Giuliano

CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

APERITIVI
Aperitifs

Negroni by Giuliano TIP	12,0
Martini Rubino Riserva, Campari, Roku Gin	
Americano	9,0
Martini Rubino Riserva, Campari, Thomas Henry Tonic Water	
Martini Bellini	9,0
Martini	7,0
Riserva Ambrato | Riserva Speciale Rubino l Fiero	
Martini Spritz	9,0
Riserva Speciale Ambrato | Riserva Speciale Rubino l Fiero	
Campari	7,3
Campari Spritz	9,5
Gancia Spritz	9,0
Aperol Spritz	9,5
Limoncello Di Capri Spritz	9,5
Limoncello Di Capri Tonic	9,0
Hugo Spritz NIEUW	9,5
Porto Offley	6,5
White | Tawny	
Ricard	8,0

ANALCOLICI
Alkoholfreie Aperitifs

Crodino	6,5
Crodino Tonic NIEUW	8,5
Martini Non Alcoholic Vibrante & Tonic	8,0
Martini Non Alcoholic Floreale & Tonic	8,0

COCKTAILS

Moscow Mule 14,0

Grey Goose Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Limettensaft und Angostura Bitters

Mai Tai 14,0

Bacardi Añejo Cuatro, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Mandelsirup, Limettensaft und Angostura Bitters

Lazy Red Cheeks 14,0

Grey Goose Vodka, Himbeere, Limettensaft, Veilchensirup und Zuckersirup

Mojito by Giuliano 14,0

Limoncello Di Capri, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Ginger Ale, Limettensaft, Minze und Zuckersirup

Mojito 14,0

Geschmacksrichtungen: Original | Erdbeere | Maracuja | Himbeere

Bacardi Carta Blanca, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Ginger Ale, Limettensaft, Minze und Zuckersirup

Cuba Libre 14,0

Bacardi Añejo Cuatro, Coca-Cola und Limettensaft

Cuba Libre Carribean Spiced NIEUW 14,0

Bacardi Carribean Spiced, Coca-Cola und Limettensaft

MOCKTAILS
Alkoholfreie Cocktails

La Bella Italia TIP 11,0
Thomas Henry Soda Water, Erdbeersaft, Limettensaft und Mandelsirup

Shirley Temple 11,0
Thomas Henry Ginger Ale, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine

Virgin Mojito 11,0
Geschmacksrichtungen: Original | Erdbeere | Maracuja | Himbeere
Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Ginger Ale, Limettensaft, Minze und Zuckersirup

Virgin Pink Americano 11,0
Martini Non Alcoholic Vibrante, Thomas Henry Pink Grapefruit und Zitronensaft

Lazy Red Lips NIEUW 11,0
Himbeere, Limettensaft, Veilchensirup und Zuckersirup

GIN & TONIC

The Ultimate Gin & Tonic 14,0
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic und Limette

Bramble & Basil 14,0
Bombay Bramble Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, Himbeere und Basilikum

Larios Rosé 14,0
Larios Rosé Gin, Thomas Henry Tonic und Erdbeere

Gin & Tonic by Giuliano TIP 15,0
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Ginger Ale, Thomas Henry Tonic, Celery Bitters, Chilischote und Basilikum

Bombay Pressé NIEUW 15,0
Bombay Pressé Citron, Thomas Henry Botanical Tonic und Rosmarin

Roku Gin 15,0
Roku Gin, Thomas Henry Botanical Tonic, Amarenakirsche, Ingwer und Orangenzeste

BOLLICINE
Schaumweine

VENETO	GLAS	KARAFFE	FLASCHE
Bottega Prosecco Brut DOC	7,5		28,0
Traubensorte: Glera			
Tipp:	Aperitif und Antipasti		
Bottega Prosecco Rosé DOC	8,0		31,0
Traubensorte: 85 % Glera und 15 % Pinot Nero			
Tipp: Aperitif, Fisch und Desserts			

PIEMONT			
Neirano Moscato d'Asti Pitulé DOCG	6,5	18,0	26,0
Traubensorte: Moscato d'Asti Bianco			
Tipp: Aperitif und Desserts			

