



# *Menù*



*"Il Ristorante Da Gelsomina nasce nel 1960 grazie alla signora Gelsomina e suo marito Raffaele. Con la loro semplicità portarono in tavola piatti genuini e tradizionali. Oggi autenticità e tradizione, con un pizzico di innovazione sono sempre sulla nostra tavola... con la terza generazione, dopo 60 anni."*

*The Da Gelsomina restaurant was founded in 1960 thanks to Mrs. Gelsomina and her husband Raffaele. With their simplicity they brought to the dishes that bring together, genuineness and tradition. Today from 60 years, tradition always on our table."*

Gentile cliente,

la informiamo che all'interno della ns. attività si producono alimenti che possono contenere **ALLERGENI**.

Gli **ALLERGENI** sono "sostanze o ingredienti che, se ingeriti, possono determinare allergie o intolleranze nei consumatori, rappresentando un pericolo serio per le persone che soffrono di queste patologie".

Di seguito la **lista degli allergeni** come definita dall' allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

### **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

- 1. Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Al fine di evitare pericoli nel consumatore, invitiamo i clienti **ALLERGICI** o **INTOLLERANTI** a tali sostanze a darcene preventiva comunicazione. Il personale addetto provvederà a preparare con estrema cura ed attenzione prodotti privi di tali sostanze.

Il titolare

*Antipasti*  
*Starter - Vorspeisen*

- **PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA** € 18.00  
Driedham and Buffalo-Mozzarella cheese  
*Rohschinken und Buffalo-Mozzarella*
- **INSALATA CAPRESE** € 18.00  
Classical Capri salad with tomatoes,  
mozzarella cheese, organ and basil  
*Tomaten, Mozzarella Salatmit, Oregano und Basilikum*
  - **Add € 2.00** for Buffalo Mozzarella
  - **Plus € 2.00** für Buffalo Mozzarella
- **AFFETTATO MISTO CON FORMAGGI** € 22.00  
Mixer home made sliced salumi with mix cheese combination  
*Gemischter, hausgemachter Aufschnitt-Teller  
mit gemischter Kasesorten*
- **VERDURE MISTE** € 18.00  
Mixed Vegetables  
*Gemischte Gemüse*
- **POLPETTE DI SCAROLA** € 15.00  
Escarole balls  
*Eskariol-Bällchen*
- **CACIOCAVALLO AFFUMICATO IN TEMPURA** € 20.00  
Smoked cheese "Tempura"  
*Geräucherter Käse im Tempura-teig frittiert*

 *User: Ristorante*  
*Wifi Password: Gelsomina*

*Antipasti*  
*Starter – Vorspeisen*

- **ALICI MARINATE** € 18.00  
Marinated Anchovies  
*Marinierte Sardellen*
- **INSALATA DI CALAMARI** € 18.00  
Squid Salad with Rucola and Almonds  
*Calamari-Salat mit Rucola und Mandeln*
- **CARPACCIO DI POLIPO \*** € 20.00  
Octopus Carpaccio with olive oil and lemon  
*Tintenfisch-Carpaccio mit Olivenöl und Zitrone*
- **POLIPO ALLA GRIGLIA \*** € 22.00  
Grilled Octopus  
*Gegrillter Tintenfisch*
- **CALAMARO RIPIENO SCOTTATO \*** € 22.00  
Seared stuffed Squid  
*Gefüllter Kalmar gegrillt*



User: Ristorante  
Password: Gelsomina



Da Gelsomina Ristorante




*Pasta*  
*Pasta - Nudeln*

- **RAVIOLI ALLA CAPRESE** € 25.00  
Ravioli (stuffed noodles) Capri Style with cheese  
*Ravioli caprese mit Caciotta Käse*
- **GNOCCHI VERDI CON GORGONZOLA E NOCI** € 20.00  
Green gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts  
*Grüne Gnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen*
- **SPAGHETTI PUTTANESCA** € 18.00  
Spaghetti with tomatoes, anchovy, olives, capers and garlic  
*Spaghetti mit Tomaten, Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch*
- **SPAGHETTI CHIUMMENZANA** € 18.00  
Spaghetti with tomatoes, basil, organ, garlic, hot pepper and oil  
*Spaghetti mit Tomaten, Basilikum, Oregano, Knoblauch, scharfem Pfeffer und Öl*
- **FETTUCCINE AL SUGO DI CONIGLIO** € 24.00  
Fettuccine with rabbit sauce hunter style  
*Breite Nudeln mit Kaninchen-Sauce Jägerart*
- **RISOTTO CON LIMONE** € 20.00  
Risotto with Lemon  
*Zitronen Risotto*
- **ZUPPA DEL GIORNO** € 18.00  
Soup of the Day (ask to the Waiter)  
*Tagessuppe (fragen Sie die Kellner)*

