



Benvenuti Da Giulio!

Lassen Sie sich von unserem Team von Norditalien bis Süditalien auf eine ganz besondere kulinarische Reise begleiten.

Unsere Köche verbinden die traditionelle italienische Küche mit innovativen Kreationen. Erleben Sie die italienische Leidenschaft in unseren liebevoll zubereiteten Speisen.

Eine Reise in den Süden. Wir verwenden für unsere Kreationen nur ausgewählte italienische Produkte. Hierbei stehen wir für ein authentisches Geschmackserlebnis.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei dem Genuss Ihrer italienischen Reise.

Sie beginnt genau hier...

Giulio und sein Team

Menù Degustazione

Antipasto

Gambero rosso scottato / mousse di ricotta di bufala / chutney di pomodorini e crema di basilico
gebratene rote Garnele mit Büffelricotta-Mousse, Kirschtomaten-Chutney und Basilikumcreme
(B,G,O,M)

Tartare di manzo tonnata / capperi croccanti
Rindertatar mit Tonnato-Sauce und knusprigen Kapern
(C,D,M,O)

Mozzarella Fiordilatte (Campania) / crema di pane al balsamico / tartare di pomodorini e basilico*
Mozzarella Fiordilatte aus Kampanien mit Balsamico-Brotcreme und Tomaten-Tatar mit Basilikum *
(A,G,O)

*** inkl. Focaccia ***

Primo

Ravioli plin ripieni di fonduta di parmigiano e ricotta / zucca/ tartufo fresco*
hausgemachte Ravioli plin gefüllt mit einer Fonduta-Füllung aus Parmesan und Ricotta, Kürbis,
Trüffelbutter und frischem Trüffel*
(A,C,G)

Secondo

Filetto di manzo / demiglace al miso / patate viola / verdure di stagione
Rinderfilet mit Miso-Demi-Glace, knusprigen lila Kräuter-Kartoffelscheiben und saisonalem Gemüse
(F,A)

oder

Turbante di orata / panzanella liquida al basilico / verdure di stagione
Goldbrassen-Turban mit Panzanellacreme aus Tomaten, Brot, Kapern und Basilikum und saisonalem
Gemüse
(D,A)

Dolce

Tiramisù Tropicale
Tropisches Tiramisu (Mango, Kokos, Ananas) und Kaffee-Essenz

59,90 p.P.

4 Gänge Menü

Antipasti

Vorspeise

Gambero rosso scottato / mousse di ricotta di bufala / chutney di pomodorini e crema di basilico
gebratene rote Garnele mit Büffelricotta-Mousse, Kirschtomaten-Chutney und Basilikumcreme
(B,G,O,M)

Piccolo	15,50
Grande	18,90

Branzino battuto / salsa mediterranea / maionese al basilico

Plattierter Wolfsbarsch mit mediterraner Sauce aus Tomaten, Taggiasca-Oliven und Kapern, dazu Basilikum-Mayonnaise
(C,D,M,O)

Piccolo	15,50
Grande	18,90

Cocktail di seppia

Sepia-Cocktail mit Zitrus-Paprikacreme
(C,M,R)

Piccolo	15,50
Grande	18,90

Tartare di manzo tonnata / capperi croccanti

Rindertatar mit Tonnato-Sauce und knusprigen Kapern
(C,D,M,O)

Piccolo	15,90
Grande	19,90

Mozzarella Fiordilatte (Campania) / crema di pane al balsamico / tartare di pomodorini e basilico*
Mozzarella Fiordilatte aus Kampanien mit Balsamico-Brotcreme und Tomaten-Tatar mit Basilikum *
(A,G,O)

Piccolo	12,90
Grande	16,90



* Veggie
** VEGAN

Zuppe

Zuppa di stagione
saisonale Suppe (Fragen Sie unser Service)

7,90

La crema di pomodoro e basilico**
cremige Tomatensuppe mit Basilikum**

6,90

Focaccia

Fladenbrot | 5,50
Brot im Korb | 3,00

Insalate

Insalata mista / dressing all`olio di oliva, aceto balsamico, miele**
gemischter Salat / Balsamico-Honig-Olivenöl Dressing**

6,90

Insalata verde / dressing all`olio di oliva, aceto balsamico, miele**
grüner Salat / Balsamico-Honig-Olivenöl Dressing**

5,90

Insalata di rucola con scaglie di grana e pomodorini / dressing all`olio di oliva, aceto balsamico, miele*
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesanflocken / Balsamico-Honig-Olivenöl Dressing*

