

Herzlich Willkommen
im Ristorante

Da Giuliano

Für die Allergene Speisekarte wenden Sie sich
bitte an unser Personal




= Vegetarisches Gericht



Aperitivi / Aperitif

Aperol Spritz	(Aperol, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	7,90€
Italicus Spritz	(Italicus (Bergamotte, Zeder, Kamille, Lavendel), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	7,90€
Sarti Spritz	(Sarti Rosa (Mango, Maracuja, Blutorange), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	7,90€
Lavendel Spritz	(Lavendelsirup, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	7,90€
Hugo	(Holundersirup, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	7,90€
Rosato Mio	(Ramazzotti Rose (Hibiscus, Orangenblüte), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	7,90€
Fresco Spritz	(Ramazzotti Fresco (Bergamotte, Zitrone, Orange, Ingwer, Minze), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	7,90€
Limoncello Spritz	(Limoncello, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	7,90€
Prosecco Valdo	Valdobbiadene Marca Oro	0,1l	6,90€
Prosecco Valdo	Valdobbiadene Rosé	0,1l	6,90€
Martini	(Rot, Weiß oder Trocken)	5cl	6,50€
Sherry	Sandeman (Dry, Medium)	5cl	6,50€
Campari ¹	(Orange, Soda)	5cl	7,50€
San bitterino	Bitter Aperitif (Alkoholfrei)	0,1l	5,50€
Crodino	Bitter Aperitif (Alkoholfrei)	0,1l	5,50€

Antipasti / Vorspeisen

Mozzarella bufala 	13,90€
Original italienischer frischer Büffel Mozzarella, mit Tomatenscheiben, frischen Basilikumblättern und hausgemachtem Basilikumpesto	
Carpaccio di bietola 	14,90€
Frisches Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Ziegenkäse und Walnüssen, mit hausgemachter Honig-Senf-Zitronen-Öl Vinaigrette	
Vitello tonnato	16,50€
Scheiben von rosa pochiertem frischem Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce, Kapern und Sardellen	
Carpaccio di salmone	16,90€
Hauchdünn geschnittenes Lachscarpaccio angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und rotem Pfeffer auf einem Rucolabett	
Carpaccio di bresaola	17,50€
Frischer italienischer luftgetrockneter Rinderschinken, dünn geschnitten, mit Rucola und Parmesanspänen, verfeinert mit Walnüssen und einer Zitronenvinaigrette	
Carpaccio di manzo con porcini	17,90€
Frisches argentinisches Rinderfilet hauchdünn geschlagen, mit Rucola, gebratenen Steinpilzen und Parmesanspänen, verfeinert mit einer Zitronenvinaigrette	
Antipasto frutti di mare	18,90€
Frischer Meeresfrüchtesalat bestehend aus Pulpo, Sepia, Calamari, Miesmuscheln und Shrimps, angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und Knoblauch	
Antipasto all'Italiana	Für 1 P 17,90€
Italienischer Vorspeisenteller mit Artischockenherzen, frischem Gemüse, Parmaschinken, Parmesanstückchen, pikanter Salami, Salami Milano, Oliven, Mini-Mozzarella, Bresaola, Rucola und Cherry Tomaten	
	Für 2 P 32,00€

ZUPPE / Suppen

Minestrone 	7,50€
Frische hausgemachte Gemüsesuppe	
Zuppa di pomodoro 	7,50€
Original italienische Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen, nach Wunsch mit Gin verfeinert	
Zuppa del marinaio	12,90€
Frische hausgemachte Fischsuppe mit Lachs, Meeresfrüchten und etwas Knoblauch	

Insalate / Salate

Insalata mista contorno 	8,00€
Kleiner Beilagensalat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
Insalata mista piccola 	9,00€
Kleiner gemischter Salat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
Insalata mista 	10,00€
Gemischter Salat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
Insalata abruzzese	15,90€
Gemischter Salat mit knusprigem Speck, gebratenen frischen Champignons, Rucola, Cherry Tomaten, Mini Mozzarella, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
Insalata tonno	15,90€
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Rucola, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
Insalata alla Giuliano	17,50€
Gemischter Salat mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmaschinken, Mini Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel, verfeinert mit Walnüssen	
Insalata salmone	20,90€
Gemischter Salat mit frischen gebratenen Norweger Lachsstreifen, Shrimps, Mini Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel, verfeinert mit Mandelblättchen	

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

Steinofen Pizza (Ø 36 cm)

