE</b>	<b>4.5</b>

### GUSTAGGIO WEIN

Roberto Mazzeis liebe für Wein und sein feines Gespür dafür, besondere Tropfen zu keltern hat unser Augenmerk auf das Weingut Alibriana aus einer Weinregion in Norditalien gelegt, immer mit dem Ziel unsere Gäste Weine von einzigartigem und überzeugendem Charakter anzubringen.

Probieren und genießen Sie unsere Gustaggio Weine in Rot, Rose & Weiß.

Salute!

### BOTTIGLIA 0,75Fl

#### VINI BIANCI WEISSWEIN

<b>CHARDONNAY</b>	<b>26</b>
Astoria, Venezien, Italien, fruchtig, frisch, Fruchtaromen	
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>26</b>
Biscardo, Venezien, Italien, trocken, fruchtig	
<b>MARANGONA LUGANA</b>	<b>34</b>
Trebbiano, Lombardei, Italien, trocken, fruchtig	

#### VINI ROSATO ROSE

<b>SANTA CRISTINA</b>	<b>24.5</b>
Toscana, Italien, trocken, aromatisch	
<b>ROSA DEI FRATI</b>	<b>30</b>
Sangiovese, Lombardei, Italien, fruchtig	

#### VINI ROSSI ROTWEIN

<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b>	<b>26</b>
Vallchiara, Moasca, Italien, trocken, angenehme Frucht	
<b>MONTEPULCIANO</b>	<b>26</b>
Poggio al Santi, Lazise, Italien, fruchtig, weich	
<b>SANGIOVESE RUBICONE</b>	<b>34</b>
Emilia Romagna, Italien, trocken	

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

#### Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5 mit Phosphat, 6 koffeinhaltig, 7 Chininhalting, 8 enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmittel, 9 Taurinhalting, 10 geschwärzt

#### Allergene / Zusatzstoffe:

Gerne gibt unser Service Team Auskunft bei Fragen zu enthaltene Allergenen und Zusatzstoffen.