

Benvenuti Da Giulio!

Antipasti

Vorspeise

Gamberi rossi di sicilia e focchi di burrata
rote Garnelen aus Sizilien mit Burratakäse-Flocken

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

Caprese Gourmet*
Tomaten und Mozzarella Gourmet-Caprese*

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

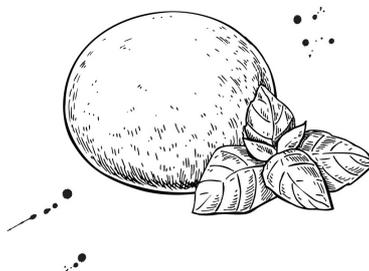
Insalata verde**
grüner Salat

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 ai calamaretti su crema di peperone rosso e zenzero
hausgemachte Tagliatelle mit Tintenfisch auf Paprika-Ingwer-Creme

16,50

Garganelli crema di basilico e spuma di mozzarella*
hausgemachte Pasta "Garganelli" mit Basilikum-Creme und Mozzarella-Mousse*

14,50

Spaghetti aglio e cozze sarde su crema di patate e timo
Spaghetti mit Knoblauch und sardischen Miesmuscheln auf Kartoffel-Creme mit Thymian

15,90

Risotto al limone di Sorrento con tartar di tonno
Risotto mit Sorrent-Zitrone und Thunfischtartar

16,50

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

Turbante di branzino con verdure di stagione su schiacciata di patate
Wolfsbarschfilet in Harmonie mit saisonalem Gemüse auf gestampften Kartoffeln

24,50

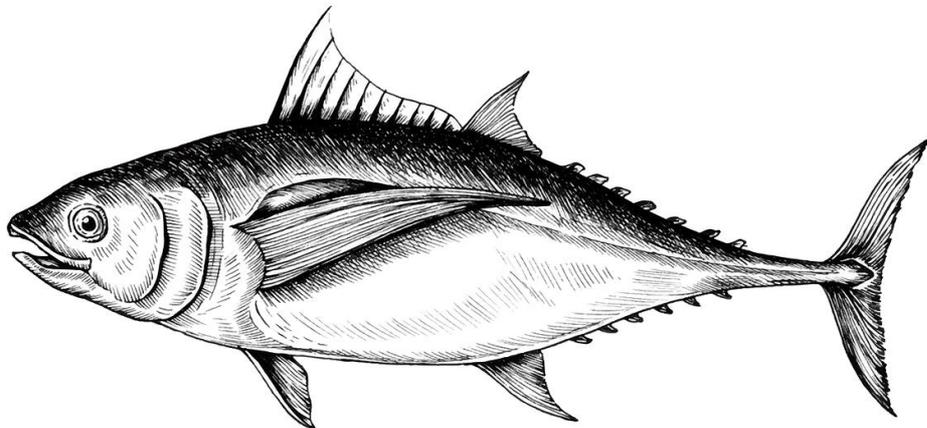
Rombo al forno con carciofi e patate
Steinbutt aus dem Ofen mit Artischocken und Kartoffeln für 2 Personen

pro Person: 26,90

Dazu empfehlen wir...

Insalata Mista

4,50



* Veggie
** VEGAN

Carne

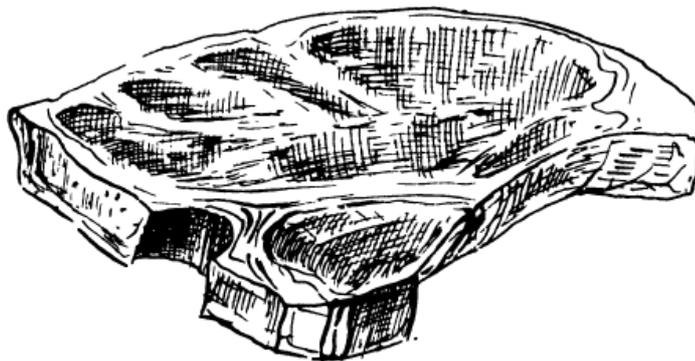
Sous Vide gegart

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 ai lamponi moderno
"modernes" Himbeer-Tiramisu

6,90

Mousse al cioccolato bianco con limone
Weißes Schokoladenmousse mit Zitrone

6,90

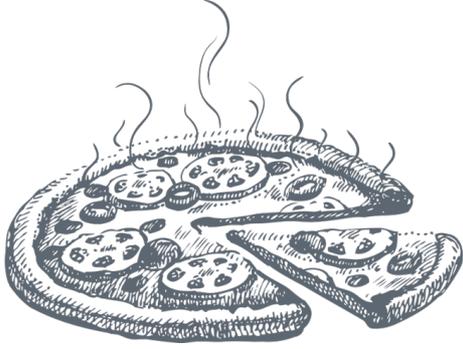
Cheese cake sconposta con purea di fragole e basilico
Cheese Cake neu interpretiert mit Basilikum-Erdbeer-Püree

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