

Herzlich Willkommen
im Ristorante

Da Giuliano

Wir akzeptieren seit Oktober 2021 nur

! BARZAHLUNG !

Für die Allergene Speisekarte wenden Sie sich
bitte an unser Personal



= Vegetarisches Gericht

Aperitivi / Aperitif


Aperol Spritz	(Aperol, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,50€
Italicus Spritz	(Italicus (Bergamotte, Zeder, Kamille, Lavendel), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	11,50€
Sarti Spritz	(Sarti Rosa (Mango, Maracuja, Blutorange), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,50€
Lavendel Spritz	(Lavendelsirup, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,50€
Hugo	(Holundersirup, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,50€
Rosato Mio	(Ramazzotti Rose (Hibiscus, Orangenblüte), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,50€
Fresco Spritz	(Ramazzotti Fresco (Bergamotte, Zitrone, Orange, Ingwer, Minze), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,50€
Limoncello Spritz	(Limoncello, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,50€
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	
Calamaretti su rucola	17,50€
Baby Calamari gebraten mit Knoblauch, Chili, Limetten und Koriander auf einem Rucolabett mit Cherrytomaten, angemacht mit Essig und Öl	
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 18,50€
Italienischer Vorspeisenteller mit frischem Gemüse, Oliven und verschiedenen Wurst- und Käsevarianten	
	Für 2 P 33,00€

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 piccola 	8,00€
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	16,50€
Gemischter Salat mit knusprigem Speck, gebratenen frischen Champignons, Rucola, Cherry Tomaten, Mini Mozzarella, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
Insalata tonno	16,90€
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Rucola, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
Insalata alla Giuliano	18,50€
Gemischter Salat mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmaschinken, Mini Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel, verfeinert mit Walnüssen	
Insalata salmone	21,50€
Gemischter Salat mit frischen gebratenen Norweger Lachsstreifen, Shrimps, Mini Mozzarella, Rucola, fein geschnittenen Möhren, Cherry Tomaten und Fenchel, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen	

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 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	
Pizza campagnola 	15,50€
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrillter Zucchini, Rucola, gehobeltem Parmesankäse und Cherry Tomaten	

Steinofen Pizza (Ø 36 cm)

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 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 Giuseppe **13,90€** 

Pizza mit Mozzarella, frischem Blattspinat und gehobeltem Parmesankäse

Pizza bianca alla Giuliano **14,50€** 

Pizza mit Mozzarella, Gorgonzola und Walnüssen

Pizza bianca abruzzese **14,90€**

Pizza mit Mozzarella, einer hausgemachten Zucchini-Kartoffelcreme, knusprig gebratenen Speckstreifen und Parmesanchips

Pizza bianca bufala **16,90€**

Pizza mit Mozzarella, Mortadella, Pistaziensplitter und ein frischer italienischer Büffel Mozzarella


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	
Tagliatelle al salmone	15,90€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Norweger Lachsstreifen in einer Hummersahnecremesoße	

Pasta / Nudeln

Tagliatelle fegato	15,90€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Kalbsleberstreifen, Steinpilzen und Cherry-Tomaten in einer leichten Butter-Salbeisoße	
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	
Tagliatelle Giuliano	18,50€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in einer Parmesansahnesoße	
Spaghetti con scampi	18,50€
Spaghetti mit Salzwassergarnelen in einer leichten Cherrytomatensoße mit etwas Knoblauch	
Spaghetti scoglio	18,50€
Spaghetti mit gebratenen Baby Calamari in einer leichten Cherrytomatensoße mit Knoblauch und Petersilie	
Spaghetti pescatore	18,90€
Spaghetti mit Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, in einer leichten Cherrytomatensoße	
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 	14,90€
Risotto mit frischem Gemüse in einer leichten pikanten Tomatensoße	
Risotto gamberetti	16,90€
Risotto mit Shrimps und Zucchiniestreifen in einer leichten Hummersahnecremesoße	

Carne / Fleisch

Filetto di manzo alla griglia (200g) 35,50€

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Filetto di manzo alla senape (200g) 36,50€

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

Filetto di manzo alla napoletana (200g) 36,50€

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) 36,50€

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit gebratenen Steinpilzen dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Filetto di manzo al parmigiano (200g) 36,50€

