Herzlich Willkommen

im Ristorante

Da Giuliano

Für die Allergene Speisekarte wenden Sie sich

bitte an unser Personal

= Vegetarisches Gericht

Aperitivi / Aperitif

Aperol spritz	(Prosecco, Aperol, Soda, Eis)	0,2l	**6,90€**
Hugo	(Prosecco, Holundersirup, Limette,Eis)	0,2l	**6,90€**
Rosato mio	(Prosecco, Ramazzotti Rose, Eis)	0,2l	**6,90€**
Prosecco Valdo	Valdobbiadene Marca Oro	0,1l	**5,90€**
Prosecco Valdo	Valdobbiadene Rosé	0,1l	**5,90€**
Martini	(Rot, Weiß oder Trocken)	5cl	**5,50€**
Sherry	Sandeman (Dry, Medium)	5cl	**5,50€**
Campari [1]	(Orange, Soda)	5cl	**5,90€**
San bitterino	Bitter Aperitiv (Alkoholfrei)	0,1l	**4,90€**
Crodino	Bitter Aperitiv (Alkoholfrei)	0,1l	**4,90€**

Antipasti / Vorspeisen

Mozzarella caprese **9,50€**
Original italienische Mozzarella, mit Tomatenscheiben, frischen Basilikumblättern und hausgemachtem Basilikumpesto

Vitello tonnato **13,50€**
Scheiben von rosa pochiertem frischem Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce, Kapern und Sardellen

Carpaccio di salmone **13,50€**
Hauchdünn geschnittenes Lachscarpaccio angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und rotem Pfeffer auf einem Rucolabett

Carpaccio di manzo **13,50€**
Frisches argentinisches Rinderfilet hauchdünn geschlagen, am Tisch verfeinert mit frischen Champignons, gehobeltem Parmesankäse und hausgemachter Kräuterknoblauchvinaigrette mit Sardellen

Carpaccio di manzo con porcini **14,50€**
Frisches argentinisches Rinderfilet hauchdünn geschlagen, mit Rucola, gebratenen Steinpilzen und Parmesanspänen, verfeinert mit einer Zitronenvinaigrette

Antipasto frutti di mare **14,90€**
Frischer Meeresfrüchtesalat bestehend aus Pulpo, Sepia, Calamari, Miesmuscheln und Shrimps, angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und Knoblauch

Antipasto all´Italiana **Für 1 P 14,50€**
Italienischer Vorspeisenteller mit Artischocken, frischem Gemüse, Parmaschinken, Parmesanstückchen, Oliven, Salami Milano, pikanter Salami, Mini-Mozzarella, Rucola und Cherry Tomaten **Für 2 P 24,50€**

ZUPPE / Suppen

Minestrone **5,90€**
Frische hausgemachte Gemüsesuppe

Zuppa di pomodoro **5,90€**
Original italienische Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen, nach Wunsch mit Gin verfeinert

Zuppa del marinaio **9,90€**
Frische hausgemachte Fischsuppe mit Lachs, Zander und Meeresfrüchten

Insalate / Salate

Insalata mista piccola con rucola **6,50€**
Ein kleiner traditioneller gemischter Salat mit Rucola,
Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata mista con rucola **7,50€**
Traditioneller gemischter Salat mit Rucola, Cherry Tomaten,
fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata abruzzese **12,90€**
Gemischter Salat mit Rucola, Cherry Tomaten, knusprigem Speck,
gebratenen frischen Champignons, Mini Mozzarella, fein
geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata tonno **12,90€**
Gemischter Salat mit Rucola, Thunfisch, Cherry Tomaten,
Schafskäse, Oliven, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata alla Giuliano **13,90€**
Gemischter Salat mit Rucola, Cherry Tomaten, frischen gebratenen
Hähnchenbruststreifen, Mini Mozzarella und Parmaschinken,
fein geschnittenen Möhren und Fenchel, verfeinert mit Walnüssen

Unsere Salate werden nach Wunsch mit unserem Hausdressing
(Sahne-Kräuter) oder Essig und Öl serviert

Steinofen Pizza (⌀ 36 cm)

Pizza margherita **9,00€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Basilikum

Pizza napoli **10,50€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern und schwarzen Oliven

Pizza salame e funghi **10,50€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Mailänder Salami und frischen Champignons

Pizza mista **11,00€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Mailänder Salami, Kochschinken und frischen Champignons

Pizza cotto **11,50€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Kochschinken und frischen Champignons