 User: Ristorante  
*Wifi* Password: Gelsomina

*Pasta*  
*Pasta - Nudeln*

- **SPAGHETTI ALLA VONGOLE** € 28.00  
Spaghetti with clams  
*Spaghetti mit Venusmüscheln*
- **RISOTTO ALLA PESCATORA** € 30.00  
Risotto with sea foods  
*Mehrererefrutchen Risotto*
- **LINGUINE CON COZZE E LIMONE** € 25.00  
Linguine pasta with Mussels and Lemon  
*Linguine Nudeln mit Mies-Müscheln und Zitrone*
- **CALAMARATA ALLO SCOGLIO** € 30.00  
Home made pasta with sea foods  
*Housgemachen Nudeln mit Mehreerefrüchten*

 *User: Ristorante*  
*Wifi Password: Gelsomina*


*Carne*  
*Meat - Fleisch*

- **CONIGLIO ALLA CACCIATORA** € 28.00  
Hunter's Rabbit  
*Kaninchen auf JägerArt*
- **POLLO AL MATTONE** € 22.00  
Grilled Chicken  
*Gegrilltes Huhn*
- **FILETTO DI MANZO** € 32.00  
*(alla griglia o al pepe verde)*  
Fillet of beef (grilled, or with green pepper)  
*Rinderfilet (gegrillt oder mit grünem Pfeffer)*
- **FILETTO AI FUNGHI PORCINI** € 35.00  
Fillet of Beef with Porcini mushrooms  
*Rinderfilet mit Steinpilzen*
- **TAGLIATA DI MANZO** € 28.00  
*(con patate o su letto di rucola con pomodori)*  
Slicedbeef with (rosmarin potatoes or with rucola and tomatoes)  
*Geschnittenes Rinderfleisch (auf Rosmarin-Kartoffeln oder mit Rucola und Tomaten)*
- **TAGLIATA DI MANZO CON PORCINI E GRANA** € 30.00  
*(con patate o su letto di rucola)*  
Slicedbeef with porcini mushrooms, rocket and Grana cheese  
*Geschnittenes Rinderfleisch mit Steinpilzen auf Rucolabett und Grana Käse*

 *Wifi* User: Ristorante  
Password: Gelsomina

*Pesce*  
*Fish – Fisch*

- **PESCE FRESCO A PIACERE** € 9.00 - per 100 gr. -  
*(alla griglia, all'acqua pazza, al limone o vino bianco)*  
Fresh fish, according to daily offer (ask the waiter)  
(grilled or with tomatoes, or with lemon or white wine)  
*Frischer Fische nach Tagesangebot (Fragen Sie das Personal)*  
*(gegrillt oder mit Tomaten oder mit Zitrone oder Weisswein)*
- **PESCE SPADA ALLA GRIGLIA\*** € 25.00  
Grilled swordfish  
*Gegrillter Schwertfisch*
- **PESCE IN CROSTA DI MANDORLE** € 32.00  
Baked fish in almondscrust  
*Gebackener Fisch in der Mandelkruste*
- **GAMBERONI ALLA GRIGLIA\*** € 50.00  
Grilled prawns  
*Gegrillte Garnelen*
- **GAMBERONI ALLA FRADIAVOLA\*** € 50.00  
Prawns with tomatoes garlic and red chilli pepper  
*Gaernelen mit Tomaten, Knoblauch und scharfen Peperoncini*

