



Täglich geöffnet von 12:00 – 14:00 Uhr

und von 18:00 – 22:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Telefon: 0 64 21 – 88 44 253

www.gianico.de

Inhaber: Nico Cerritelli

Wir akzeptieren auch Kartenzahlungen: EC-Karten ab 10,00 € und Visa- und MasterCard ab 50,00 €

*Sehr geehrter Gast,
herzlich Willkommen in unserem Haus.
Wir können Ihnen versichern, dass wir uns bemühen,
Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu
gestalten.*

*Da wir alle Gerichte nach Ihren Wünschen individuell
frisch zubereiten, hoffen wir auf Ihr Verständnis, wenn es
einmal etwas länger dauern sollte. Sie haben aber dafür
auch die Gewähr, dass Ihre Bestellung mit Sorgfalt
zubereitet wird.*

*Wir erfüllen auch gerne Ihre Sonderwünsche, lassen Sie
sich von uns beraten.*

„Guten Appetit!“



Aperitivo

<i>Martini</i> ⁽³⁾	<i>5cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Campari Soda</i> ^(2,3,10)	<i>0,2l</i>	<i>5,00</i>
<i>Campari Orange</i> ^(2,3,10)	<i>0,2l</i>	<i>6,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,50</i>
<i>Aperol Spritz</i> ^(2,3)	<i>0,2l</i>	<i>7,50</i>



Antipasti freddi – Kalte Vorspeise

<i>Insalata Italia</i> (G, G, M)	11,50
<i>mit Tomaten, Gurken, Käse, Vorderschinken, Karotten und Ei</i>	
<i>Insalata mista</i>	7,50
<i>gemischter Salat (M)</i>	
<i>Beilagen Salat</i>	5,50
<i>kleiner gemischter Salat (M)</i>	
<i>Insalata di Mare</i>	14,00
<i>Meeresfrüchtesalat (D, L)</i>	
<i>Caprese</i>	11,00
<i>Mozzarella mit Tomaten und Basilikum (G, M)</i>	
<i>Rucola con Parma</i>	14,00
<i>Parmaschinken mit Rucola und Parmesan (6, M, G)</i>	
<i>Antipasto misto all' Italiana</i>	16,00
<i>gemischte italienische Vorspeise (6, G)</i>	



Antipasti Caldi – Warme Vorspeisen

<i>Bruschette (3 Stück)</i>	6,00
<i>Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl (A)</i>	
<i>½ Dutzend Burgunderschnecken</i> in pikanter Tomatensoße (G, N)	12,00
<i>Melanzane Parmiggiana</i>	16,50
<i>Auberginen mit Spinat (oder Vorderschinken) und Mozzarella überbacken (G, 6)</i>	
<i>Pleus alla Chef</i>	16,00
<i>gegrillte Austernpilze nach Art des Chefs</i>	

Jede Vorspeise wird mit unserem selbstgebackenen Brot serviert

Pizze – Pizza (alle A, G))

Pizza Gianico 17,50

ohne Tomatensoße, mit Salsiccia, Spinat, Trüffelöl, Zwiebeln und Balsamicocreme (G, 6)

Pizza Checco 15,50

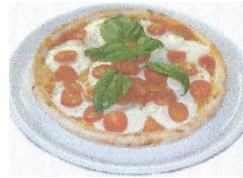
mit Mozzarella, Paprika, Cherrytomaten, Salami und Parmaschinken (6)

Pizza Birillo 12,00

mit Mozzarella, Vorderschinken und Oliven(6)

Pizza Tricolore 12,50

mit Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum



Pizza Quattro Stagioni 13,50

mit Mozzarella, Salami, Pilzen, Paprika und Vorderschinken(6)

Pizza „Diavola“ 14,00

mit Mozzarella, Vorderschinken, Pilzen, Salami und Peperoniwurst- scharf (6)

Pizza Calzone (gefüllte Teigtasche) 13,50

mit Mozzarella, Salami, Vorderschinken, Pilzen und Paprika (6)

Pizza Vegetaria 16,00

mit Mozzarella und verschiedenem Gemüse



Pizza Zonzolina 15,00

mit Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilzen, Paprika, Zwiebeln und Thunfisch (6,D)

Pizza Napoletana 12,00

ohne Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch(D)

Pizza Settimanale 17,00

mit Mozzarella, Lachs, Cherrytomaten und Rucola (G, 6)

Pizza alla Boscaiola 17,50

mit Mozzarella, Austernpilzen, Zwiebeln,

Rucola, Coppa (luftgetrockneter

Nackenschinken)– scharf (6)



