



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

Polpo croccante / cremoso di pane e sedano rapa / salsa al limone

Knuspriger Oktopus / Brot- und Sellerie-Creme / Zitronensauce

(A,L,N)

La nostra bruschetta con bufala in due consistenze / pomodorini confit / oliva taggiasca disidratata / gel di basilico *

„Bruschetta nach unserer Art“ mit Büffelmozzarella in zwei Texturen (gewürfelt & als Stracciatella) / Tomaten-Confit / getrocknete Taggiasca-Olive / Basilikum-Gel*

(A,G)

Mousse di ricotta / melone croccante / prosciutto crudo / olio al basilico*

Ricotta-Mousse / Zuckermelone / Rohschinken / Basilikumöl *

(G)

***** inkl. Focaccia *****

Primo

Ravioli del plin ripieni di ricotta e castagne / salsa ai porcini / tartufo fresco*

hausgemachte „Ravioli del Plin“ gefüllt mit Ricotta und Maroni auf Steinpilzsauce und frischem Trüffel *

(A,C,G,)

Secondo

Filetto di manzo alla Rossini / jus al Marsala con essenza di tartufo / verdure di stagione

Rinderfilet nach „Rossini-Art“ mit Foie gras, Marsala-Jus und Trüfflessenz mit saisonalem Gemüse

(G,L,O)

oder

Scaloppa di branzino / purea di patate al limone / verdure di stagione

Wolfsbarschfilet mit Zitronen-Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

(D,G)

Dolce

Cheesecake al tiramisù

Tiramisù-Cheesecake

(A,C,G)

59,90 p.P.

4 Gänge Menü

Antipasti

Vorspeise

Polpo croccante / cremoso di pane e sedano rapa / salsa al limone

Knuspriger Oktopus / Brot- und Sellerie-Creme / Zitronensauce

(A,L,N)

Piccolo	15,50
Grande	18,90

La nostra bruschetta con bufala in due consistenze / pomodorini confit / oliva taggiasca disidratata / gel di basilico *

„Bruschetta nach unserer Art“ mit Büffelmozzarella in zwei Texturen (gewürfelt & als Stracciatella) /

Tomaten-Confit / getrocknete Taggiasca-Olive / Basilikum-Gel*

(A,G)

Piccolo	12,90
Grande	16,90

Mousse di ricotta / melone croccante / prosciutto crudo / olio al basilico*

Ricotta-Mousse / Zuckermelone / Rohschinken / Basilikumöl *

(G)

Piccolo	12,90
Grande	16,90

Uovo pochè / crema di patate al parmigiano / tartufo nero

Pochiertes Ei / Parmesan-Kartoffelcreme / schwarzer Trüffel

(C,G)

13,50

* 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)

Caprese*

Cubi di fior di latte, stracciatella di bufala, pomodorini confit, pistacchi e insalata mista con dressing al basilico *

/

gewürfelter Fior di Latte, Büffel-Stracciatella, Tomaten-Confit und Pistazien auf Salatbett (Lollo, Pflück-, Eisbergsalat und Baby-Mangold) mit Basilikum-Dressing *

18,90

Gamberetti

Gamberi, avocado, peperoni, pomodorini, carota, cetriolo e insalata mista con dressing al limone e patate

/

gegrillte Garnelen, Avocado, Paprika, Kirschtomaten, Karotten und Gurken auf Salatbett (Lollo, Pflück-, Eisbergsalat und Baby-Mangold) mit Zitronen-Kartoffel-Dressing

22,90

San Daniele

Prosciutto crudo, mousse di ricotta, pomodorini confit, melone dolce e insalata mista con dressing al balsamico

/

Rohschinken, Ricotta-Mousse, Tomaten-Confit, Zuckermelone auf Salatbett (Lollo, Pflück-, Eisbergsalat und Baby-Mangold) mit Balsamico-Dressing

21,90

* Veggie

Primi Piatti

Pasta

Paccheri con zucca, gamberi e crumble di tarallo

Paccheri mit Hokkaido-Kürbis, Garnelen und Taralli-Crumble

(A,B,)

