

Benvenuti Da Giulio!

Antipasti

Vorspeise

Gamberi rossi di Sicilia con purea di zucca Hokkaido e crumble di cipolla rossa
Rote Garnelen aus Sizilien mit Hokkaido-Kürbispüree und rotem Zwiebel Crumble

Piccolo	8,90
Grande	13,90

Tonno a modo nostro con finocchio e mayonese di lime e zenzero
Thunfisch nach Art des Hauses mit Fenchel und Lime-Ingwer Mayonnaise

Piccolo	8,90
Grande	13,90

Zucca napoletana in pastella con mousse di mozzarella di bufala
Neapolitanischer Kürbis in Tempura-Teig mit Büffelmozzarella-Mousse

Piccolo	7,90
Grande	12,90

Filetti di triglia con colatura di burrata e zucchini
Meeräschenfilets mit Burrata-Zucchini Creme

Piccolo	8,90
Grande	13,90

Vitello tonnato moderno
Unsere Special Interpretation

Piccolo	8,90
Grande	13,90



* Veggie
** VEGAN

Zuppe

Zuppa del giorno

Suppe des Tages (Fragen sie unser Service)

5,90

La crema di pomodore e dressing di 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 pomodorini con scaglie di grana e rucola*

Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan-Flocken

6,90

* Veggie
** VEGAN



Primi piati

Pasta

Scialatielli con pesto di zucchine e mousse di parmigiano e nocciole

Hausgemachte Pasta „Scialatielli“ mit Zucchini-Pesto und Parmesan-Haselnuss Mousse

15,50

Tagliatelle ai gamberi rossi di Sicilia su vellutata di zucca Hokkaido

Hausgemachte Tagliatelle mit roten Garnelen aus Sizilien auf Hokkaido-Kürbis Creme

16,90

Spaghetti alla carbonara di mare su crema di pomodori confit e prezzemolo

Spaghetti Carbonara mit Meeresfrüchten auf Petersilien-Tomatenconfit Creme

16,90

Risotto zucca e canolo di branzino croccante

Risotto mit neapolitanischen Kürbis und knusprigen Wolfsbarsch-Cannoli

16,50

Ravioli plin ripieni di ricotta con cema di tartufo nero e fiocchi di zucca*

Hausgemachte Ravioli plin gefüllt mit Ricotta auf Trüffelcreme und Kürbis Flocken*

18,50

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



* Veggie

** VEGAN

Pesce

Fisch

Polipo alla griglia croccante su cremoso di patate e timo con cubi di zucca caramellati
Gegrillter knuspriger Oktopus auf Thymian-Kartoffel Creme mit karamellisiertem Kürbis

23,90

**Trancio di orata dell adriatico su chutney di pomodori e olive taggiasche,
tortino di patate con verdure di stagione**
Filet von der Goldbrasse (Adriatisches Meer) auf Taggiascha Oliven-Tomaten Chutney,
mit Kartoffel-Turm und saisonalem Gemüse

26,50

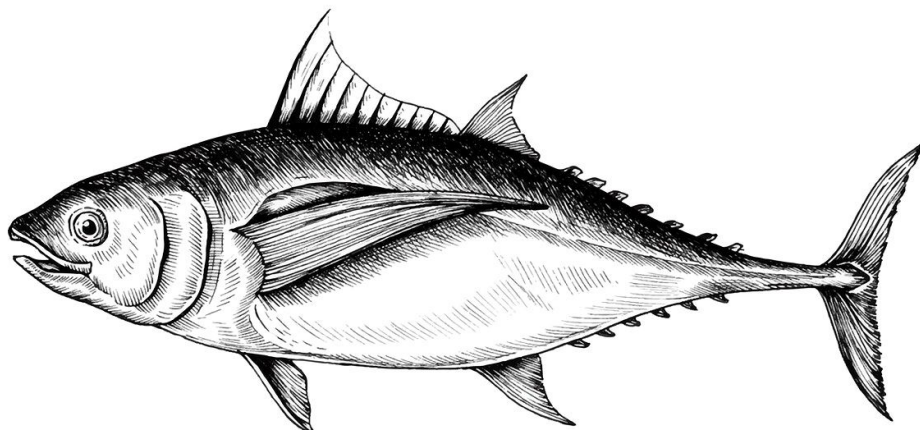
Ombrina del mediterraneo con patate e verdure di stagione
Schattenfisch (Umber aus dem Mittelmeer) mit Kartoffeln und saisonalem Gemüse

pro 100 g: 5,50

Dazu empfehlen wir...

Insalata Mista

4,90



* Veggie
** VEGAN

Carne

Sous Vide gegart

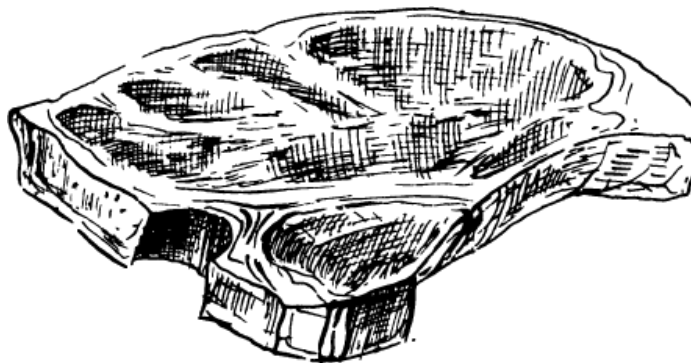
**Filetto di manzo con cannolo croccante di ricotta di bufala e mandorle
con verdure di stagione**
**Österreichisches Rinderfilet mit knusprigen Büffelricotta-Mandel-Cannoli
und saisonalem Gemüse**

31,90

Carre di vitello su cremoso di rapa rossa con tortino di patate e verdure di stagione
**Österreichisches Kalbskarree auf roter Rüben Creme mit Kartoffel Turm
und saisonalem Gemüse**

29,90

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

Mousse al nougat con salsa al maracuja
Nougat-Mousse mit Maracuja

7,90

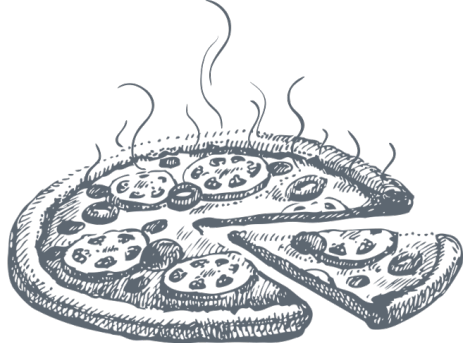
cheese cheese cheese ...cake
Unsere Interpretation

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

* Veggie

** VEGAN

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

La pistacchio | 15,90

Mozzarella DOP, Mortadella, Pistazien Creme

B&B | 15,90

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

La zucca e tartufo | 19,90

Mozzarella DOP, Kürbis, frische Trüffel ca. 5g

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

* Veggie

** VEGAN