BIBITE
Erfrischungsgetränke

Coca-Cola	3,7
Coca-Cola Zero	3,7
Fanta Orange	3,7
Sprite	3,7
Lipton Ice Tea Regular	3,7
Lipton Ice Tea Green	3,7
Royal Bliss Agrumes	3,7
Royal Bliss Tonic	3,7
Thomas Henry	4,5
Geschmacksrichtungen: Ginger Ale | Spicy Ginger Beer | Pink Grapefruit | Botanical Tonic | Bitter Lemon	
Minute Maid Orange	3,7
Minute Maid Apfel	3,7
San Pellegrino Aranciata	4,2
San Pellegrino Limonata	4,2

ACQUA
Wasser

	25 cl	50 cl	1 L
Aqua Panna	3,5	6,5	12,0
San Pellegrino	3,5	6,5	12,0

BIRRE
Bier

ALLA SPINA – VOM FASS

Cristal Alken Pils 33 cl	4,0
Grimbergen Dubbel 33 cl	5,1
Grimbergen Blond 33 cl	5,1
Affligem Tripel 33cl	5,1
Birra Moretti 25cl NIEUW	3,7

BOTTIGLIA – FLASCHENBIERE

Duvel 33 cl	5,5
Mort Subite Kriek 25 cl	4,5
Cristal 0.0% 25cl	4,0
Affligem 0,0% 33cl NIEUW	5,2

ANTIPASTI

Kalte Vorgerichte

Duetto di Carpaccio di Bue e Vitello Tonnato Duett vom Rindercarpaccio und Kalbfleisch mit Thunfischdressing und Kapern	22,0
Assortimento di Formaggi e Salumi TIP Sortiment von italienischem Käse und feinen italienischen Fleischwaren	24,0
Vitello Tonnato Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischdressing und Kapern	22,0
Carpaccio di Bue Rindercarpaccio mit Parmesan	20,0
Caprese di Bufala Mozzarella di Bufala mit Tomaten, Olivenöl und Gartenkräutern	18,0
Bruschetta Geröstete Brötchen (4) mit Tomate und Mozzarella	18,0
Parma e Melone Parmaschinken mit Melone	18,0
Carpaccio di Salmone NIEUW Leicht geräucherter Lachs, Kapern, Zwiebeln, Rucola, roter Pfeffer und Olivenöl	19,0

Pikant Vegetarisch

PRIMI PIATTI

Warme Vorspeisen

Calamari Fritti	21,0
Frittierte Tintenfischringe und hausgemachte Sauce Tartar	
Parmigiana di Melanzane TIP	21,0
Auberginen aus dem Ofen mit frischer Tomatensauce und Mozzarella	
Minestrone	10,0
Italienische Gemüsesuppe	
Focaccia Rosmarino e Sale	10,0
Focaccia mit Meersalz, Olivenöl und Rosmarin	
Vongole alla Marinara NIEUW	22,0
Venusmuscheln mit Petersilie, Knoblauch, Wein, Zitrone und Olivenöl, serviert mit geröstetem Brot	
Polpette NIEUW	10,0
4 hausgemachte italienische Hackfleischbällchen mit frischer Tomatensauce	
Scampi all' Aglio NIEUW	20,0
7 Scampi in Knoblauchsahnesauce	

ZUSATZBESTELLUNGEN

Bruschetta	4,5
Brot mit Butter	3,0
Butter	1,0

INSALATE
Salate

Insalata con Scampi TIP Gemischter Salat mit Scampi	22,0
Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchen, Ananas und Paprika	20,0
Insalata di Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Oliven	19,0
Insalata Giuliano Gemischter Salat mit Speckwürfeln, Tomate und Käsesplittern	19,0

PASTA

Spaghetti all'Amatriciana 21,0
Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Speckwürfeln, Pecorino-Käse, Zwiebel, Knoblauch, würziger Pfeffer und Olivenöl

Spaghetti ai Frutti di Mare TIP 25,0
Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti alle Vongole e Scampi 24,5
Spaghetti mit Venusmuscheln, Scampi und Tomate

Spaghetti alle Vongole Bianco | Pomodoro 23,5
Knoblauchspaghetti | Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Venusmuscheln

Spaghetti con Polpette della Casa 21,0
Spaghetti mit hausgemachten italienischen Hackfleischbällchen und frischer Tomatensauce

Spaghetti alla Carbonara 19,5
Spaghetti mit Speckstreifen, Ei und Sahnesauce

Spaghetti Bolognese 17,0
Spaghetti mit Hackfleisch und frischer Tomatensauce

Spaghetti alla Puttanesca TIP 19,5
Spaghetti mit Tomatensauce, Oliven, Kapern und Sardellen

