

Herzlich Willkommen
im Ristorante

da Giuliano

Für die Zusatzstoffe und Allergene Speisekarte
wenden Sie sich bitte an unser Personal



= Vegetarisches Gericht



= Veganer Gericht

Aperitivi / Aperitif

Aperol Spritz	(Aperol, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,90€
Italicus Spritz	(Italicus (<i>Bergamotte, Zeder, Kamille, Lavendel</i>), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	11,90€
Sarti Spritz	(Sarti Rosa (<i>Mango, Maracuja, Blutorange</i>), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,90€
Lavendel Spritz	(Lavendelsirup, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,90€
Hugo	(Holundersirup, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,90€
Rosato Mio	(Ramazzotti Rose (<i>Hibiscus, Orangenblüte</i>), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,90€
Fresco Spritz	(Ramazzotti Fresco (<i>Bergamotte, Zitrone, Orange, Ingwer, Minze</i>), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,90€
Limoncello Spritz	(Limoncello, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	8,90€
Prosecco Valdo	Valdobbiadene Marca Oro	0,1l	7,50€
Prosecco Valdo	Valdobbiadene Rosé	0,1l	7,50€
Martini	(Rot, Weiß oder Trocken)	5cl	6,90€
Sherry	Sandeman (Dry, Medium)	5cl	6,90€
Campari	(Orange, Soda)	5cl	7,90€
Ohne Promille			
San bitterino	Bitter Aperitif (Alkoholfrei)	0,1l	5,90€
Crodino	Bitter-Süß, Aperitif (Alkoholfrei)	0,1l	5,90€

Antipasti / Vorspeisen

Mozzarella bufala	(V)	14,90€
Original italienischer frischer Büffel Mozzarella, mit Tomatenscheiben, frischen Basilikumblättern und hausgemachtem Basilikumpesto		
Carpaccio di bietola	(V)	16,50€
Frisches Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Schafskäse, karamellisierten Walnüssen und hausgemachter Honig-Senf-Zitronen-Öl Vinaigrette		
Vitello tonnato		17,50€
Scheiben von rosa pochiertem frischem Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce, Kapern und Sardellen		
Carpaccio di salmone		17,90€
Hauchdünn geschnittenes Lachscarpaccio angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und rotem Pfeffer auf einem Rucolabett		
Calamaretti su rucola		18,50€
Baby Calamari gebraten mit Knoblauch, Chili, Limetten und Koriander auf einem Rucolabett mit Cherrytomaten, angemacht mit Essig und Öl		
Carpaccio di manzo con porcini		19,50€
Frisches argentinisches Rinderfilet hauchdünn geschlagen, mit Rucola, gebratenen Steinpilzen und Parmesanspänen, verfeinert mit einer Zitronenvinaigrette		
Antipasto frutti di mare		19,90€
Frischer Meeresfrütesalat bestehend aus Pulpo, Sepia, Calamari, Miesmuscheln und Shrimps, angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und Knoblauch		
Antipasto all'Italiana		Für 1 P 19,50€
Italienischer Vorspeisenteller mit frischem Gemüse, Oliven und verschiedenen Wurst- und Käsevarianten		Für 2 P 36,00€

Insalate / Salate

Insalata mista piccola

8,00€

Kleiner gemischter Salat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata mista

11,00€

Gemischter Salat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata abruzzese

17,50€

Gemischter Salat mit knusprigem Speck, gebratenen frischen Champignons, Rucola, Cherry Tomaten, Mini Mozzarella, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata tonno

17,90€

Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Rucola, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata alla Giuliano

19,50€

Gemischter Salat mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmaschinken, Mini Mozzarella, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel, Rucola, verfeinert mit karamellisierten Walnüssen

Insalata salmone

22,50€

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

ZUPPE / Suppen

Minestrone

7,90€

Frische hausgemachte Gemüsesuppe

Zuppa di pomodoro

7,90€

Original italienische Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen, nach Wunsch mit Gin verfeinert

