

Benvenuti Da Giulio!

Antipasti

Vorspeise

Spigola in tramezzino con brunoise di sedano e peperoni
Wolfsbarsch in Tramezzinobrot mit Sellerie-Paprika Brunoise

Piccolo	8,90
Grande	13,90

Tataki di tonno con taccole e maionese di wasabi e basilico
Thunfisch-Tataki mit Zuckerschoten und Wasabi-Basilikum Mayonnaise

Piccolo	8,90
Grande	13,90

Carpaccio di salmone marinato (24 h)
Lachs Carpaccio 24 Stunden mariniert

Piccolo	7,90
Grande	12,90

Vitello tonnato moderno
Unsere Special Interpretation

Piccolo	8,50
Grande	13,50

Mille foglie di burrata con pomodorini confit*
Mille feuilles mit Burrata und Tomaten Confit*

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

4,50

Focaccia

Fladenbrot | 3,90

Weißbrot im Korb | 2,00

Insalate

Insalata mista**
gemischter Salat

4,50

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 piatti

Pasta

Tagliatelle salsiccia campana e funghi con burrata

hausgemachte Tagliatelle mit italienischer Wurst und Pilze auf Burrata-Fondue

13,50

Tagliatelle ai gamberi rossi su vellutata di pistacchio

hausgemachte Tagliatelle mit roten sizilianischen Garnelen auf Pistazien-Creme

16,50

Spaghetti alle vongole e crema di pane all aglio

Spaghetti mit Venusmuscheln auf Knoblauch-Brotcreme

15,90

Risotto al taleggio con petali e polvere di cipolla rossa*

Risotto mit Taleggio-Käse mit roten Zwiebelblüten und roten Zwiebelbröseln*

15,50

Ravioli plin ripieni di porcini con crema di tartufo nero*

hausgemachte Ravioli plin gefüllt mit Steinpilzen auf Trüffelcreme*

17,50

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



* Veggie

** VEGAN

Pesce

Fisch

Polipo alla griglia croccante su cremoso al limone con zucchini e menta
Gegrillter knuspriger Oktopus auf Zitrone-Kartoffel-Creme mit Minze und Zucchini

19,50

**Scaloppa di branzino "adriatico" su schiacciata di patate
e verdure di stagione e salsa allo zafferano**
**Filet vom Wolfsbarsch "Adriatisches Meer" auf gestampften Kartoffeln und
saisonalem Gemüse mit Safran-Sauce**

24,50

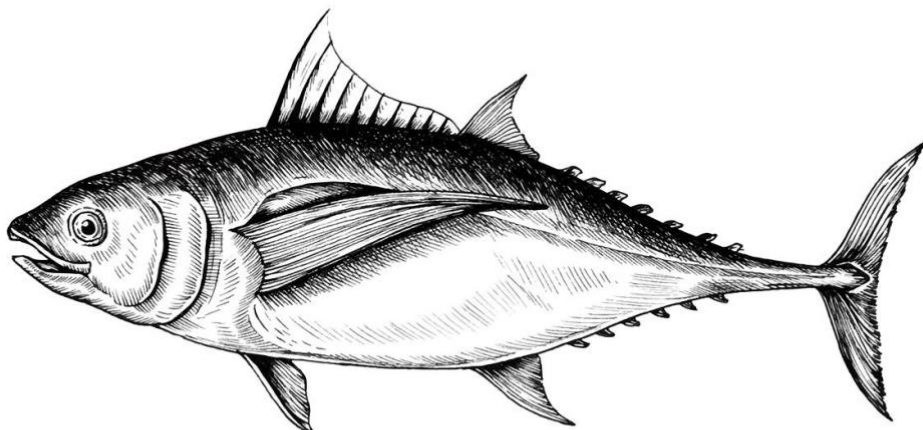
**Sogliola alle erbe aromatiche con vinaigrette agli agrumi, cubi di patate
e verdure di stagione**
**Seezunge in aromatischen Kräutern mit Zitrus-Vinaigrette, Kartoffel-Zylinder
und saisonalem Gemüse**

26,90

Dazu empfehlen wir...

Insalata Mista

4,50



Carne

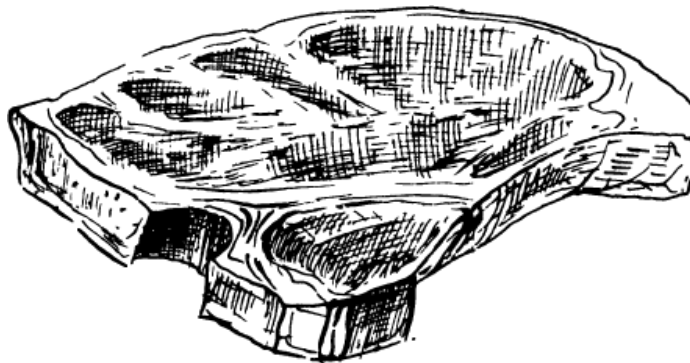
Sous Vide gegart

Carré di agnello con cubi di patate e verdure di stagione
Lammkarree mit Kartoffel-Zylinder und saisonalem Gemüse

24,50

Filetto di manzo crumble di grissini al rosmarino e colatura di burrata
Filet vom österreichischen Weiderind mit Rosmarin-Grissini-Crumble und cremiger Burrata
auf knusprig gestampftem saisonalem Gemüse

220g | 29,90



* Veggie
** VEGAN

Dolci

Nachspeisen

Tiramisu moderno
„modernes“ Tiramisu

6,90

Mille foglie scomposta con spuma alla curcuma
Mille feuilles neu interpretiert mit Kurkuma-Mousse

6,90

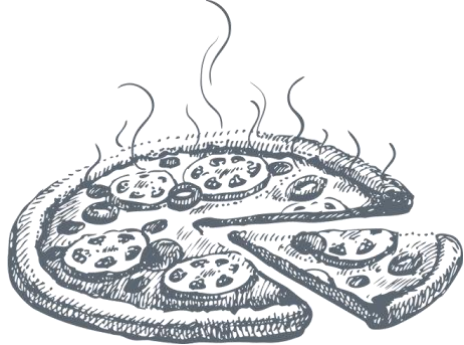
Cheese cake sconposta con purea di fragole e basilico
Cheese Cake neu interpretiert mit Rosmarin-Erdbeer-Püree

6,90

Dolce del giorno
Fragen Sie nach dem Dessert des Tages

6,90





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

B&B

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

15,90

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

La Tartufo

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

19,90

* Veggie

** VEGAN