7,90

* Veggie
** VEGAN



Insalate di stagione

(als Hauptspeise)

Vegana**

Zucchini alla scapece, finferli, crumble di mandorle, pomodori, cetriolo , insalata mista con dressing al limone e menta **

/

Zucchini alla scapece nach neapolitanischer Art (in Essig und Minze mariniert), Kirschtomaten, Gurke, Mandel-Crumble auf Salatbett (Lollo, Pflück-, Eisbergsalat und Baby-Mangold) mit Zitronen-Minz-Dressing

**

19,90

Frutti di mare

Frutti di mare, finocchio grigliato, pomodorini, sedano, insalata mista con dressing agli agrumi

/

sautierte Meeresfrüchte, gegrillter Fenchel, Kirschtomaten, Sellerie auf Salatbett (Lollo, Pflück-, Eisbergsalat und Baby-Mangold) mit Zitrus-Dressing

22,90

Tartara

Tartara di manzo, pomodorini secchi alla senape, capperi, spinaci, peperoni, cetrioli, carote, insalata mista con dressing al limone dressing al balsamico

/

Rindertatar, getrocknete Senf-Kirschtomaten, Kapern, Spinat, Gurken, Karotten, Paprika auf Salatbett (Lollo, Pflück-, Eisbergsalat und Baby-Mangold) mit Balsamico-Dressing

22,90

* Veggie

** VEGAN

Primi Piatti

Pasta

Garganelli / aglio nero / finferli in due consistenze

Pasta Garganelli mit schwarzem Knoblauch und Eierschwammerln-Duett (cremig und knusprig)

(A,C,G)

19,90

Spaghetti / vellutata ai frutti di mare / sorbetto di ricotta e lime / fiori di zuccina crrocanti

Spaghetti mit Meeresfrüchte-Creme, Ricotta-Limetten-Sorbet und knusprigen Zucchini Blüten

(A,B,D,G,R)

20,90

Tagliolini / anatra / fonduta di pecorino al rosmarino / frutti rossi

Tagliolini mit Entenragout und Rosmarin-Pecorino-Fonduta, mit rote Beeren Nuance

(A,C,G)

19,90

Risotto / polpo / emulsione di finocchio e agrumi*

Risotto mit Oktopus und einer Fenchel-Zitrus-Emulsion*

(G,R)

21,90

Ravioli plin ripieni di fonduta di parmigiano e ricotta / zucca / tartufo fresco*

hausgemachte Ravioli plin gefüllt mit einer Fonduta-Füllung aus Parmesan und Ricotta, Kürbis, Trüffelbutter und frischem Trüffel*

(A,C,G)

25,50

Mit extra Portion frisch geriebenem Trüffel ca. 5g | + € 7,90

* Veggie
** VEGAN



Pesce

Fisch

Polpo arrosto/ cremoso all'acqua pazza/ zucchini alla scapece

knuspriger Oktopus mit schwarzer Oliven-Kartoffel-Kirschtomaten-Creme und Zucchini nach neapolitanischer Art in Essig und Minze mariniert

(R,O)

30,90

Turbante di orata / panzanella liquida al basilico / verdure di stagione

Goldbrassen-Turban mit Panzanellacreme aus Tomaten, Brot, Kapern und Basilikum und saisonalem

Gemüse

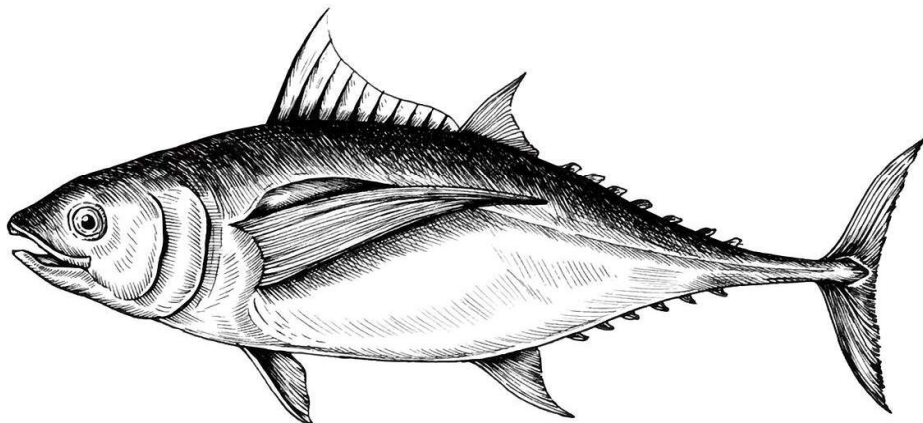
(D,A)

29,90

Dazu empfehlen wir...