Pizza margherita 	11,50€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Basilikum	
Pizza napoli	13,50€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven	
Pizza salame e funghi	13,50€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Mailänder Salami und frischen Champignons	
Pizza mista	14,00€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Mailänder Salami, Kochschinken und frischen Champignons	
Pizza cotto	14,50€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Kochschinken und frischen Champignons	
Pizza tonno e cipolla	15,00€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln verfeinert mit Petersilie	
Pizza diavola	15,50€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, pikanter Salami, Paprika, frischen Champignons, Oliven und frischem Chili	
Pizza salsiccia piccante	15,50€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, pikanter italienischer Wurst, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	
Pizza vegetariana 	15,50€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Gemüse	

Steinofen Pizza (Ø 36 cm)

Pizza campagnola  **15,50€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrillter Zucchini, Rucola, gehobeltem Parmesankäse und Cherry Tomaten

Pizza parma **16,50€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse

Pizza Nicole **16,90€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Norweger Lachstreifen und frischem Blattspinat

Pizza bresaola **17,50€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola und Bresaola
(frischer italienischer luftgetrockneter Rinderschinken)

Pizza frutti di mare **17,90€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie

Pizza scampi **17,90€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Salzwassergarnelen und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie

Pizze bianche (weiße Pizza)

Pizza bianca alla Giuliano  **13,00€**

Pizza mit Kochsahne, Mozzarella, Gorgonzola und Walnüssen

Pizza bianca alla Giuseppe  **13,90€**

Pizza mit Kochsahne, Mozzarella, frischem Blattspinat und gehobeltem Parmesankäse


Pasta / Nudeln

Penne alla sorrentina 	11,50€
Kurze Röhrennudeln in einer leichten Tomatensoße mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum	
Spaghetti all´Abruzzese 	11,90€
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili, verfeinert mit Petersilie	
Tagliatelle al pesto genovese 	12,90€
Frische selbstgemachte Bandnudeln in einer hausgemachten Basilikumpestosoße	
Lasagna al forno	14,50€
Frische hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomatensoße	
Ravioloni ripieni con ricotta e spinaci 	14,50€
Frische selbstgemachte Riesenteigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer Parmesansahnesoße verfeinert mit Walnüssen (Auf Wunsch auch mit Tomatensoße oder Pesto)	
Gnocchi ripieni con tartufo 	14,90€
Frische selbstgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel in einer Butter-Salbeisoße, verfeinert mit Parmesanspänen	
Penne gorgonzola e pollo	15,50€
Kurze Röhrennudeln in einer Gorgonzolasahnesoße mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen	
Tagliatelle porcini 	15,50€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen in einer Parmesan-Sahnesoße	

Pasta / Nudeln

Tagliatelle al salmone	15,90€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Norweger Lachsstreifen in einer Hummersahnecremesoße	
Tagliatelle fegato	15,90€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Kalbsleberstreifen, Steinpilzen und Cherry-Tomaten in einer leichten Butter-Salbeisoße	
Tagliatelle Giuliano	16,50€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in einer Parmesansahnesoße	
Caramelle sorrento 	16,90€
Frische selbstgemachte Nudeln in Bonbonform gefüllt mit Pistazien und Abrieb von Sorrent-Zitronen IGP in einer Orangen-Butter-Honigsoße, verfeinert mit Pistaziensplitter	
Spaghetti pescatore	17,50€
Spaghetti mit Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, in einer leichten Cherrytomatensoße	
Spaghetti con scampi	17,90€
Spaghetti mit Salzwassergarnelen in einer leichten Cherrytomatensoße mit etwas Knoblauch	
Pasta mista Da Giuliano	für 1 P 19,90€
3 gemischte Pasta Variationen aus unserer Speisekarte nach Ihrem Wunsch zusammengestellt	
	für 2 P 36,90€

Risotto

Risotto verdure 	13,90€
Risotto mit frischem Gemüse in einer leichten pikanten Tomatensoße	
Risotto con porcini e gamberetti	14,90€
Risotto mit Steinpilzen und Shrimps in einer leichten Butter-Salbei-Parmesansoße und Cherrytomaten	

Carne / Fleisch

Filetto di manzo alla griglia (200g) 32,50€

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Filetto di manzo alla senape (200g) 33,50€

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt in einer Pommery-senfsahnesoße an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di manzo alla napoletana (200g) 33,50€

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Oliven, frischen Champignons, Rosmarin, Artischockenherzen, Cherrytomaten und etwas Knoblauch, an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di manzo alla griglia con porcini (200g) 33,50€