Pizza Parma e Gorgonzola 16,00

mit Mozzarella, Gorgonzola und Parmaschinken (6)

Pizza alla Chef 17,00

mit Mozzarella, Parmaschinken, Knoblauch, Rucola und Parmesan (6)

Pizza nach Wunsch (alle A)

<i>Pizza Pane</i>	<i>5,50</i>
<i>Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin</i>	
<i>Pizza Margherita</i>	<i>9,00</i>
<i>mit Tomaten und Mozzarella (G)</i>	

Folgende Beläge mit Preisauflschlag:

<i>Vorderschinken</i> (6)	<i>2,50</i>
<i>Pilze</i>	<i>2,50</i>
<i>Austernpilze</i>	<i>3,50</i>
<i>Salami</i> (6)	<i>2,50</i>
<i>Paprika</i>	<i>2,50</i>
<i>Peperoniwurst</i> (6)	<i>2,50</i>
<i>Salsicciawurst</i> (6)	<i>5,00</i>
<i>Zwiebeln</i>	<i>2,50</i>
<i>Sardellen</i> (12)	<i>3,00</i>
<i>Oliven</i> (2)	<i>2,50</i>
<i>Kapern</i>	<i>2,50</i>
<i>Thunfisch</i> (12)	<i>4,00</i>
<i>Spinat</i>	<i>5,00</i>
<i>Broccoli</i>	<i>4,00</i>
<i>Rucola</i>	<i>4,00</i>
<i>Parmaschinken</i> (6)	<i>5,50</i>
<i>Gorgonzola</i> (G)	<i>5,00</i>
<i>Cherrytomaten</i>	<i>3,00</i>



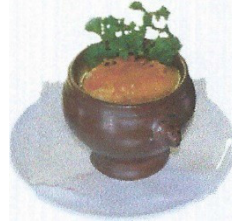
Zuppe – Suppen

Stracciatella alla Romana

Kraftbrühe mit zerrissenem Ei (4, C, G)

Zuppa di Pomodoro

Tomatencremesuppe (4, G, L)



6,00

7,00

Pasta – Nudelgerichte (alle A)

Spaghetti al Pomodoro

mit Tomatensoße (L)

Spaghetti alla Bolognese

mit Hackfleischsoße (L)

Spaghetti Aglio e Olio

mit scharfe Peperoni und Knoblauch

Tagliatelle al Salmone

mit Lachs (D, GL)

Tagliatelle alle Verdure di Stagione

mit Gemüse der Saison und Parmesan

Tagliatelle alla Contadina

mit Austernpilzen und Knoblauch (pikant)

Pennette all'arrabiata

mit Knoblauch, Oliven und pikanter Tomatensoße (L)

Pennette Montecarlo

mit Pesto, Zwiebeln und Bolognesesahnesoße (L, G)

Pennette Gianico

mit Tomatensoße, Zwiebeln, Salsicciawurst, Cherrytomaten, Gorgonzola, Rucola und Parmesan (6, L, G)



10,50

13,00

10,50

17,00

17,50

16,00

14,00

16,50

19,00

Pasta al forno – Aus dem Ofen (alle A)

Pennette al forno

14,00

Makkeroni mit Mozzarella und Hackfleisch überbacken (L)

Gnocchi al forno

14,00

mit Schinken und Mozzarella überbacken (G, 6)

Lasagne al forno (Hausgemacht)

16,00

mit Hackfleischfüllung (L, G)



Gnocchi (alle A)

Gnocchi Sorrentina

14,00

mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum (L, G)

Gnocchi ai formaggi

16,00

mit versch. Käsesorten in Sahnesoße (G)



Bambini – Kinder

Für Kinder bereiten wir gerne jedes Gericht als kleinere Portion zu!

Scaloppine di Vitello – Kalbsmedaillons

<i>Scaloppina ai Funghi freschi</i>	27,50
<i>Kalbsmedaillons mit frischen Pilzen (G)</i>	
<i>Scaloppina al Pepe Verde</i>	26,50
<i>Kalbsmedaillons mit grünem Pfeffer (G)</i>	
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	28,00
<i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei (G)</i>	
<i>Scaloppina alla Marsala</i>	25,50
<i>Kalbsmedaillons in feiner Marsalaweinsoße</i>	
<i>Scaloppina al Limone</i>	26,00
<i>Kalbsmedaillons in Zitronensoße</i>	



Carne di Manzo – Vom Rind

<i>Rib-Eye alla Contadina</i>	31,50
<i>mit gebratenen Austernpilzen</i>	
<i>Rib-Eye vom Grill</i>	28,00
<i>Rib-Eye al Pepe Verde</i>	29,50
<i>mit grünem Pfeffer (G)</i>	
<i>Rib-Eye alla Senape</i>	29,50
<i>in Senfsauce (G,M)</i>	

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert.