20,90

Pappardelle al brasato di manzo / cremoso di sedano rapa

Pappardelle mit in Rotwein geschmortem Rinderbraten (Brasato) / Sellerie-Creme

(A,L,O)

18,90

Finto risotto / fregola sarda / frutti di mare / zafferano

„Falsches Risotto“ aus sardischer Fregola-Pasta mit Meeresfrüchten und Safran

(A,B,D,N,R,O)

19,90

Ravioli del plin ripieni di ricotta e castagne / salsa ai porcini / tartufo fresco*

hausgemachte „Ravioli del Plin“ gefüllt mit Ricotta und Maroni auf Steinpilzsauce und frischem Trüffel *

(A,C,G,)

25,50

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

* Veggie
** VEGAN



Pesce

Fisch

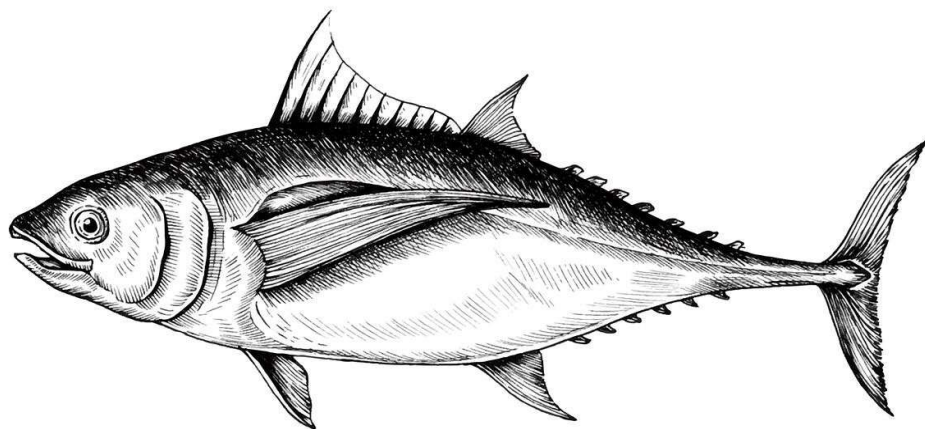
Scaloppa di branzino / purea di patate al limone / verdure di stagione
Wolfsbarschfilet mit Zitronen-Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse
(D,G)

29,90

Dazu empfehlen wir...

Insalata mista

6,90



Carne

Fleisch

Filetto di manzo alla Rossini / jus al Marsala con essenza di tartufo / verdure di stagione

Rinderfilet nach „Rossini-Art“ mit Foie gras (Gänseleber), Marsala-Jus und Trüffelessenz mit saisonalem Gemüse (G,L,O)

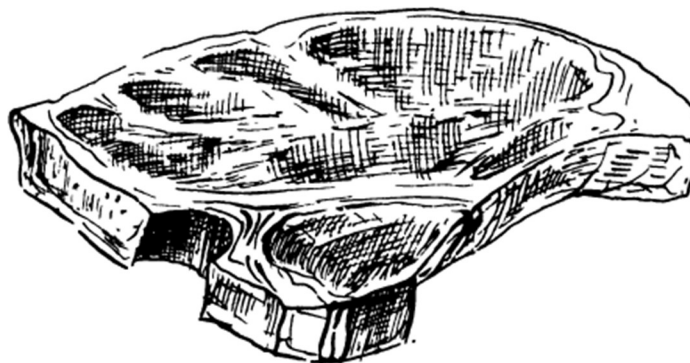
39,90

Guancia di manzo brasata / vellutata di sedano rapa e mela verde / patate croccanti

In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Sellerie-Apfel-Creme und knusprigen Kartoffeln (G,L,O)

29,90

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



Dolci

Nachspeisen

Cheesecake al tiramisù

Tiramisù-Cheesecake

(A,C,G)

8,90

Panna cotta alla fava tonka / salsa al cioccolato bianco e pere
Tonkabohnen-Panna-Cotta mit weißer Schokoladen-Birnen-Sauce

(G)

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

Brasato | 20,90

Mozzarella DOP, geschmortes Rinderbäckchen, Tomatensauce, Parmesancreme, Olivenöl und 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**