

Herzlich Willkommen  
im Ristorante

*Da Giuliano*

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



= Vegetarisches Gericht



= Veganes Gericht


# Aperitivi / Aperitif


---

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

# Antipasti / Vorspeisen

---

**Mozzarella bufala**  **14,90€**  
Original italienischer frischer Büffel Mozzarella, mit Tomatenscheiben, frischen Basilikumblättern und hausgemachtem Basilikumpesto

**Carpaccio di bietola**  **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 Meeresfrüchtesalat 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 Zucchiniestreifen in einer leichten  
Hummersahnecremesoße

**Risotto porcini e tartufo**  **17,90€**  
Risotto mit Steinpilzen und Trüffelöl in einer leichten  
Parmesancreme

# Pasta / Nudeln

---

<b>Penne alla sorrentina</b> 	<b>13,50€</b>
Kurze Röhrennudeln in einer leichten Tomatensoße mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum	
<b>Spaghetti all'abruzzese</b>  	<b>13,90€</b>
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili, verfeinert mit Petersilie	
<b>Spaghetti carbonara italiana</b>	<b>14,90€</b>
Spaghetti mit Ei, Parmesan und knusprigem Speck	
<b>Penne amatriciana</b>	<b>14,90€</b>
Kurze Röhrennudeln in einer leichten Tomatensoße mit Zwiebeln, Speck und frischem Chili	
<b>Tagliatelle al pesto genovese</b> 	<b>14,90€</b>
Frische selbstgemachte Bandnudeln in einer hausgemachten Basilikumpestosoße	
<b>Lasagna al forno</b>	<b>16,50€</b>
Frische hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomatensoße	
<b>Ravioloni ripieni con ricotta e spinaci</b> 	<b>16,50€</b>
Frische selbstgemachte Riesenteigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer Parmesansahnesoße verfeinert mit Walnüssen (Auf Wunsch auch mit Tomatensoße oder Pesto)	
<b>Gnocchi ripieni con tartufo</b> 	<b>16,90€</b>
Frische selbstgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in einer Butter-Salbeisoße, verfeinert mit Parmesanspänen	
<b>Penne gorgonzola e pollo</b>	<b>16,90€</b>
Kurze Röhrennudeln in einer Gorgonzolasahnesoße mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen	

# Pasta / Nudeln

---

## Gnocchi bietola

17,50€

FrISChe selbstgemachte Rote Beete Kartoffelnocken 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)

---

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

# Steinofen Pizza (Ø 36 cm)

---

<b>Pizza parma</b>	<b>18,00€</b>
--------------------	---------------

Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse

<b>Pizza Nicole</b>	<b>18,50€</b>
---------------------	---------------

Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, frischen Norweger Lachstreifen und frischem Blattspinat

<b>Pizza frutti di mare</b>	<b>19,50€</b>
-----------------------------	---------------

Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie

<b>Pizza scampi</b>	<b>19,50€</b>
---------------------	---------------

Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Salzwassergarnelen und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie

## Pizze bianche (weiße Pizza)

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

<b>Pizza bianca alla Giuseppe</b> 	<b>15,50€</b>
---	---------------

Fior di latte Mozzarella, frischem Blattspinat und gehobeltem Parmesankäse

<b>Pizza bianca alla Giuliano</b> 	<b>16,00€</b>
---	---------------

Fior di latte Mozzarella, Gorgonzola und Walnüssen

<b>Pizza bianca tricolore</b> - unwiderstehlich -	<b>18,50€</b>
---	---------------

Fior di latte Mozzarella, Cherry-Tomaten, geröstete Pinienkerne, frischer italienischer Büffel Mozzarella, hausgemachte Pestocreme und frisches Basilikum

<b>Pizza bianca bellezza</b> - die Schöne -	<b>18,50€</b>
---	---------------

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€**

Frishes Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

## **Petti di pollo al pepe verde** **21,50€**

Frishes Hähnchenbrustfilet gebraten in einer grünen Pfeffersahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

## **Petti di pollo alla senape** **21,90€**

Frishes Hähnchenbrustfilet gebraten in einer Pommerysenfsahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

## **Filetto di maiale alla gorgonzola** **22,50€**

Frishes Schweinefiletmedaillons gebraten in einer Gorgonzolasahnesoße, mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

## **Filetto di maiale ai porcini** **23,50€**

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

## **Fegato di vitello alla mamma** **23,90€**

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

## **Carne mista alla griglia** **Für 1 P 35,50€**

Verschiedene frishes 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 Orangerisotto

**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 Minzeprosecossoße an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

# Pesce / Fisch

---

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

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

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

Frishes Norweger Lachsfilet gebraten in einer Weißweinsauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

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

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

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

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

## **Salmone alla senape (200g) 27,50€**

Frishes Norweger Lachsfilet gebraten in einer Weißwein-Pommerysenfsahnesauce 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 Knoblauchkräutersoße mit Chili und einer Kräuter Knoblauchremoulade

**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** 8,90€

Heißes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern anbei Vanillesoße

## **Tiramisú Giuliano** 9,50€

Hausgemachtes Tiramisú - extrem lecker -

## **Semifreddo alla nutella** 9,50€

Hausgemachtes halbgefrorenes Nutellaparfait auf einem Vanillespiegel mit Haselnussplitter verfeinert

## **Crespeline alla frutta** 9,50€

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

## **Coppa Gelato Fantasia** 9,50€

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

# Heiße Getränke

---

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

## Digestivi

---

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

## Birre / Biere

---

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

# Vini aperti / Offene Weine

---

0,25l

0,5l

1l

## Weißweine - Genuss in weiß -

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

## Rotweine - Alles auf Rot -

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

## Roseweine - la vita rosa -

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

## Perlwein

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

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](http://www.da-giuliano.de)