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

Filetto di manzo alla pizzaiola (200g) 36,50€

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

Fegato di vitello alla mamma 21,90€

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 33,50€

Verschiedene frische Fleischvariationen vom Grill

(300g)

bestehend aus argentinischem Rinderfilet, Schweinefilet,

Hähnchenbrustfilet dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln

Für 2 P 63,50€

und hausgemachter Kräuterbutter

(600g)

Pesce / Fisch

Scampi alla griglia (4 Scampi)	28,50€
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gegrillt, an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln dazu eine selbstgemachte Kräuterknoblauchremoulade	
Scampi al forno (4 Scampi)	28,50€
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) aus dem Ofen, mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin, dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat	
Scampi all'arancia (4 Scampi)	28,50€
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer leichten Orangen-Buttersoße und Minze, an Orangerisotto	
Scampi livorno (4 Scampi)	28,50€
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer Weißweintomatensauce mit Oliven, Kapern und Knoblauch an Ristotto	
Scampi al pepe verde (4 Scampi)	28,50€
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer grünen Pfeffer-Cognac-Sahnesauce an Risotto	
Luccio in padella al vino bianco	22,50€
Zanderfilets gebraten in einer Weißweinsauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
Luccio alla saltimbocca	22,50€
Zanderfilets gebraten mit Parmaschinken, Weißweinsauce und Salbei an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
Luccio in padella al prosecco	22,50€
Zanderfilets gebraten in einer Minzeprosecosauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	

Pesce / Fisch

Salmone alla griglia (200g) 25,90€

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

Salmone al vino bianco (200g) 25,90€

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in Weißweinsauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla crema D'aragosta (200g) 25,90€

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

Salmone alla gorgonzola (200g) 25,90€

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

Salmone alla senape (200g) 25,90€

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	8,50€
Hausgemachte Weiße-Schokoladen Panna Cotta, auf einer selbstgemachten Mangocreme	
Tiramisú Giuliano 	8,90€
Hausgemachtes Tiramisú - extrem lecker -	
Semifreddo alla nutella 	8,90€
Hausgemachtes halbgefrorenes Nutellaparfait auf einem Vanillespiegel mit Haselnussplitter verfeinert	
Soufflé al cioccolato 	8,90€
Heißes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern anbei Vanillesoße	
Crespelline alla frutta 	8,90€
Hausgemachter heißer Crêpes gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis verfeinert mit warmer Orangensoße	
Coppa Gelato Fantasia 	8,90€
Eisbecher mit Vanille, Schoko, Erdbeere und Schlagsahne	
Cassata siciliana 	9,50€
Traditionelle Eiscremespeise aus je einer Lage Zabaione- und Schokoladeneiscreme mit kandierten Kirsch, Orangen- und Haselnussstückchen auf einem Amarettospiegel, dazu etwas Sahne	
Tartufo nero 	9,90€
Halbgefrorener kleiner Eistrüffel bestehend aus Zabaione- und Schokoladeneis bedeckt mit Kakao und kandierten Haselnussstückchen auf einem Eierlikörspiegel	
Sorbetto al limone 	12,90€
Zitronensorbet am Tisch zubereitet 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

11,90€

Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites *

Patatine fritte

5,50€

Portion Pommes Frites *

* Auf Wunsch mit Ketchup oder Mayonnaise je 0,50€ extra

Gelato bambini

3,50€

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

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	2,90€
San Pellegrino	0,75 l	6,90€
Acqua Panna (still)	0,25 l	2,90€
Acqua Panna (still)	0,75 l	6,90€
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	3,70€
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	3,70€
Schweppes Ginger Ale ³⁺¹	0,2 l	3,70€
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€
Granini 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	6,90€
Vitamalz Malzbier	0,33 l	3,90€

Heiße Getränke

Espresso ²	2,90€
Espresso doppio ²	4,90€
Cappuccino ²	3,80€
Kaffee ²	3,50€
Latte Macchiato ²	4,90€
Kakao	4,50€
Milchkaffee ²	4,60€
Tee (verschiedene Sorten)	2,90€

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

Digestivi

Ramazotti	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€
-----------------------------------	-------	--------	--------