



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 scottato / purea di sedano- patate e menta
rote Garnelen mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Tortino di melanzane con cuore di ragù al manzo e mozzarella
Auberginentörtchen gefüllt mit Rindfleischragout und Mozzarella

Tiramisù salato di bufala*
Salziger Basilikum-Mürbteig mit Büffelmozzarella und Balsamico-Reduktion*

*** inkl. Focaccia ***

Primo

Ravioli plin ripeni di ricotta e parmigiano / crema al tartufo / tartufo fresco *
hausgemachte Ravioli plin gefüllt mit Ricotta und Parmesan mit Trüffelcreme und schwarzen Trüffeln*

Secondo

Filetto di manzo / demiglace al balsamico e pepe verde / patate/ verdure di stagione
Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Balsamico-Demi-Glace, Kartoffeln und saisonalem Gemüse

oder

Filetto di branzino / cremoso al limone / patate / verdure di stagione
Wolfsbarschfilet mit Kartoffel-Zitronen-Crème, Kartoffeln und saisonalem Gemüse

Dolce

Meringa / tiramisù e lamponi
Meringue-Tiramisù mit Himbeercoulis

59,90 p.P.

4 Gänge Menü

Antipasti

Vorspeise

Gambero scottato / purea di sedano- patate e menta
rote Garnelen mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Piccolo	14,90
Grande	18,90

Lingotto di tonno / burro al tartufo / capperi croccanti e essenza di soia
Thunfisch -Tataki mit Trüffelbutter, knusprigen Kapern und Soja Essenz

Piccolo	14,90
Grande	18,90

Sogliola al vapore gratinato al panko / carpaccio di zucchine marinate
Seezunge (Sous-vide) mit Panko-Gratinierung und mariniertem Zucchini-Carpaccio

Piccolo	14,90
Grande	18,90

Tortino di melanzane con cuore di ragù al manzo e mozzarella
Auberginentörtchen gefüllt mit Rindfleischragout und Mozzarella

Piccolo	12,90
Grande	16,90

Tiramisù salato di bufala
Salziger Basilikum-Mürbteig mit Büffelmozzarella und Balsamico-Reduktion

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**

Verdure di stagione grigliate e humus, pomodori, cetriolo, crumble di noci, insalata mista con dressing al balsamico **

/

gegrilltes saisonales Gemüse und Hummus, Kirschtomaten, Gurke, Walnuss-Crumble auf Salatbett (Lollo, Pflück-, Eisbergsalat und Baby Mangold) mit Balsamico Dressing **

16,90

Bresaola

Bresaola, finocchio, pomodorini, pinoli, stracciatella di bufala, insalata mista con dressing al balsamico

/

Bresaola, Fenchel, Kirschtomaten, Pinienkerne, Büffel-Stracciatella auf Salatbett (Lollo, Pflück-, Eisbergsalat und Baby Mangold) mit Balsamico Dressing

20,90

Tonno

Tataki di tonno, capperi, spinaci, avocado, pomodorini, cetriolo, carote, insalata mista con dressing al limone e soia

/

Thunfisch-Tataki, Kapern, Spinat, Avocado, Kirschtomaten, Gurke, Karotte auf Salatbett (Lollo, Pflück-, Eisbergsalat und Baby Mangold) mit Zitronen-Soja-Dressing

21,90

* Veggie

** VEGAN

Primi Piatti

Pasta

Casarecce al brasato di manzo / colatura di parmigiano

Pasta Casarecce mit geschmortem Rindfleisch in Rotweinsauce und Parmesancreme

19,90

Lasagnetta scomposta / capesante / salsa di crostacei al prezzemolo

geschichtete "Lasagnetta" (nicht im Ofen gebacken) mit Bisque, Beschamel-Petersilien-Sauce und Jakobsmuscheln

20,90

Spaghettoni quadrati / crema di piselli / cozze e crumble di pane all'aglio

Pasta Spaghettoni quadrati mit Erbsencreme, Miesmuscheln und Knoblauchbrot-Crumble

18,90

Gnocchi di patate / gamberi / stracciatella di bufala / limone e nocciole

hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Garnellen-Haselnuss-Zitronen-Sauce