Pizza tonno e cipolla **12,00€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Petersilie und Zwiebeln

Pizza diavola **12,50€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, pikanter Salami, Paprika, frischen Champignons, schwarzen Oliven und frischem Chili

Pizza salsiccia piccante **12,50€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia piccante, Rucola und gehobeltem Parmesankäse

Pizza vegetaria **12,50€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Gemüse

Steinofen Pizza (⌀ 36 cm)

Pizza campagnola **12,50€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrillter Zucchini, Rucola, gehobeltem Parmesankäse und Cherry Tomaten

Pizza parma **13,50€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse

Pizza frutti di mare **14,90€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten, Petersilie und etwas Knoblauch

Pizza scampi **16,90€**
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, 3 Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon), Petersilie und etwas Knoblauch

Pizze bianche (weiße Pizza)

Pizza bianca alla Giuliano **10,00€**
Pizza mit Sahne, Mozzarella, Gorgonzola und Walnüssen

Pizza bianca alla Giuseppe **10,90€**
Pizza mit Sahne, Mozzarella, frischem Blattspinat und gehobeltem Parmesankäse

Pizza bianca alla Rosario **11,90€**
Pizza mit Sahne, Mozzarella, pikanter Salsiccia und Kartoffelspalten

Pizza bianca alla Nicole **12,90€**
Pizza mit Sahne, Mozzarella, gegrillter Zucchini, Cherry Tomaten und frischen Norweger Lachsstreifen

Pasta / Nudeln

Penne alla sorrentina Ⓥ **9,50€**
Kurze Nudeln in einer leichten Tomatensoße mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Spaghetti all´Abruzzese Ⓥ **9,90€**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili, verfeinert mit Petersilie

Tagliatelle al pesto genovese Ⓥ **10,50€**
Frische hausgemachte Bandnudeln in einer selbstgemachten Basilikumpestosoße

Lasagna al forno **10,50€**
Frische hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch und Tomatensoße

Penne alla paesana **12,50€**
Kurze Nudeln in einer Tomatensoße mit frischen Rinderfilet-spitzen und Zwiebeln

Ravioloni ripieni con ricotta e spinaci Ⓥ **12,50€**
Frische hausgemachte Riesenteigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer Parmesansahnesoße verfeinert mit Walnüssen (Auf Wunsch auch mit Tomatensoße oder Pesto)

Gnocchi alla Giuseppe **12,90€**
Frische hausgemachte Gnocchi mit frischen Hähnchenbruststreifen, Shrimps und Cherry-Tomaten, in einer leichten Buttersalbeisoße

Tagliatelle porcini Ⓥ **13,50€**
Frische hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen in einer Parmesan-Sahnesoße

Pasta / Nudeln

Tagliatelle al salmone **13,90€**
Frische hausgemachte Bandnudeln mit frischen Norweger Lachsstreifen in einer Hummersahnecremesoße

Tagliatelle Giuliano **13,90€**
Frische hausgemachte Bandnudeln mit frischen Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in einer Parmesansahnesoße

Tagliatelle fegato **13,90€**
Frische hausgemachte Bandnudeln mit frischen Kalbsleberstreifen, Steinpilzen und Cherry-Tomaten in einer leichten Butter-Salbeisoße

Spaghetti pescatore **14,90€**
Spaghetti mit Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, in einer leichten Cherrytomatensoße

Spaghetti con scampi **16,90€**
Spaghetti mit 3 Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) in einer leichten Cherrytomatensoße mit etwas Knoblauch

Pasta mista Da Giuliano **für 1 P 17,50€**
3 gemischte Pasta Variationen aus unserer Speisekarte
nach Ihrem Wunsch zusammengestellt **für 2 P 28,90€**

Risotto

Risotto con porcini e gamberetti **11,50€**
Risotto mit Steinpilzen und Shrimps in einer leichten Butter-Parmesansoße

Carne / Fleisch

Filetto di manzo alla griglia (200g) 25,90€
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Filetto alla senape (200g) 26,90€
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt in einer Pommery-senfsoße an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto alla napoletana (200g) 26,90€
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit frischen Champignons, Rosmarin, Artischocken, Oliven und etwas Knoblauch, an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di manzo alla griglia ai porcini (200g) 26,90€
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit gebratenen Steinpilzen dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Filetto di manzo al parmigiano (200g) 26,90€
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt auf einer Parmesan-cremesoße verfeinert mit Parmesanscheiben, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Filetto di manzo rossini (200g) 26,90€
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt auf einer gerösteten Brotscheibe mit hausgemachtem Kräuteröl, an einer Rotwein-Rosmarinsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Fegato di vitello alla mamma 17,50€
Frische Kalbsleber gebraten mit frischen gebratenen Zwiebeln, an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Carne / Fleisch