Penne Giuliano 22,0
Penne mit Scampi, Safran und Tomatensahnesauce

Penne all'Arrabbiata 20,0
Penne mit Stücken pikanter Salami und frischer Tomatensauce

Orecchiette con Salsiccia e Cime di Rapa TIP 22,0
Orechiette mit italienischem Hackfleisch, italienischem Rübstiel und Olivenöl

Pikant Vegetarisch

PASTA

Penne Vodka	20,0
Penne mit Speckwürfeln, Kapern, Wodka und frischer Tomatensahnesauce	
Ravioli Tartufo TIP	24,0
Mit Ricotta und Trüffeln gefüllte Ravioli mit Buttersauce	
Ravioli ai Quattro Formaggi	21,0
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli mit Vier-Käse-Sauce	
Ravioli al Pomodoro	21,0
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli mit frischer Tomatensauce	
Cannelloni Ricotta e Spinaci	19,0
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni mit frischer Tomatensauce	
Cannelloni alla Carne	19,0
Mit Hackfleisch gefüllte Cannelloni mit frischer Tomatensauce	
Lasagna della Casa	20,0
Lasagne mit Schinken, Hackfleisch und frischer Tomatensauce	
Linguine al Pesto Genovese	20,0
Linguine mit grünem Pesto, Pinienkernen, Basilikum und Parmesan	

PER I BAMBINI – FÜR DIE KINDER

Spaghetti Bimbo con Polpette della Casa	13,0
Kinderspaghetti mit hausgemachten italienischen Hackfleischbällchen und frischer Tomatensauce	
Spaghetti Bimbo Bolognese	12,5
Kinderspaghetti mit Hackfleisch und frischer Tomatensauce	
Spaghetti Bimbo Pomodoro	12,0
Spaghetti mit frischer Tomatensauce	

Pikant Vegetarisch

Giuliano

SECONDI PIATTI

Hauptspeisen

Fritto Misto di Pesce e Verdurine *	28,0
Frittiertes Fischgericht mit Tintenfischringen, Sardinen, Muscheln, Fischfilet, einer Garnele und Gemüse	
Calamari Fritti *	28,0
Frittierte Tintenfischringe	
Sogliola * TIP	30,0
Gebratene Mini-Seezungen	
Pepata di Cozze	26,0
Eintopf mit Muscheln, Venusmuscheln, Scampi und einer Garnele, serviert mit geröstetem Brot	
Scampi all'Aglio *	26,0
Scampi in Knoblauchsahnesauce	
Spiedino di Scampi al Forno *	24,0
Im Ofen gebackener und panierter Scampi-Spieß	
Ossobuco alla Milanese *	30,0
Kalbshachse mit Gemüse und frischer Tomatensauce	
Scaloppine alla Pizzaiola *	27,0
Kalbsschnitzel mit frischer Tomatensauce	
Scaloppine alla Milanese *	27,0
Panierte Kalbsschnitzel	
Scaloppine Giuliano * TIP	28,0
Kalbsschnitzel mit Rucola, Parmesan, frischen Cocktailtomaten und einem leicht pikanten Dressing	
Scaloppine Gorgonzola * NIEUW	29,0
Kalbsschnitzel mit Gorgonzola, Marsala-Wein und Sahne	

* Serviert mit Spaghetti Aglio e Olio | Spaghetti Pomodoro | Patate al Forno | Insalata

CONTORNI
Beilagen

Kleiner Salat	6,0
Großer Salat	10,0
Spaghetti Aglio e Olio	8,5
Knoblauchspaghetti	
Spaghetti Pomodoro	9.0
Spaghetti mit frischer Tomatensauce	
Patate in Forno	9.0
Kartoffeln aus dem Ofen	

ZUSATZBESTELLUNGEN

Scampi pro Stück	2,5
Polpette pro Stück	2,5
Brot mit Butter	3,0
Butter	1,0
Saucen	1,5
Mayonnaise | Ketchup | Tatar	

PIZZE
Pizzas

Tartufato TIP 22,5
Mozzarella, gebratene Zucchini, Speckwürfel, Creme von Grana Padano, Trüffelöl und Trüffelcreme

Scampi 20,5
Tomatensauce, Mozzarella und Scampi

Crudo e Rucola 20,0
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola

Giuliano 19,5
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan und sonnengetrocknete Tomaten

Campagnola 19,5
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Salami, Speckwürfel, Zwiebel, Schinken, Champignons und Artischocke