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit gebratenen Steinpilzen dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Filetto di manzo al parmigiano (200g) 33,50€

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt auf einer Parmesan-cremesoße verfeinert mit Parmesanscheiben, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Filetto di manzo alla pizzaiola (200g) 33,50€

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt in einer leichten Tomatensoße mit Oliven, Knoblauch, Oregano und Rosmarin dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Fegato di vitello alla mamma 21,50€

Frische Kalbsleber gebraten mit frischen gebratenen Zwiebeln, an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Carne / Fleisch

Petti di pollo alla griglia (200g) 19,50€

Frisches Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Petti di pollo al pepe verde (200g) 20,50€

Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer grünen Pfeffersahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Petti di pollo alla senape (200g) 20,90€

Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer Pommerysenfsahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di maiale alla gorgonzola 21,50€

Frische Schweinefiletmedaillons gebraten in einer Gorgonzolasahnesoße, mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di maiale alla saltimbocca 22,00€

Frische Schweinefiletmedaillons gebraten mit Parmaschinken und Salbei, in einer Weißweibuttersoße, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di maiale ai porcini 22,50€

Frische Schweinefiletmedaillons gebraten mit Steinpilzen in einer leichten Cognac-Sahnesoße anbei Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Carne mista alla griglia Für 1 P 32,50€

Verschiedene frische Fleischvariationen vom Grill bestehend aus argentinischem Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

(300g)

Für 2 P 62,50€

(600g)

Pesce / Fisch

Scampi alla griglia (4 Scampi) 27,90€

Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gegrillt, an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln dazu eine selbstgemachte Kräuterknoblauchremoulade

Scampi al forno (4 Scampi) 27,90€

Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) aus dem Ofen, mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin, dazu reichen wir einen Beilagensalat

Scampi all'arancia (4 Scampi) 27,90€

Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer leichten Orangen-Buttersoße und Minze, an Orangerisotto

Scampi livorno (4 Scampi) 27,90€

Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer Weißweintomatensauce mit Oliven, Kapern und Knoblauch an Ristotto

Scampi al pepe verde (4 Scampi) 27,90€

Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer grünen Pfeffer-Cognac-Sahnesauce an Risotto

Luccio in padella al vino bianco 21,90€

Zanderfilets gebraten in einer Weißweinsauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla saltimbocca 21,90€

Zanderfilets gebraten mit Parmaschinken, Weißweinsauce und Salbei an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio in padella al prosecco 21,90€

Zanderfilets gebraten in einer Minzeprosecosauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Pesce / Fisch

Salmone alla griglia (200g) 24,90€

Frisches Norweger Lachsfilet gegrillt mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln dazu eine hausgemachte Knoblauchkräutersoße mit Chili

Salmone al vino bianco (200g) 24,90€

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in Weißweinsauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla crema D´aragosta (200g) 24,90€

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Hummercremesahnesauce und Shrimps an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla gorgonzola (200g) 24,90€

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Gorgonzolasahnesauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla senape (200g) 24,90€

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Weißwein-Pommerysenfsahnesauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Sogliola alla mugnaia / griglia Preis auf Anfrage

Seezunge gebraten oder gegrillt mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Pesce misto alla griglia Für 1 P 35,50€

Verschiedene Fischvariationen vom Grill bestehend aus Zanderfilet, Norweger Lachsfilet und 1 Scampi




(Golden Dragon) anbei frischer Blattspinat und

Rosmarinkartoffeln dazu hausgemachte Knoblauch-

kräutersoße mit Chili und einer Kräuter Knoblauchremoulade

Für 2 P 68,00€

Dolce / Dessert


Panna cotta al cioccolato bianco	7,90€
Hausgemachte Weiße-Schokoladen Panna Cotta, auf einer selbstgemachten Mangocreme	
Tiramisú Giuliano 	7,90€
Hausgemachtes Tiramisú - extrem lecker -	
Semifreddo alla nutella 	7,90€
Hausgemachtes halbgefrorenes Nutellaparfait auf einem Vanillespiegel mit Haselnussplitter verfeinert	
Soufflé al cioccolato 	7,90€
Heißes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern anbei Vanillesoße	
Crespeline alla frutta 	7,90€
Hausgemachter heißer Crêpes gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis verfeinert mit warmer Orangensoße	
Coppa Gelato Fantasia 	7,90€
Eisbecher mit Vanille, Schoko, Erdbeere und Schlagsahne	
Cassata siciliana 	8,50€
Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus je einer Lage Zabaione- und Schokoladeneiscreme und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-Orangen- und Haselnussstückchen auf einem Amarettospiegel, dazu etwas Sahne	
Sorbetto al limone 	11,50€
Zitronensorbet am Tisch zubereitet, vollendet mit Limoncello und Prosecco	

