



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

Capesante / crema di datterino giallo / caviale di salmone
Jakobsmuscheln mit gelber Datterino-Tomaten Sauce und Lachskaviar

“Sushi Toscano” carpaccio di manzo/ patata croccante-asparago / maionese al tartufo
Rindercarpaccio "Sushi Style" gerollt mit knuspriger Kartoffel und Spargel
dazu Trüffelmayonnaise

Uovo pochè / fonduta di parmigiano / tartufo fresco*
Pochiertes Ei 63°C mit Parmesancreme und frischem Trüffel*

Primo

Lasagnetta tonda ai frutti di mare e besciamella con asparagi/ crema di funghi misti
hausgemachte „Lasagnetta“ mit Spargel, Meeresfrüchten und Béchamelsauce auf
cremigen Pilzen

Secondo

Filetto di branzino grigliato / crema di piselli / patate novelle / pomodori confit
Wolfsbarsch-Filet mit Erbsencreme, Babykartoffeln und Confit-Tomaten

oder

Filetto di manzo / salsa demiglace / porcini / carota glassata e spinaci / crema di patate
tartufata
Rinderfilet (ca. 250g) mit Demi-Glace, Steinpilzen, glasierten Karotten, Spinat und
Kartoffel-Trüffel-Creme

Dolce

Tiramisu bianco con amaretto, caramello salato e noci
weißes Tiramisu mit Amaretto, salzigem Karamell und Walnüssen

54,90 p.P.

4 Gänge Menü

Antipasti

Vorspeise

Capesante / crema di datterino giallo / caviale di salmone
Jakobsmuscheln mit gelber Datterino-Tomaten Sauce und Lachskaviar

Piccolo	12,90
Grande	17,90

Seppie alla carbonara/ crema di asparagi allo zafferano / speck
In "Julienne-Style" geschnittener Tintenfisch auf weißer Spargel-Safran Creme und knusprigem Speck

Piccolo	12,90
Grande	17,90

"Sushi Toscano" carpaccio di manzo/ patata croccante-asparago / maionese al tartufo
Rindercarpaccio "Sushi Style" gerollt mit knuspriger Kartoffel und Spargel dazu Trüffelmayonnaise

Piccolo	12,90
Grande	17,90

Tortino di zucchine con pomodoro - Mozzarella DOP/ terra di parmigiano al basilico*
Zucchini Törtchen mit Tomatensauce-Mozzarella DOP und Basilikum-Parmesan*

Piccolo	9,90
Grande	14,90

Uovo pochè / fonduta di parmigiano / tartufo fresco*
Pochiertes Ei 63°C mit Parmesancreme und frischem Trüffel*

14,90

* Veggie
** VEGAN



Zuppe

Zuppa di stagione
saisonale Suppe (Fragen sie unser Service)

6,50

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

6,00

Focaccia

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

Insalate

Insalata mista**
gemischter Salat

4,90

Insalata verde**
grüner Salat

4,50

Insalata di rucola con scaglie di grana e pomodorini*
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan-Flocken*

7,50

* Veggie
** VEGAN



Insalate estive

(als Hauptspeise)

La nostra Caprese*

Pomodorini rossi-gialli, bocconcini di bufala, olive taggiasche, polvere di capperi e basilico con olio al basilico*

/

rote und gelbe Datterini-Tomaten, Büffelmozzarella, Taggiasca Oliven, gemahlene Kapern-Basilikum mit Basilikumolivenöl*

17,90

Vitellina

Arrosto di vitello, insalata valeriana e lollo, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, anacardi, frutti di bosco, scaglie di parmigiano, pane croccante con balsamico ai lamponi

/

fein geschnittener Kalbsbraten, Feld- und Lollo Salat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebel, Cashewnüsse, Waldfrüchte, Parmesanflocken, knuspriges Brot mit Himbeer-Balsamico-Dressing

18,90

Nettuno

Tonno scottato, insalata selvatica, finocchio, taggiasca olive, filetti di arancia, pomodorini, frutti di bosco con dressing agli agrumi

/

gebratener Thunfisch, Wildkräutersalat, Fenchel, Taggiasca Oliven, Orangenfilets, Kirschtomaten, Waldfrüchte mit Zitrusdressing

19,90

* Veggie

** VEGAN

Primi piatti

Pasta

Lasagnetta tonda ai frutti di mare e besciamella con asparagi/ crema di funghi misti
hausgemachte „Lasagnetta“ mit Spargel, Meeresfrüchten und Béchamelsauce auf cremigen Pilzen

18,90

„Paccheri alla Vittorio“ riduzione di quattro pomodori / crema di bufala al basilico e coriandolo*

Pasta Paccheri, Tomatenreduktion aus vier Sorten, Basilikum-Büffelmozzarella-Creme und Koriander*

17,90

Scialatielli Napoletani / crema burro-alici / limone
Pasta Scialatelli mit Sardellen-Butter-Creme und Zitrone

16,90

Ravioli bicolore al cacao amaro / ripeno faggiano-formaggio fresco / riduzione barolo-mirtilli / fonduta di pecorino

hausgemachte Ravioli „bicolore al cacao“ gefüllt mit Fasan und Frischkäse / Barolo-Beeren-Reduktion und Pecorino Fondue

20,90

Tonnarelli cacio pepe e tartufo fresco *
Pasta Tonnarelli mit Pecorino käse, geröstetem Pfeffer und frischem Trüffel *

23,90

Mit extra Portion frisch geriebenen Trüffel ca. 5g | + € 6,90

TIPP: Fragen Sie nach dem Special des Tages

* Veggie

** VEGAN

Pesce

Fisch

Polipo croccante / crema di patate al limone / broccoli / verdure di stagione
knuspriger Oktopus, Zitronen-Kartoffel-Creme mit Spargelbrokkoli und saisonalem Gemüse