 *User: Ristorante*  
*Wifi Password: Gelsomina*

*Pesce*  
*Fish - Fisch*


- **CALAMARI ALLA GRIGLIA \*** € 26.00  
Grilled Calamari  
*Gegrillte Kalamari*
- **GRIGLIATA DI PESCE** € 38.00  
Mixed grilled fish  
*Gemischte Fischegegrillt*
- **FRITTURA DI PESCE \*** € 28.00  
Mixed friedfish  
*- Gemischte Fischefrittiert*
- **SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE** € 35.00  
Mixed soutè with Clams and Mussels  
*Gedünstete Venus - u. Miesmuscheln*
- **ZUPPA DI COZZE** € 20.00  
Mussels soup with tomatoes  
*Miesmuschel-Suppe mit Tomaten*
- **IMPEPATA DI COZZE** € 20.00  
Boiled mussels with pepper and lemon  
*Gedämpfte Miesmuscheln mit Pfeffer und Zitrone*

 *User: Ristorante*  
*Wifi Password: Gelsomina*

*Contorni*  
*Salads - Salate und Beilagen*

- **INSALATA MISTA** € 7.00  
Mixed salad / *Gemischter Salat*
- **INSALATA DI POMODORI** € 7.00  
Tomatoes salad / *Tomatensalat*
- **POMODORI E RUCOLA** € 7.00  
Tomatoes with rucola / *Tomaten mit Rucola*
- **PATATE CON ROSMARINO** € 7.00  
French fries potatoes with rosmarin  
*Bratkartoffeln mit Rosmarin*
- **PARMIGIANA DI MELANZANE** € 15.00  
Gratinated eggplant, neapolitan style  
*Überbackene Auberginen nach neapolitanischer Art*
- **VERDURE GRIGLIATE** € 8.00  
Grilled Vegetables / *Gegrilltes Gemüse*
- **SCAROLA SALTATA** € 9.00  
Sauteed Escarol  
*Sautierter Escariol (Edivien)*

\*Questo prodotto potrebbe essere congelato, prego chiedere al cameriere  
This product could be frozen, please ask the waiters  
Dieses Productt konnte eingefroren werden, bitte fragen Sie den kellner

 *User: Ristorante*  
*Wifi Password: Gelsomina*

Dear Customer,

We inform you that inside our menu, there are foods that may contain **allergens**.

**Allergens** are "substances or ingredients which, if ingested, may determine allergies or intolerances, representing a serious danger to people who suffer from these pathologies." Hereinafter the list of allergens as defined in annex II to Regulation (EU) No1169/2011.

### **SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES**

- 1. Cereals containing gluten**, namely: wheat (spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derived products, except: wheat-based glucose syrups, including dextrose; wheat-based maltodextrins; Barley-based glucose syrups; Cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 2. Crustaceans and crustacean-based products.**
- 3. Eggs and egg-based products.**
- 4. Fish and fish-based products**, except: a) fish jelly used as a support for preparations of vitamins or carotenoids; b) gelatin or fish glue used as a clarifying agent in the beer and wine.
- 5. Peanuts and peanut-based products.**
- 6. Soy and soy-based products**, except: a) refined oil and soy fat; b) Mixed tocopherols natural (E306), tocopherol D-Natural alpha, tocopherol acetate D-Alpha Natural, succinate tocopherol D-Natural alpha-based soy; (c) Vegetable oils derived from the soy-based esters of phytosterols and phytosterols;d) vegetable stanol ester produced by soy-based vegetable oil sterols.
- 7. Milk and milk-based products** (including lactose), except: a) whey used for manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) Lattiolò.
- 8.. Nuts**, namely: Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus Avellana*), Walnuts (*Juglans regia*), Cashew (Western cashew) nuts, pecans [*Carya illinoensis*(Wangenh.) K. Koch], Brazil Nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), walnuts *Macadamia* or Queensland nuts (*macadamia ternifolia*), and their products, except for fruit to shell used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 9. Celery and celery-based products.**
- 10. Mustard and mustard-based products.**
- 11. Sesame seeds and sesame seed products.**
- 12. Sulphur dioxide and sulphites** in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as well as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.
- 13. Lupins and Lupin-based products.**
- 14. Molluscs and shellfish products.**

In order to avoid dangers in the consumer, we invite **allergic** customers or **intolerant** to such substances to affecting preventive communication.

The staff will prepare with extreme care and attention products without these substances.

Please ask them.

The Owner of the Ristorante Da Gelsomina

