

Benvenuti Da Giulio!

Antipasti

Vorspeise

Cannolo di branzino con spuma di pomodori secchi e crema di basilico
Gefüllte Wolfsbarsch-Röllchen mit getrockneten Tomatenschaum und Basilikumcreme

Piccolo	8,90
Grande	13,90

Gamberi rossi di Sicilia con insalata di alghe di mare e caviale di wasabi
Rote Garnelen aus Sizilien mit Meeresalgen Salat und Wasabi-Kaviar

Piccolo	8,90
Grande	13,90

Filetti di triglia su spinacio e guazzetto di bufala e pomodirini-confit
Meeräschenfilets auf Spinat mit Büffelmozzarella-Creme und Tomaten-Confit

Piccolo	8,90
Grande	13,90

Tonno vitellato - "vitello tonnato al contrario"
Roter Thunfisch mit Kalbsfleischsauce

Piccolo	8,90
Grande	13,90

Millefoglie di polenta croccante con funghi misti e colatura di burrata*
Knusprige Polenta Millefeuille mit Pilzvariation und Burratacreme*

Piccolo	7,90
Grande	12,90



* Veggie
** VEGAN

Zuppe

Zuppa del giorno
Suppe des Tages (Fragen sie unser Service)

5,90

La crema di pomodoro e dressing al basilico**
cremige Tomatensuppe mit Basilikum-Dressing

5,50

Focaccia

Fladenbrot | 4,50
Weißbrot im Korb | 2,00

Insalate

Insalata mista**
gemischter Salat

4,90

Insalata verde**
grüner Salat

4,50

Insalata di rucola con scaglie di grana e pomodorini*
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan-Flocken

6,90

* Veggie
** VEGAN



Primi piatti

Pasta

Scialatielli con crema di castagne-burrata e petali di melanzane

Hausgemachte Pasta „Scialatielli“ mit Kastanien-Burrata-Creme und Auberginenblüten

15,50

Tagliatelle al ragù di cervo e salsa di rapa rossa

Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout und rote-Rübencreme

16,90

Spaghetti alle vongole veraci e gamberi su crema di alghe di mare al limone

Spaghetti mit Venusmuscheln mit Zitronen-Meeresalgencreme

16,90

Risotto con pistacchi, wodka e salmone

Risotto mit Pistazien, Wodka und Lachs

16,90

Ravioli plin ripieni di ricotta con cema di tartufo nero e crumble di noci*

Hausgemachte Ravioli plin gefüllt mit Ricotta auf Trüffelcreme und Walnuss-Crumble*

17,50

TIPP: Mit extra Portion frisch geriebenen Trüffel ca. 5g | + € 6,00



* Veggie

** VEGAN

Pesce

Fisch

Polipo alla griglia croccante su schiacciata di polenta e zucca alle erbe
Gegrillter knuspriger Oktopus auf Polenta und Rosmarin-Kürbis

23,90

Turbante di branzino dell'adriatico con crema di patate al tartufo e verdure di stagione croccanti
Gerolltes Wolfbarschfilet aus dem adriatischen Meer auf Kartoffel mit Trüffel-Creme und knusprigen saisonalen Gemüse

26,90

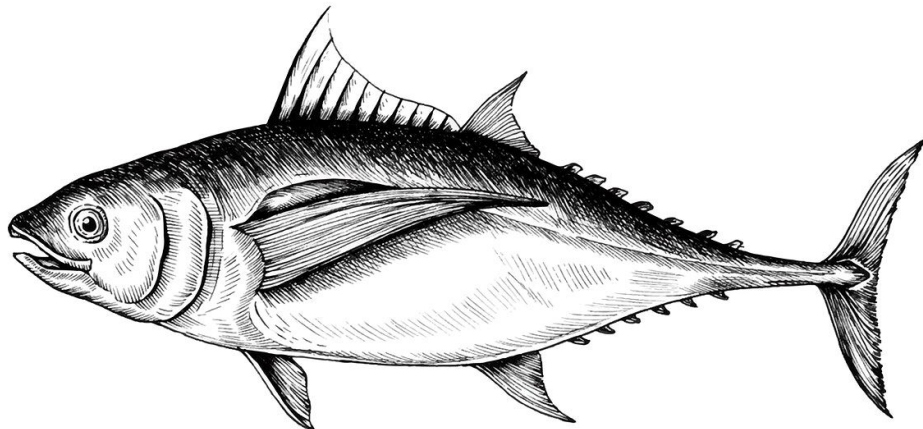
Pescato del giorno al forno con patate e verdure di stagione
Fang des Tages - Im Ofen zubereitet mit Kartoffel und saisonalem Gemüse

Ab 2 Personen | pro 100g: 5,50

Dazu empfehlen wir...