19,90

Ravioli plin ripeni di ricotta e parmigiano / crema al tartufo / tartufo fresco *

hausgemachte Ravioli plin gefüllt mit Ricotta und Parmesan mit Trüffelcreme und schwarzen Trüffeln*

24,90

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

* Veggie
** VEGAN



Pesce

Fisch

Polipo croccante / purea di patate al nero di seppia / patate / verdure di stagione

knuspriger Oktopus mit Kartoffelpüree al Nero di Seppia und saisonalem Gemüse

29,90

Filetto di branzino / cremoso al limone / patate / verdure di stagione

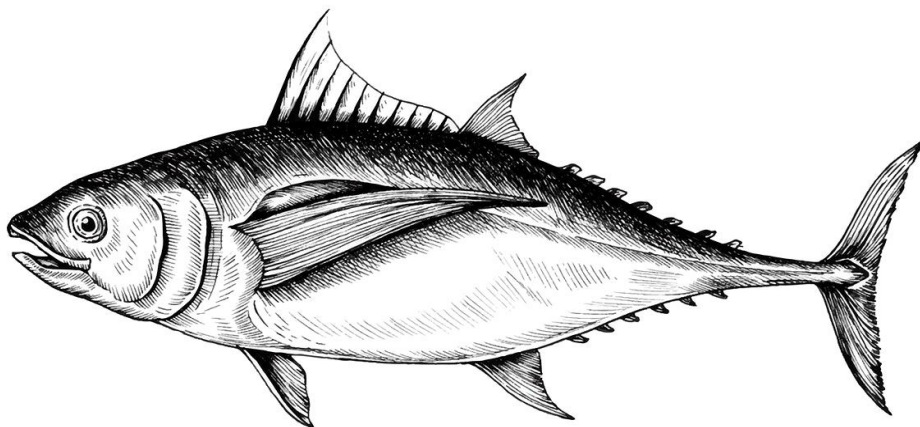
Wolfsbarschfilet mit Kartoffel-Zitronen-Crème, Kartoffeln und saisonalem Gemüse

29,90

Dazu empfehlen wir...

Insalata mista

6,90



* Veggie
** VEGAN

Carne

Fleisch

Filetto di manzo / demiglace al balsamico e pepe verde / patate/ verdure di stagione

Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Balsamico-Demi-Glace, Kartoffeln und saisonalem Gemüse

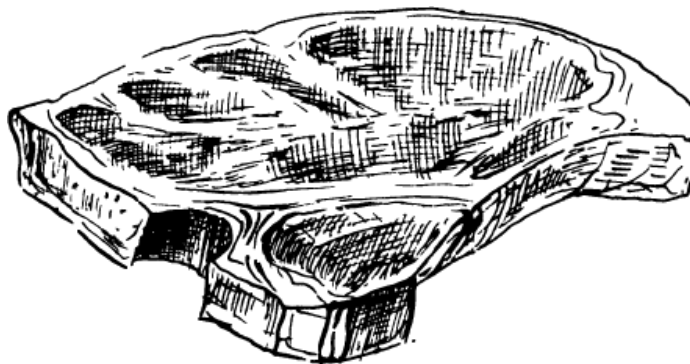
39,90

Tra nord e sud / spezzatino i manzo al ragù napoletano / polenta / verdure di stagione

„ zwischen Nord und Süd“ geschmortes Rindfleisch nach neapolitanischer Ragù-Art mit Polenta und saisonalem Gemüse

29,90

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



* Veggie

** VEGAN

Dolci

Nachspeisen

Mousse al pistacchio / ganache al cioccolato bianco e limoncello
Pistazien-Mousse mit weißer Schokolade-Limoncello Ganache

8,90

Meringa / tiramisù e lamponi
Meringue-Tiramisù mit Himbeercoulis

8,90

Cheesecake scomposta / caramello e frutto della passione
Cheesecake auf Art des Hauses mit Karamell- und Passionsfruchtspiegel

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

Piemontese | 24,90

Mozzarella DOP, Speck, Gorgonzola, Walnuss, schwarzer Trüffel, Olivenöl, Basilikum

Gamberi | 22,90

Mozzarella DOP, Tomatensauce, Garnelen, frischer Spinat, Zitronensauce, Olivenöl, Basilikum

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