Capricciosa 19,0
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Champignons, Artischocke und Oliven

Vegetariana 18,0
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocke, Oliven, Zwiebel und Paprika

Tonno 18,0
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel

Melanzane TIP 18,0
Tomatensauce, Mozzarella und Auberginen

Quattro Formaggi 19,0
Tomatensauce, Mozzarella, Provolone, Parmesan und Gorgonzola

Peperoni 18,5
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami und Paprika

Pikant Vegetarisch

Calzone	17,5
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocke, Oliven und Champignons – zusammengefaltete Pizza	
Quattro Stagioni	18,0
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocke, Oliven und Champignons	
Prosciutto	17,0
Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	
Salame	17,5
Tomatensauce, Mozzarella und Salami	
Diavola	17,5
Tomatensauce, Mozzarella und pikante Salami	
Funghi	17,0
Tomatensauce, Mozzarella und Champignons	
Margherita	15,0
Tomatensauce und Mozzarella	
Napoletana	17,0
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern	
Hawaii	17,5
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	

PER I BAMBINI – FÜR DIE KINDER

Topolino	13,0
Tomatensauce, Mozzarella und Oliven	
Topolino Bolognese	14,0
Tomatensauce, Hackfleisch, Mozzarella und Oliven	

ZUSATZBESTELLUNGEN

Knoblauch	1,5
Fleisch | Fisch | Gemüse | Mozzarella	3,0
Mozzarella di Bufala	5,0
Scampi pro Stück	2,5

DOLCI
Desserts

Pizza Nutella Pizza mit Nutella und Mascarpone	18,5
Tiramisu Italienisches Dessert mit Mascarpone	11,0
Cannolo Siciliano TIP Hausgemachtes sizilianisches Gebäckröllchen, gefüllt mit Ricotta	11,0
Torta di Mele Warme Apfeltorte	9,0
Torta al Cioccolato Schokoladentorte	9,0
Torta al Formaggio Quarktorte	9,0
Torta al Limone Zitronentorte	9,0

CRÊPES
Pfannkuchen

Negretto TIP	10,0
Pfannkuchen mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce von Callebaut	
Nutella	10,0
Pfannkuchen mit Nutella	
Zucchero di Canna	8,0
Pfannkuchen mit braunem Zucker	

ZUSATZBESTELLUNGEN

Vanilleeis | Schokoladeneis pro Kugel	3,5
Schlagsahne	1,5
Nutella	1,5

GELATI
Eis

Gelato Giuliano Schokoladeneis mit Mascarpone	13,0
Dame Blanche Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce von Callebautt	12,0
Scroppino TIP Zitronensorbet-Cocktail mit Wodka und Gancia Prosecco Brut DOC	11,0
Sorbetto al Limone Zitronensorbet	9,0
Sorbetto all'Arancia Orangensorbet	9,0
Tartufo Nero Schwarzes Trüffeleis	9,0
Gelato Bimbo Kindereiscreme	8,0

ZUSATZBESTELLUNGEN

Vanilleeis | Schokoladeneis pro Kugel	3,5
Schlagsahne	1,5
Nutella	1,5

BEVANDE CALDE

Warme Getränke

Espresso	3,5
Espresso Doppio	4,7
Caffè	3,7
Cappuccino	4,2
Latte Macchiato	4,7
Latte Speciale	5,7
Latte Macchiato mit Vanille | Haselnuss | Karamell | Spekulatius	
Caffè Speciale	9,0
Italian Coffee | Irish Coffee	
Heiße Schokolade	4,2
Überraschungskaffee	11,5
Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis, Schlagsahne und Überraschungsgebäck	
Tee	3,7
Tee Earl Grey | Grün | Kamille	
Frischer Pfefferminztee	5,0
Frischer Ingwertee mit Zitrone	5,2
Extra Schlagsahne | Honig	1,5

Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich.