Insalata mista

4,90



* Veggie
** VEGAN

Carne

Sous Vide gegart

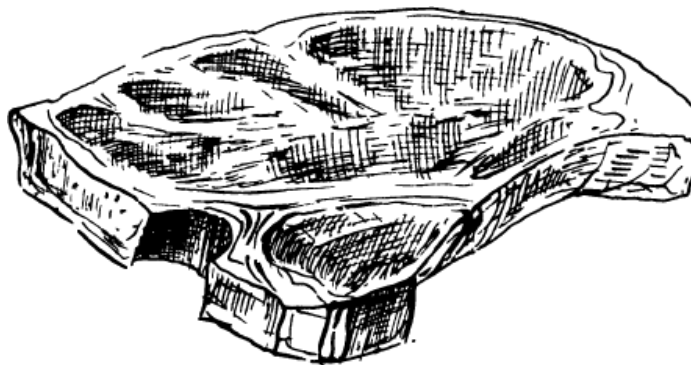
Filetto di manzo al porto con cappellaccio di ricotta e verdure di stagione
Österreichisches Rinderfilet auf Portweinsauce mit hausgemachten Ricotta-Cappellaccio
und saisonalem Gemüse

31,90

Cervo con polenta alla griglia, rapa rossa e salsa di ribes
Hirschrücken auf gegrillter Polenta mit roten Rüben und Ribisel

30,90

TIPP: Mit extra Portion frisch geriebenen Trüffel ca. 5g l + € 6,00



* Veggie
** VEGAN

Dolci

Nachspeisen

Tiramisu moderno al caffè e pistacchio
“modernes” Kaffee-Pistazien Tiramisu

7,90

Sfere di cioccolato ripiene di mousse ai frutti di bosco
Mit Waldbeerenmousse gefüllte Kugel aus Schokolade

8,90

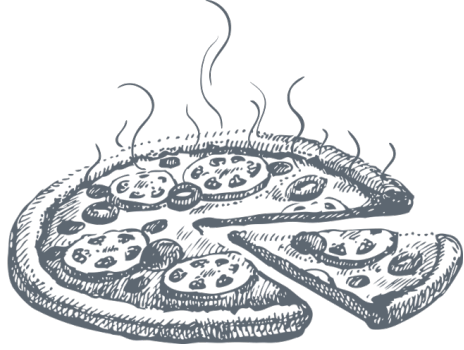
cheese cheese cheese ...cake
Unsere Interpretation

7,90

Dolce del giorno
Fragen Sie nach dem Dessert des Tages

7,90





Pizza

Pizza Napoletana - UNESCO Kulturerbe

Unser Pizzateig wird mit originalem italienischem Mehl der Klasse "00" von unserem Pizzabäcker mit Liebe hergestellt. Anschließend lassen wir unseren Teig 24 Stunden rasten, damit er seine besonderen Aromen entfalten kann. Durch diesen Prozess entsteht die typisch elastische Konsistenz unseres Teiges, und eine Pizza, die durch ihre Leichtigkeit besticht. Mit 100% italienischen Zutaten und einer Auswahl an feinsten Belegen wird die Da Giulio Pizza zu einem mediterranen Erlebnis - Buon Appetito!

Le rosse

Marinara**

Tomatensauce, Oregano, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum

8,90

La regina Margherita*

Tomatensauce, Mozzarella DOP, Olivenöl, Basilikum

9,90

La Diavola

Tomatensauce, Mozzarella DOP, scharfe Salami Napoli, Olivenöl, Basilikum

11,90

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella DOP, Schinken, Salami, Champignon, Artischocken, Taggiasca Oliven, Olivenöl, Basilikum

12,90

La Romana

Tomatensauce, Mozzarella DOP, Sardellen, Taggiasca Oliven, Olivenöl, Oregano, Basilikum, Knoblauch

12,50

L'orto*

Tomatensauce, saisonales Gemüse, Mozzarella DOP, Olivenöl, Basilikum

12,50

TIPP: Bei allen Pizzen gibt's Zutaten auf Wunsch gegen Aufpreis

Le bianche

Mimosa

Sahne, Schinken, Mais, Mozzarella DOP, Olivenöl, Basilikum

11,90

Filetto DOP*

Büffelmozzarella, Parmesan Flocken, Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum-Creme

13,90

Quattro formaggi*

Mozzarella DOP, Parmesan, Emmentaler, Gorgonzola

12,50

Primavera

Mozzarella DOP, Kirschtomaten, Rohschinken, Rucola, Parmesan Flocken, Olivenöl

14,50

Nostromo

Mozzarella DOP, Thunfisch, Zwiebel, Taggiasca Oliven, Olivenöl, Basilikum

12,90

Partenope

Mozzarella DOP, "Salsiccia" - italienische grobkörnige Bratwurst, neapolitanisches Rübengrün, Basilikum

13,50

L`angolo Special

B&B | 15,90

Mozzarella DOP, Burrata, Bresaola, Rucola, Parmesan Flocken, Kirschtomaten, Olivenöl

TIPP: Mit extra Portion frisch geriebenen Trüffel ca. 5g | + € 6,00

La Tartufo | 19,90

Mozzarella DOP, Speck, Burrata, Walnuss-Crunch, frische Trüffel ca. 5g

* Veggie

** VEGAN