Zuppa del marinaio

14,50€

Frische hausgemachte Fischsuppe mit Lachs, Meeresfrüchten und etwas Knoblauch

Risotto

Risotto verdure

15,90€

Risotto mit frischem Gemüse in einer leichten pikanten Tomatensoße

Risotto gamberetti

17,50€

Risotto mit Shrimps und Zucchinistreifen in einer leichten Hummersahnecremesoße

Risotto porcini e tartufo

17,90€

Risotto mit Steinpilzen und Trüffelöl in einer leichten Parmesancreme

Pasta / Nudeln

Penne alla sorrentina	13,50€
Kurze Röhrennudeln in einer leichten Tomatensoße mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum	
Spaghetti all'abruzzese	13,90€
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili, verfeinert mit Petersilie	
Spaghetti carbonara italiana	14,90€
Spaghetti mit Ei, Parmesan und knusprigem Speck	
Penne amatriciana	14,90€
Kurze Röhrennudeln in einer leichten Tomatensoße mit Zwiebeln, Speck und frischem Chili	
Tagliatelle al pesto genovese	14,90€
Frische selbstgemachte Bandnudeln in einer hausgemachten Basilikumpestosoße	
Lasagna al forno	16,50€
Frische hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomatensoße	
Ravioloni ripieni con ricotta e spinaci	16,50€
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	16,90€
Frische selbstgemachte Kartoffelknödel gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in einer Butter-Salbeisoße, verfeinert mit Parmesanspänen	
Penne gorgonzola e pollo	16,90€
Kurze Röhrennudeln in einer Gorgonzolasahnesoße mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen	

Pasta / Nudeln

Gnocchi bietola 	17,50€
Frische selbstgemachte Rote Beete Kartoffelknöchen gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen in einer Limetten-Minze-Butter-Honigsoße und Pistaziensplitter	
Tagliatelle porcini 	17,50€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen in einer Parmesan-Sahnesoße	
Tagliatelle al salmone	17,90€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Norweger Lachsstreifen in einer Hummersahnecremesoße	
Tagliatelle fegato	17,90€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Kalbsleberstreifen, Steinpilzen und Cherry-Tomaten in einer leichten Butter-Salbeisoße	
Caramelle sorrento 	18,50€
Frische selbstgemachte Nudeln in Bonbonform gefüllt mit Pistazien und Abrieb von Sorrent-Zitronen IGP in einer Orangen-Butter-Honigsoße, verfeinert mit Pistaziensplitter	
Tagliatelle Giuliano	19,50€
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in einer Parmesansahnesoße	
Spaghetti con scampi	19,50€
Spaghetti mit Salzwassergarnelen in einer leichten Cherrytomatensoße mit etwas Knoblauch	
Spaghetti pescatore	19,90€
Spaghetti mit Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, in einer leichten Cherrytomatensoße	
Pasta mista Da Giuliano	für 1 P 21,50€
3 gemischte Pasta Variationen aus unserer Speisekarte nach Ihrem Wunsch zusammengestellt	für 2 P 39,50€

Steinofen Pizza (Ø 36 cm)

Pizza margherita  - Die Königin -	12,90€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella und frischem Basilikum	
Pizza napoli	14,90€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven	
Pizza mista - Wer kennt sie nicht? -	15,50€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Mailänder Salami, Kochschinken und frischen Champignons	
Pizza tonno e cipolla	16,50€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln verfeinert mit Petersilie	
Pizza vegetaria 	17,00€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella und frischem Gemüse	
Pizza campagnola 	17,00€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, gegrillter Zucchini, Rucola, gehobeltem Parmesankäse und Cherry Tomaten	
Pizza salsiccia piccante - Urlaubserinnerung -	17,50€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, pikante italienische Wurst, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	
Pizza diavola - ein Geschmackserlebnis -	17,90€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, pikante italienische Salami, Paprika, frischen Champignons, Oliven und frischem Chili	
Pizza favolosa	18,00€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, frischen Champignons, pikante italienische Wurst (Salsiccia) und gehobeltem Schafskäse	

Steinofen Pizza (Ø 36 cm)

Pizza parma	18,00€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	
Pizza Nicole	18,50€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, frischen Norweger Lachstreifen und frischem Blattspinat	
Pizza frutti di mare	19,50€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie	
Pizza scampi	19,50€
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Salzwassergarnelen und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie	

Pizze bianche (weiße Pizza)

"Arrivederci Tomatensoße!" und "Ciao bella, Bianca!"