Petti di pollo alla griglia (200g) **16,50€**
Frisches Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Petti di pollo al pepe verde (200g) **17,50€**
Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer grünen Pfeffersahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Petti di pollo alla senape (200g) **17,90€**
Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer Pommerysenfsoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di maiale alla gorgonzola **17,90€**
Frische Schweinefiletmedaillons gebraten in einer Gorgonzola-sahnesoße, mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di maiale alla saltimbocca **18,50€**
Frische Schweinefiletmedaillons gebraten mit Parmaschinken und Salbei, in einer Weißweinbuttersoße, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di maiale ai porcini **18,50€**
Frische Schweinefiletmedaillons gebraten mit Steinpilzen in einer leichten Cognac-Sahnesoße anbei Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Carne mista alla griglia **Für 1 P 18,50€**
Verschiedene frische Fleischvariationen vom Grill bestehend aus Hähnchenbrustfilet, Kalbsleber und Schweinefilet dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter **Für 2 P 30,50€**

Pesce / Fisch

Scampi alla griglia (4 Scampi) 22,90€
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gegrillt, an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln mit einer selbstgemachten Kräuterknoblauchremoulade

Scampi al forno (4 Scampi) 22,90€
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) aus dem Ofen, mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin, dazu reichen wir einen Beilagensalat

Scampi all´arancia (4 Scampi) 22,90€
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer leichten Orangen-Buttersoße und Minze, dazu Orangenrisotto

Scampi livorno (4 Scampi) 22,90€
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer Weißweintomatensoße mit Oliven, Kapern und Knoblauch, dazu Reis

Luccio in padella al vino bianco 18,50€
Zanderfilets gebraten in einer Weißweinsoße an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla saltimbocca 18,50€
Zanderfilets gebraten mit Parmaschinken, Weißwein und Salbei an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio in padella al prosecco 18,50€
Zanderfilets gebraten in einer Minzeproseccosoße an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Pesce / Fisch

Salmone alla griglia (200g) 18,50€
Frisches Norweger Lachsfilet gegrillt mit frischem Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln dazu eine hausgemachte Knoblauch-
kräutersoße mit Chili

Salmone al vino bianco (200g) 18,90€
Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in Weißwein an frischem
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla crema D´aragosta (200g) 18,90€
Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Hummercremesoße
und Shrimps an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla gorgonzola (200g) 18,90€
Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Gorgonzolasahnesoße
an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Sogliola alla mugnaia / griglia Tagespreis
Seezunge gebraten oder gegrillt mit frischem Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln

Pesce misto alla griglia Für 1 P 22,50€
Verschiedene Fischvariationen vom Grill
bestehend aus Zanderfilet, Norweger Lachsfilet **Für 2 P 39,50€**
und 1 Scampi (Golden Dragon) anbei frischer Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln dazu hausgemachte Knoblauch-
kräutersoße mit Chili und Kräuterknoblauchremoulade

Dolce / Dessert

Soufflé al cioccolato **6,50€**
Heißes Schokosoufflé mit flüssigem Schokoladenkern,
serviert mit Vanillesoße

Panna cotta al mango **6,50€**
Hausgemachte Mango-Panna Cotta, auf einer Kirschcreme,
verfeinert mit frischer Mango

Tiramisú Giuliano **6,90€**
Selbstgemachtes Tiramisú nach Art des Hauses

Crespelline alla frutta **6,90€**
Hausgemachter heißer Crêpes gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis
verfeinert mit warmer Orangensoße

Coppa Gelato Fantasia **6,90€**
Eisbecher mit Vanille, Schoko, Erdbeere und Schlagsahne

Semifreddo alla nutella **6,90€**
Hausgemachtes halbgefrorenes Nutellaparfait auf einem
Vanillespiegel mit Haselnusssplitter verfeinert

Sorbetto al limone **9,50€**
Zitronensorbet am Tisch zubereitet, vollendet mit Limoncello
und Prosecco

Bambini / Für unsere Kleinen

Spaghetti bolognese **6,50€**
Spaghetti mit Hackfleischsoße

Pizza bambini **7,50€**
Kleine Pizza mit Tomatensoße und Mozzarella

Scaloppina milanese **8,50€**
Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

Patatine fritte **3,50€**
Portion Pommes Frites (Auf Wunsch mit Ketchup oder Mayonnaise)