Insalata mista

6,90



* Veggie
** VEGAN

Carne

Fleisch

Filetto di manzo / demiglace al miso / patate viola / verdure di stagione

Rinderfilet mit Miso-Demi-Glace, knusprigen lila Kräuter-Kartoffelscheiben und saisonalem Gemüse
(F,A)

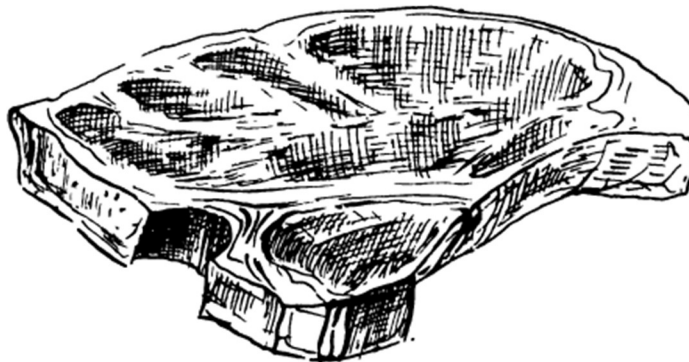
39,90

Petto d'anatra CBT / salsa ai frutti rossi / patate viola / verdure di stagione

Entenbrust Sous-vide mit Beeren-Sauce, lila Kartoffelscheiben und saisonalem Gemüse
(O,G)

29,90

Mit extra Portion frisch geriebenem Trüffel ca. 5g | + € 7,90



* Veggie

** VEGAN

Dolci

Nachspeisen

Babà napoletano

Neapolitanischer Babà mit Rum

(A,C,G)

8,90

Tiramisù Tropicale

Tropisches Tiramisu (Mango, Kokos, Ananas) und Kaffee-Essenz

(G,C,A)

8,90

Cheesecake al limone / croccantino alle mandorle

Zitronen-Cheesecake auf Mandel-Krokant

(G,H,A,C)

8,90

Dolce del giorno

Fragen Sie nach dem Dessert des Tages

8,90

Selezione di formaggi

Käsevariation

13,90

TIPP: Fragen Sie nach einer Dessertvariation ab 2 Personen



* Veggie
** VEGAN



Pizza

Pizza Napoletana – UNESCO Kulturerbe

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

11,90

La regina Margherita*

Tomatensauce, Mozzarella DOP, Olivenöl, Basilikum

13,90

La Diavola

Tomatensauce, Mozzarella DOP, scharfe Salami, Olivenöl, Basilikum

15,90

Capricciosa

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

16,90

La Romana

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

16,90

L`orto*

Tomatensauce, saisonales Gemüse, Mozzarella DOP, Olivenöl, Basilikum

16,90

Filetto DOP*

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

18,90

Le bianche

Mimosa

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

15,90

Quattro formaggi*

Mozzarella DOP, Parmesan, Emmentaler, Gorgonzola

15,90

Primavera

Mozzarella DOP, Kirschtomaten, Rohschinken, Rucola, Parmesanflocken, Olivenöl

18,90

L`angolo Special

B&B | 22,90

Mozzarella DOP, Stracciatella aus Burrata, Bresaola, Rucola, Parmesanflocken, Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum

Finferli & Zucca | 24,90

Mozzarella DOP, Kürbis- und Parmesancreme, Eierschwammerln, frischer Trüffel, Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum

Frutti di mare | 22,90

sautierte Meeresfrüchte, Tomatensauce, Mozzarella DOP, Ricotta-Limetten-Mousse, Olivenöl, Basilikum

TIPP: Mit extra Portion frisch geriebenem Trüffel ca. 5g | + € 7,90

Allergen-Legende / Legenda degli allergeni

- **A – Glutenhaltiges Getreide / Cereali contenenti glutine**
- **B – Krebstiere / Crostacei**
- **C – Ei / Uova**
- **D – Fisch / Pesce**
- **E – Erdnuss / Arachidi**
- **F – Soja / Soia**
- **G – Milch oder Laktose / Latte o lattosio**
- **H – Schalenfrüchte (Nüsse) / Frutta a guscio (noci)**
- **L – Sellerie / Sedano**
- **M – Senf / Senape**
- **N – Sesam / Semi di sesamo**
- **O – Schwefeldioxid oder Sulfite / Anidride solforosa e solfiti**
- **P – Lupinen / Lupini**
- **R – Weichtiere / Molluschi**