Desserts

Tartufo (E,G,3) 7,00

Panna Cotta (hausgemacht) (G,3) 7,50

Cassata 7,00

Eis mit kandierten Früchten (C,3)

Zabaglione 7,00

gesüßter Ei-Schaum mit Marsala (C,3)



Pesce – Fisch

Lucioperca alla griglia

Zanderfilet gegrillt (A,D)

23,50

Lucioperca al limone

Zanderfilet in Zitronencremesauce (G,D)

25,50

Salmone alla griglia

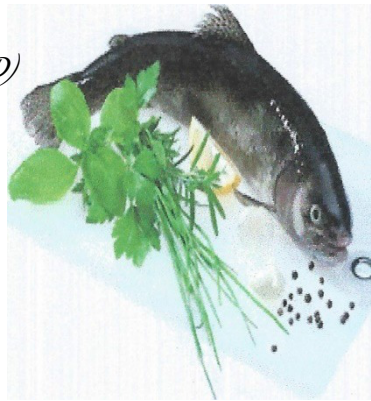
Lachsfilet gegrillt (A,D)

25,50

Salmone all'arancia

Lachsfilet in Orangensauce (G,D)

28,50



Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert.

Getränke

Offene Weißweine

	<i>0,2ℓ</i>
<i>Pinot Grigio (trocken)</i>	<i>6,50</i>
<i>Chardonnay (trocken)</i>	<i>6,50</i>

Offene Rotweine

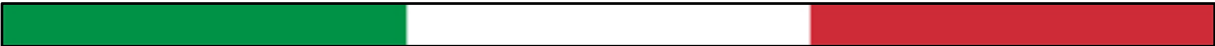
	<i>0,2ℓ</i>
<i>Montepulciano d`Abruzzo</i>	<i>7,00</i>
<i>Primitivo</i>	<i>7,00</i>
<i>Rosé (trocken)</i>	<i>6,50</i>

Für Flaschenweine fragen Sie bitte unsere Bedienung!



Getränke

<i>San Pellegrino</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50</i>
	<i>0,7l</i>	<i>6,50</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,00</i>
<i>Coca Cola (5), Cola Zero (5)</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,50</i>
<i>Fanta, Sprite (alle 2,3)</i>		
<i>Bitter Lemon, Tonic Water (5)</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50</i>
<i>Apfel- u. Orangensaft,</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50</i>
<i>Vio: Apfel-, Traubenschorle</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,50</i>
<i>(alle 2,3))</i>		
 <i>Licher vom Faß (A)</i>	 <i>0,3l</i>	 <i>4,00</i>
	<i>0,4l</i>	<i>5,00</i>
 <i>Licher alkoholfrei (A)</i>	 <i>0,33l</i>	 <i>4,00</i>
 <i>Benediktiner Weizen (A):</i>		
<i>alkoholfreies</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,50</i>
 <i>Hefe hell</i>	 <i>0,5l</i>	 <i>5,50</i>
 <i>Kristall</i>	 <i>0,5l</i>	 <i>5,50</i>



Digestifs , Spirituosen

<i>Grappa di Prosecco</i>	<i>0,2cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Averna</i>	<i>0,2cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>0,2cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Amaretto</i>	<i>0,2cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>0,2cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Sambuca</i>	<i>0,2cl</i>	<i>4,00</i>

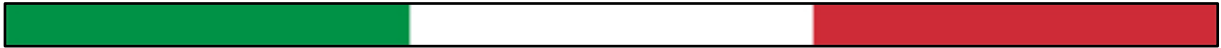


Warme Getränke

<i>Tasse Caffé</i> ^(S)	<i>2,50</i>
<i>Tasse Espresso</i> ^(S)	<i>2,50</i>
<i>Tasse Cappuccino</i> ^(S)	<i>3,50</i>
<i>Tasse Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>3,00</i>
<i>Latte Macchiato</i> ^(S,M)	<i>4,00</i>



Vielen Dank für Ihren Besuch!



Liste der deklarationspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffe

Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere- und -erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E = Erdnüsse und –erzeugnisse
- F = Soja (-bohnen) und –erzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und –erzeugnisse
- M = Senf- und Senferzeugnisse
- N = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte

Zusatzstoffe:

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Farbstoffe
- 3 = Süßungsmittel
- 4 = Geschmacksverstärker
- 5 = Koffein
- 6 = Phosphat
- 7 = Schwefel
- 10=Chinin