27,90

**Tataki di tonno – marinato in soia e aceto di riso / maionese agli agrumi / sesamo /
verdure di stagione**
Thunfisch Tataki mariniert mit Soiasauce und Reissessig, Zitrusmayonnaise, geröstetem
Sesam und mariniertem frischen Gemüse

27,90

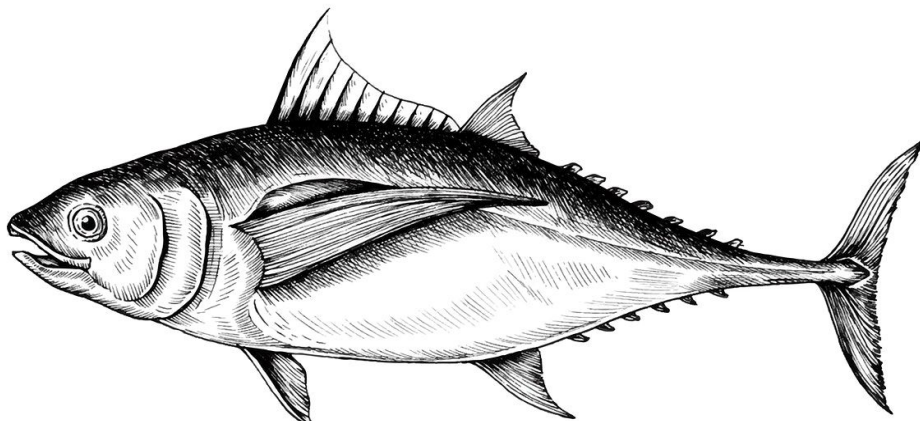
Filetto di branzino grigliato / crema di piselli / patate novelle / pomodori confit
Wolfsbarsch-Filet mit Erbsencreme, Babykartoffel und Confit-Tomaten

25,90

Dazu empfehlen wir...

Insalata mista

4,90



* Veggie
** VEGAN

Carne

Fleisch

Filetto di manzo / salsa demiglace / porcini / carota glassata e spinaci / crema di patate tartufata

Rinderfilet (ca. 250g) mit Demi-Glace, Steinpilzen, glasierten Karotten, Spinat und Kartoffel-Trüffel-Creme

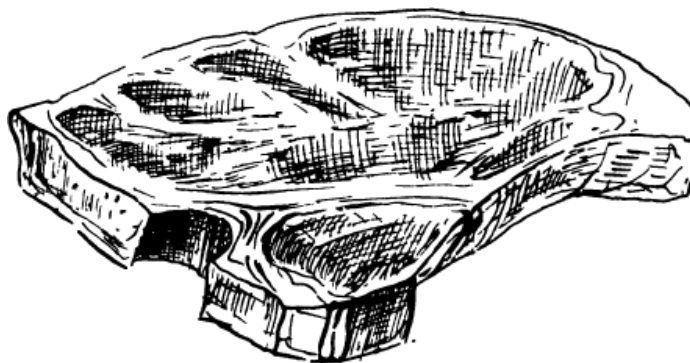
38,90

Filetto di maiale / albicocche caramellate / salsa al caffè / tortino di spinaci / spuma ricotta e miele / patate al rosmarino

Schweinefilet mit karamellisierten Marillen, Kaffeesauce, Spinat, Ricotta-Honig Schaum und Rosmarinkartoffel

31,90

>> **Wir empfehlen:** Mit extra Portion frisch geriebenen Trüffel ca. 5g | + € 6,90



* Veggie

** VEGAN

Dolci

Nachspeisen

Tiramisu bianco con amaretto, caramello salato e noci
weißes Tiramisu mit Amaretto, salzigem Karamell und Walnüssen

8,90

Tris di tartufi / cocco / pistachio / cioccolato

Trüffeldessert Dreierlei / Kokos / Pistazien / Schokolade

8,90

Sfera di cioccolato ripena di gelato al popcorn
mit hausgemachtem Popcorn-Eis mit gefüllter Schokoladenkugel

8,90

Dolce del giorno

Fragen Sie nach dem Dessert des Tages

8,90

Selezione di formaggi

Käsevariation

12,90

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

11,00

La regina Margherita*

Tomatensauce, Mozzarella DOP, Olivenöl, Basilikum

12,50

La Diavola

Tomatensauce, Mozzarella DOP, scharfe Salami, Olivenöl, Basilikum

14,50

Capricciosa

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

15,90

La Romana

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

15,50

L'orto*

Tomatensauce, saisonales Gemüse, Mozzarella DOP, Olivenöl, Basilikum

15,50

Filetto DOP*

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

17,90

Le bianche

Mimosa

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

14,90

Quattro formaggi*

Mozzarella DOP, Parmesan, Emmentaler, Gorgonzola

14,90

Primavera

Mozzarella DOP, Kirschtomaten, Rohschinken, Rucola, Parmesan Flocken, Olivenöl

17,50

L`angolo Special

B&B | 18,90

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

Nostromo rivisitata | 22,90

Mozzarella DOP, frischer Thunfisch, Trüffel Mayonnaise, Taggiasca Oliven, geröstete Mandeln, Wildkräuter, Basilikum, Olivenöl

Nordica | 23,90

Mozzarella DOP, geräucherter Lachs, Confit-Tomaten, Spargel, frischer Trüffel, Olivenöl, Basilikum

Aglione | 18,90

Mozzarella DOP, Knoblauch-Olivenöl- Petersilie-Creme, Rote Garnelen, Basilikum

TIPP: Mit extra Portion frisch geriebenen Trüffel ca. 5g | + € 6,90

TIPP: Bei allen Pizzen gibt's Zutaten auf Wunsch gegen Aufpreis