Bambini / Für unsere Kleinen

Spaghetti bambini/ Penne bambini

- mit Butter  **6,50€**
- mit Tomatensoße  **7,50€**
- mit Rinderhackfleischtomatensoße **8,50€**

Pizza bambini

- Margherita (Tomatensoße und Mozzarella)  **8,50€**
- Salame (Tomatensoße, Mozzarella, Mailänder Salami) **9,50€**

Scaloppina milanese bambini

Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

11,90€

Patatine fritte

Portion Pommes Frites

(Auf Wunsch mit Ketchup oder Mayonnaise)

5,50€

Gelato bambini

Eine Kugel Eis nach Wahl mit etwas Sahne und Streusel
(Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone)

3,50€

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	2,90€
San Pellegrino	0,75 l	5,90€
Acqua Panna (still)	0,25 l	2,90€
Acqua Panna (still)	0,75 l	5,90€
Fanta/ Sprite ¹	0,2 l	2,70€
Cola/Cola Zero ²⁺¹⁺⁴	0,2 l	2,70€
Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	3,20€
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	3,20€
Schweppes Ginger Ale ³⁺¹	0,2 l	3,20€
Rixdorfer Fassbrause	0,2 l	2,70€
Apfelschorle	0,2 l	2,70€
Granini Ananassaft	0,2 l	2,90€
Granini Kirschsft	0,2 l	2,90€
Granini Maracujasaft	0,2 l	2,90€
Mervita Orangensaft	0,2 l	2,90€
Mervita Apfelsaft	0,2 l	2,90€
Granini Bananensaft	0,2 l	2,90€
Orangensaft (frisch gepresst)	0,2 l	6,50€
Kraftmalz Malzbier	0,33 l	3,50€

Heiße Getränke

Espresso ²	2,80€
Espresso doppio ²	4,80€
Cappuccino ²	3,40€
Kaffee ²	3,20€
Latte Macchiato ²	4,90€
Kakao	4,20€
Milchkaffee ²	4,40€
Tee	2,50€

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

Digestivi

Ramazzotti	2 cl	4,00€
Amaro Averna	2 cl	4,00€
Fernet Branca	2 cl	4,50€
Fernet Menta	2 cl	4,50€
Sambuca	2 cl	4,00€
Amaretto	2 cl	4,00€
Malteser Aquavit	2 cl	4,50€
Linie Aquavit	2 cl	4,50€
Wodka	2 cl	4,50€
Williams Birne	2 cl	4,50€
Vecchia Romagna	2 cl	4,90€
Limoncello	2 cl	4,50€
Baileys ^{1,2}	2 cl	4,50€
Grappa	2 cl	4,50€
Grappa di Prosecco	2 cl	8,50€
Grappa 18 Lune	2 cl	8,50€

Birre / Biere

Warsteiner vom Fass	0,3 l	3,90€
Warsteiner vom Fass	0,5 l	5,90€
Warsteiner Alkoholfrei (Fl.)	0,33 l	3,80€
König Ludwig Hefeweizen Hell (Fl.)	0,5 l	5,10€
König Ludwig Kristallweizen (Fl.)	0,5 l	5,10€
König Ludwig Hefe Alkoholfrei (Fl.)	0,5 l	5,10€
König Ludwig Dunkelbier (Fl.)	0,5 l	5,10€
Peroni Nastro Azzurro (Fl.) Italienisches Bier	0,33 l	4,90€
Berliner Kindl Weiße (Rot/Grün)	0,33 l	4,50€

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)	7,50€	12,00€	22,00€
Chardonnay (Veneto I.G.T)	7,50€	12,00€	22,00€
Brezza (Umbrien I.G.T)	9,50€	17,50€	32,00€

Rotweine

Montepulciano (Abruzzen D.O.C)	7,50€	12,00€	22,00€
Primitivo (Puglia I.G.T)	8,00€	14,00€	26,00€
Chianti (Toscana D.O.C)	8,50€	15,00€	28,50€

Roseweine

Solemar (Veneto I.G.T)	7,50€	12,00€	22,00€
Brezza Rosato (Umbrien I.G.T)	9,50€	17,50€	32,00€

Perlwein

Lambrusco (Emilia Romagna I.G.T.)	7,50€	12,00€	22,00€
-----------------------------------	-------	--------	--------