Pizza bianca alla Giuseppe 	15,50€
Fior di latte Mozzarella, frischem Blattspinat und gehobeltem Parmesankäse	
Pizza bianca alla Giuliano 	16,00€
Fior di latte Mozzarella, Gorgonzola und Walnüssen	
Pizza bianca tricolore - unwiderstehlich -	18,50€
Fior di latte Mozzarella, Cherry-Tomaten, geröstete Pinienkerne, frischer italienischer Büffel Mozzarella, hausgemachte Pestocreme und frisches Basilikum	
Pizza bianca bellezza - die Schöne -	18,50€
Fior di latte Mozzarella, Mortadella, Pistaziensplitter, frischer italienischer Büffel Mozzarella und frisches Basilikum	

Carne / Fleisch

Filetto di manzo alla griglia (200g) **38,00€**

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Filetto di manzo alla senape (200g) **38,50€**

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

Filetto di manzo alla napoletana (200g) **38,50€**

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) **38,50€**

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit gebratenen Steinpilzen dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Filetto di manzo al parmigiano (200g) **38,50€**

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

Saltimbocca di vitello alla romana **26,50€**

Frische Kalbsmedaillons gebraten mit Parmaschinken und Salbei, in einer Weißweinbuttersoße, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Bistecca di vitello alla griglia (200g) **26,90€**

Frisches Kalbssteak gegrillt in einer Butter-Salbeisoße mit Cherrytomaten dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Carne / Fleisch

Petti di pollo alla griglia	20,50€
Frisches Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	
Petti di pollo al pepe verde	21,50€
Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer grünen Pfeffersahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	
Petti di pollo alla senape	21,90€
Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer Pommerysenfsahne-soße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	
Filetto di maiale alla gorgonzola	22,50€
Frische Schweinefiletmedaillons gebraten in einer Gorgonzolasahnesoße, mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	
Filetto di maiale ai porcini	23,50€
Frische Schweinefiletmedaillons gebraten mit Steinpilzen in einer leichten Cognac-Sahnesoße anbei Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	
Fegato di vitello alla mamma	23,90€
Frische Kalbsleber gebraten mit frischen gebratenen Zwiebeln, an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	
 Carne mista alla griglia	 Für 1 P 35,50€
Verschiedene frische Fleischvariationen vom Grill bestehend aus argentinischem Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	(300g)
	Für 2 P 65,50€
	(600g)

Pesce / Fisch

Scampi alla griglia (4 Scampi) 28,90€

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

Scampi al forno (4 Scampi) 28,90€

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

Scampi all'arancia (4 Scampi) 28,90€

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

Scampi livorno (4 Scampi) 28,90€

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

Luccio alla pizzaiola 24,00€

Zanderfilets gebraten in einer leichten Weißwein-Tomatensoße mit Oliven, Knoblauch, und Cherry Tomaten an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio in padella al vino bianco 24,00€

Zanderfilets gebraten in einer Weißweinsoße an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla saltimbocca 24,00€

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

Luccio in padella al prosecco 24,00€

Zanderfilets gebraten in einer Minzeproseccosoße an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Pesce / Fisch

Salmone alla griglia (200g) **27,00€**

Frisches Norweger Lachsfilet gegrillt mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln dazu eine hausgemachte Knoblauch-kräutersoße mit Chili

Salmone al vino bianco (200g) **27,50€**

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

Salmone alla crema D'aragosta (200g) **27,50€**

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Hummersahnecreme- soße und Shrimps an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla gorgonzola (200g) **27,50€**

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

Salmone alla senape (200g) **27,50€**

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

Sogliola alla mugnaia / griglia **Preis auf Anfrage**

Nordseezunge premium (500g-600g) gebraten oder gegrillt mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Pesce misto alla griglia **Für 1 P 37,50€**

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 Kräuterknoblauchremoulade

Für 2 P 70,00€

Dolce / Dessert

Panna cotta al cioccolato bianco 8,90€

Hausgemachte Weiße-Schokoladen Panna Cotta, auf einer selbstgemachten Mangocreme

Soufflé al cioccolato Y 8,90€

Heißes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern anbei Vanillesoße

Tiramisú Giuliano Y 9,50€

Hausgemachtes Tiramisú - extrem lecker -

Semifreddo alla nutella Y 9,50€

Hausgemachtes halbgefrorenes Nutellaparfait auf einem Vanillespiegel mit Haselnussssplitter verfeinert

Crespelline alla frutta Y 9,50€

Hausgemachter heißer Crêpes gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis verfeinert mit warmer Orangensoße

Coppa Gelato Fantasia Y 9,50€

Eisbecher mit Vanille, Schoko, Erdbeere und Schlagsahne

Cassata siciliana Y 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 Y 9,90€

Halbgefrorener kleiner Eistrüffel bestehend aus Zabaione- und Schokoladeneis bedeckt mit Kakao und kandierten Haselnussstückchen auf einem Eierlikörspiegel

Sorbetto al limone Y 13,50€

Zitronensorbet am Tisch zubereitet mit Limoncello und Prosecco

Bambini / Für unsere Kleinen

Spaghetti / Penne bambini

- mit Butter  **7,50€**
- mit Tomatensoße   **8,50€**
- mit Rinderhackfleischtomatensoße **9,50€**