Gelato bambini **2,50€**
Eine Kugel Eis nach Wahl mit etwas Sahne und Streusel
(Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone)

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	**2,70€**
San Pellegrino	0,75 l	**5,90€**
Acqua Panna	0,5 l	**4,90€**
Acqua Panna	0,75 l	**5,90€**
Fanta/ Sprite [1]	0,2 l	**2,50€**
Cola/Cola Zero [2+1+4]	0,2 l	**2,50€**
Schweppes Tonic Water [3]	0,2 l	**2,90€**
Schweppes Bitter Lemon [3]	0,2 l	**2,90€**
Schweppes Ginger Ale [3+1]	0,2 l	**2,90€**
Rixdorfer Fassbrause	0,2 l	**2,50€**
Apfelschorle Lift	0,2 l	**2,50€**
Granini Ananassaft	0,2 l	**2,90€**
Granini Kirschsaft	0,2 l	**2,90€**
Granini Maracujasaft	0,2 l	**2,90€**
Granini Orangensaft	0,2 l	**2,90€**
Granini Apfelsaft	0,2 l	**2,90€**
Granini Tomatensaft	0,2 l	**2,90€**
Granini Bananensaft	0,2 l	**2,90€**
Orangensaft (frisch gepresst)	0,2 l	**4,50€**
Kraftmalz Malzbier	0,33 l	**3,50€**

Heiße Getränke

Espresso [2]	**2,40€**
Espresso doppio [2]	**3,80€**
Cappuccino [2]	**2,90€**
Kaffee [2]	**2,80€**
Latte Macchiato [2]	**3,90€**
Kakao	**3,50€**
Milchkaffee [2]	**3,80€**
Tee	**2,40€**

1= mit Farbstoff 2= koffeinhaltig 3= chininhaltig 4= Phenylalaninquell

Digestivi

Ramazzotti	2 cl	**3,50€**
Amaro Averna	2 cl	**3,50€**
Fernet Branca	2 cl	**4,00€**
Fernet Menta	2 cl	**4,00€**
Sambuca	2 cl	**3,50€**
Amaretto	2 cl	**3,50€**
Malteser Aquavit	2 cl	**4,00€**
Linie Aquavit	2 cl	**4,00€**
Wodka	2 cl	**4,00€**
Williams Birne	2 cl	**4,00€**
Vecchia Romagna	2 cl	**4,00€**
Limoncello	2 cl	**4,00€**
Baileys 1, 2	2 cl	**4,00€**
Grappa	2 cl	**4,00€**
Grappa di Prosecco	2 cl	**7,90€**
Grappa 18 Lune	2 cl	**7,90€**

Birre / Biere

Warsteiner vom Fass	0,3 l	**3,30€**
Warsteiner vom Fass	0,5 l	**5,20€**
Warsteiner Alkoholfrei (Fl.)	0,33 l	**3,50€**
König Ludwig Hefeweizen Hell (Fl.)	0,5 l	**4,90€**
König Ludwig Kristallweizen (Fl.)	0,5 l	**4,90€**
König Ludwig Hefe Alkoholfrei (Fl.)	0,5 l	**4,90€**
König Ludwig Dunkelbier (Fl.)	0,5 l	**4,90€**
Berliner Kindl Weiße (Rot/Grün)	0,33 l	**3,60€**

1= mit Farbstoff 2= koffeinhaltig 3= chininhaltig 4= Phenylalaninquelle

Vini aperti / Offene Weine

	0,25l	0,5l	1l
Weißweine			
Pinot Grigio (Veneto D.O.C)	**6,50€**	**11,00€**	**19,00€**
Chardonnay (Veneto I.G.T)	**6,50€**	**11,00€**	**19,00€**
Brezza (Umbrien I.G.T)	**7,50€**	**13,50€**	**25,00€**
Rotweine			
Chianti (Toscana D.O.C)	**6,50€**	**11,00€**	**19,00€**
Montepulciano (Abruzzen D.O.C)	**6,50€**	**11,00€**	**19,00€**
Primitivo (Puglia I.G.T)	**7,00€**	**13,00€**	**24,00€**
Roseweine			
Solemar (Veneto I.G.T)	**6,50€**	**11,00€**	**19,00€**
Brezza Rosato (Umbrien I.G.T)	**7,50€**	**13,50€**	**25,00€**
Perlwein			
Lambrusco (Emilia Romagnia I.G.T.)	**6,50€**	**11,00€**	**19,00€**