Giuliano
Giuliano
CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA
A MATTER OF CHOICE

DIGESTIVI E LIQUORI
Digestive und Liköre

Amaro Averna	7,5
Limoncello Di Capri	7,5
Sambuca Molinari	7,5
Amaretto di Saronno	7,5
Cointreau	7,5
Grappa La Trentina Tradizionale Bianca	8,5
Grappa Le 18 Lune	10,0
Espresso Martini NIEUW	14,0

Grey Goose Vodka, Amaretto Disaronno, Zimt & Espresso

BEVANDE ALCOLICHE
Spirituosen

	GLAS	FLASCHE
Bacardi Carta Blanca	8,0	85,0
Bacardi Añejo Cuatro	9,0	90,0
Bacardi Carribean Spiced	9,0	90,0
Grey Goose	10,0	100,0
Jim Beam White Bourbon	7,0	80,0
William Lawson's	7,0	90,0
El Cabrón	9,0	90,0

VINI BIANCHI

Weißweine

	GLAS	KARAFFE	FLASCHE
ABRUZZEN			
Pietrame Trebbiano d'Abruzzo DOP	6,8	16,5	24,0
Traubensorte: Trebbiano d'Abruzzo			
Tipp: Salate, Pasta, Pizza, weißes Fleisch und Fisch			
TRENTINO			
Pravis Pinot Grigio Dolomiti IGT	8,0	21,5	31,0
Traubensorte: Grauburgunder (Pinot Grigio)			
Tipp: Salate, Pasta, Pizza, weißes Fleisch und Fisch			
PIEMONT			
Vite Colte „Fosche" Chardonnay Piemonte DOC	7,7	22,5	32,0
Traubensorte: Chardonnay			
Tipp: Aperitif, Salate, Antipasti, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte			
SIZILIEN			
Tenuta Regaleali „Nozze d'Oro" Sicilia DOC			36,0
Traubensorte: 68 % Inzolia und 32 % Sauvignon Blanc			
Tipp: Antipasti, Salate, Pasta und Fisch			

Karaffe: 50 cl Flasche: 75 cl

Giuliano
MARTINI

VINI ROSATI

Roséweine

	GLAS	KARAFFE	FLASCHE
TRENTINO			
Pravis Sart' Magre Schiava Gentile IGT	7,0	22,0	31,0
Traubensorte: Schiava Gentile			
Tipp: Aperitif, Vorspeisen und Pizza			
SIZILIEN			
Tenuta Regaleali „Le Rose" Terre Siciliane IGT			30,0
Traubensorte: Nerello Mascalese			
Tipp: Pasta, pikant, Fleisch und Fisch			

Karaffe: 50 cl Flasche: 75 cl

VINI ROSSI

Rotweine

	GLAS	KARAFFE	FLASCHE
ABRUZZEN			
Pietrame Montepulciano d'Abruzzo DOP Traubensorte: Montepulciano Tipp: Pasta, Pizza und Fleisch	6,8	16,50	24,0
TOSKANA			
Tenute del Cerro „La Poderina" – Rosso di Montalcino DOC Traubensorte: Sangiovese (Brunello) Tipp: Pasta, Pizza, Fleisch und Käse	8,3	23,0	36,0
VENETO			
Sartori Valpolicella Superiore Ripasso DOC Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella Tipp: Pasta, Pizza und Fleisch	8,0	22,5	32,0
APULIEN			
Tenute Rubino „Marmorelle" Primitivo Di Manduria DOC Traubensorte: Primitivo Tipp: Pasta, Pizza, Fleisch und Käse			30,0

Karaffe: 50 cl Flasche: 75 cl

Südtirol
Trentino
Friaul –
Venezia
Giulia
Veneto
Piemont
Toskana
Umbrien
Abruzzen
Apulien
Sizilien

Giuliano
CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

Entdecken Sie Giuliano

Das Ristorante Giuliano besucht man nicht, man erlebt es!
Scannen Sie den QR-Code

Gratis-WiFi
Login Giuliano

Taggen Sie Ihre Instagram-Fotos mit @GiulianoRistorante

Liken Sie uns und melden Sie sich an mit
Giuliano

Reservierungen und Online-Bestellungen
giuliano.world
Gruppen +12 Personen:
Nur auf Anfrage.

Sind Sie zufrieden? Sagen Sie es weiter! Sind Sie nicht zufrieden? Sagen Sie es uns!

Preise unter Vorbehalt von Änderungen. Druck: November 2024.

Alle Bestellungen an einem Tisch werden in einer Rechnung zusammengefasst. All consumptions from a table are put on one bill. Toutes les consommations d'une table sont regroupées sur une seule facture.

Alle angegebenen Preise sind in Euro aufgeführt, inklusive MwSt.

Fragen Sie nach unserer Allergenliste.
Wir verarbeiten alle Allergene und können eine Übertragung von Spuren niemals 100 % ausschließen.