Pizza bambini

- Margherita (Tomatensoße und Fior di latte Mozzarella)  **9,50€**
- Salame (Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Mailänder Salami) **10,50€**

Scaloppina milanese bambini

12,90€

Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites *

Patatine fritte

6,50€

Portion Pommes Frites *

* Auf Wunsch mit Ketchup oder Mayonnaise je 0,80€ extra

Gelato bambini

2,90€

Eine Kugel Eis nach Wahl

(Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Cookie Dough)

- mit etwas Sahne und Streusel

3,90€

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	3,50€
San Pellegrino	0,75 l	6,90€
Acqua Panna (still)	0,25 l	3,50€
Acqua Panna (still)	0,75 l	6,90€
Fanta/ Sprite	0,2 l	2,90€
Cola/Cola Zero	0,2 l	2,90€
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,70€
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,70€
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,70€
Rixdorfer Fassbrause	0,2 l	2,90€
Apfelschorle	0,2 l	2,90€
Granini Ananassaft	0,2 l	3,50€
Granini Kirschnektar	0,2 l	3,50€
Granini Maracujanektar	0,2 l	3,50€
Granini Orangensaft	0,2 l	3,50€
Granini Apfelsaft	0,2 l	3,50€
Granini Bananennectar	0,2 l	3,50€
Orangensaft (frisch gepresst)	0,2 l	7,50€
Vitamalz Malzbier	0,33 l	4,00€

Heiße Getränke

Espresso - das Beste nach dem Essen -	3,50€
Espresso doppio	6,00€
Cappuccino	4,90€
Kaffee	4,50€
Latte Macchiato	5,50€
Kakao	5,50€
Milchkaffee	5,80€
Tee (verschiedene Sorten)	3,50€

Digestivi

Ramazzotti	2 cl	5,00€
Amaro Averna	2 cl	5,00€
Fernet Branca	2 cl	5,50€
Fernet Menta	2 cl	5,50€
Sambuca	2 cl	4,50€
Amaretto	2 cl	4,50€
Malteser Aquavit	2 cl	5,50€
Linie Aquavit	2 cl	5,50€
Wodka	2 cl	5,00€
Williams Birne	2 cl	5,50€
Vecchia Romagna	2 cl	5,90€
Limoncello	2 cl	4,50€
Baileys	2 cl	5,00€
Grappa	2 cl	5,00€
Grappa di Prosecco	2 cl	9,00€
Grappa 18 Lune	2 cl	9,00€

Birre / Biere

Warsteiner vom Fass	0,3 l	4,50€
Warsteiner vom Fass	0,5 l	6,50€
Warsteiner Alkoholfrei (Fl.)	0,33 l	4,50€
König Ludwig Hefeweizen Hell (Fl.)	0,5 l	5,50€
König Ludwig Kristallweizen (Fl.)	0,5 l	5,50€
König Ludwig Hefe Alkoholfrei (Fl.)	0,5 l	5,50€
König Ludwig Dunkelbier (Fl.)	0,5 l	5,50€
Peroni Nastro Azzurro (Fl.) Italienisches Bier	0,33 l	5,50€
Berliner Kindl Weiße (Rot/Grün)	0,33 l	4,90€

Vini aperti / Offene Weine

0,25l 0,5l 1l

Weißweine - Genuss in weiß -

Pinot Grigio (Veneto D.O.C)	9,00€	15,00€	26,00€
Chardonnay (Veneto I.G.T)	9,00€	15,00€	26,00€
Brezza (Umbrien I.G.T)	10,50€	19,50€	35,00€

Rotweine - Alles auf Rot -

Montepulciano (Abruzzen D.O.C)	9,00€	15,00€	26,00€
Primitivo (Puglia I.G.T)	9,50€	17,00€	30,00€
Chianti (Toscana D.O.C)	10,00€	18,00€	32,00€

Roseweine - la vita rosa -

Solemar (Veneto I.G.T)	9,00€	15,00€	26,00€
Brezza Rosato (Umbrien I.G.T)	10,50€	19,50€	35,00€

Perlwein

Lambrusco (Emilia Romagna I.G.T.)	9,00€	15,00€	26,00€
------------------------------------------	--------------	---------------	---------------

Für Flaschenweine schauen Sie gerne in unsere separate Weinkarte!

Ristorante Da Giuliano

Berliner Str. 92, 13507 Berlin

Tel.: 030 – 55 103 414

www.da-giuliano.de