Ristorante Da Giuliano

Berliner Str. 92, 13507 berlin
+49 30 55103414

KOMPLETTE SPEISEKARTE

CARTA SPECIALE

Zuppa di zucca VEGETARISCH **9,50 €**
Eine frische hausgemachte Hokkaido-Kürbiscremesuppe verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Gnocchi ripieni con zucca VEGETARISCH **19,50 €**
Frische hausgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Hokkaido-Kürbis in einer Honig-Zitronen-Buttersoße mit gerösteten Kürbiskernbrösel

Filetto di manzo con zucca **39,50 €**
Frisches gegrilltes argentinisches Rinderfilet (200g) mit gebratenen Cherrytomaten, Salbei und Rosmarin, tranchiert auf einem hausgemachtem Kürbispüree verfeinert mit Kürbiskernöl

Salmone gratinato **29,50 €**
Frisches Norweger Lachsfilet im Ofen überbacken mit Scheiben vom Hokkaido-Kürbis und einer Parmesankruste auf einer Kürbissahnecreme dazu frischer Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu alla zucca VEGETARISCH **10,90 €**
Ein hausgemachtes Kürbis Tiramisu getoppt mit Zimt und knusprigen Amarettini Brösel (ohne Alkohol)

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Mozzarella bufala VEGETARISCH **14,90 €**
Original italienischer frischer Büffel Mozzarella, mit Tomatenscheiben, frischen Basilikumblättern und hausgemachtem Basilikumpesto

Carpaccio di bietola VEGETARISCH **16,50 €**
Frisches Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Schafskäse, karamellisierten Walnüssen und hausgemachter Honig-Senf-Zitronen-Öl Vinaigrette

Vitello tonnato **17,50 €**
Scheiben von rosa pochiertem frischem Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce, Kapern und Sardellen

Carpaccio di salmone **17,90 €**
Hauchdünn geschnittenes Lachscarpaccio angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und rotem Pfeffer auf einem Rucolabett

Calamaretti su rucola **18,50 €**
Baby Calamari gebraten mit Knoblauch, Chili, Limetten und Koriander auf einem Rucolabett mit Cherrytomaten, angemacht mit Essig und Öl

Carpaccio di manzo con porcini **19,50 €**
Frisches argentinisches Rinderfilet hauchdünn geschlagen, mit Rucola, gebratenen Steinpilzen und Parmesanspänen, verfeinert mit einer Zitronenvinaigrette

Antipasto frutti di mare **19,90 €**
Frischer Meeresfrüchtesalat bestehend aus Pulpo, Sepia, Calamari, Miesmuscheln und Shrimps, angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und Knoblauch

Antipasto all´Italiana **19,50 €**
Italienischer Vorspeisenteller mit frischem Gemüse, Oliven und verschiedenen Wurst- und Käsevarianten

INSALATE / SALATE

Insalata mista piccola VEGETARISCH 8,00 €
Kleiner gemischter Salat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata mista VEGETARISCH 11,00 €
Gemischter Salat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata abruzzese 17,50 €
Gemischter Salat mit knusprigem Speck, gebratenen frischen Champignons, Rucola, Cherry Tomaten, Mini Mozzarella, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata tonno 17,90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Rucola, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel

Insalata alla Giuliano 19,50 €
Gemischter Salat mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmaschinken, Mini Mozzarella, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel, Rucola, verfeinert mit karamellisierten Walnüssen

Insalata salmone 22,50 €
Gemischter Salat mit frischen gebratenen Norweger Lachsstreifen, Shrimps, Mini Mozzarella, Rucola, fein geschnittenen Möhren, Cherry Tomaten und Fenchel, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen

ZUPPE / SUPPEN

Minestrone VEGETARISCH 7,90 €
Hausgemachte Gemüsesuppe

Zuppa di pomodoro VEGETARISCH 7,90 €
Cremige Tomatenschaumsuppe mit einem Sahnehäubchen, nach Wunsch mit Gin verfeinert

Zuppa del marinaio 14,50 €
Hausgemachte Fischsuppe mit Lachs, Meeresfrüchten und etwas Knoblauch

RISOTTO

Risotto verdure VEGETARISCH 15,90 €
Risotto mit frischem Gemüse in einer leichten pikanten Tomatensoße

Risotto gamberetti 17,50 €
Risotto mit Garnelen und Zucchinistreifen in einer leichten Hummersahnecremesoße

Risotto porcini e tartufo VEGETARISCH 17,90 €
Risotto mit Steinpilzen und Trüffelöl in einer leichten Parmesancreme

PASTA / NUDELN

Penne alla sorrentina VEGETARISCH 13,50 €
Kurze Röhrennudeln in einer leichten Tomatensoße mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Spaghetti all´abruzzese VEGETARISCH 13,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili, verfeinert mit Petersilie

Spaghetti carbonara italiana 14,90 €
Spaghetti mit Ei, Parmesan und knusprigem Speck

Penne amatriciana 14,90 €
Kurze Röhrennudeln in einer leichten Tomatensoße mit Zwiebeln, Speck und frischem Chili

Tagliatelle al pesto genovese VEGETARISCH 14,90 €
Frische selbstgemachte Bandnudeln in einer hausgemachten Basilikumpestosoße

Lasagna al forno 16,50 €
Frische hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomatensoße

Ravioloni ripieni con ricotta e spinaci VEGETARISCH 16,50 €
Frische selbstgemachte Riesenteigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer Parmesansahnesoße verfeinert mit Walnüssen

Gnocchi ripieni con tartufo VEGETARISCH 16,90 €
Frische selbstgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in einer Butter-Salbeisoße, verfeinert mit Parmesanspänen

Penne gorgonzola e pollo 16,90 €
Kurze Röhrennudeln in einer Gorgonzolasahnesoße mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen

Gnocchi bietola VEGETARISCH 17,50 €
Frische selbstgemachte Rote Beete Kartoffelnocken gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen in einer Limetten-Minze-Butter-Salbeisoße

Tagliatelle porcini VEGETARISCH 17,50 €
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen in einer Parmesan-Sahnesoße

Tagliatelle al salmone 17,90 €
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Norweger Lachsstreifen in einer Hummersahnecremesoße

Tagliatelle fegato 17,90 €
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Kalbsleberstreifen, Steinpilzen und Cherry-Tomaten in einer leichten Butter-Salbeisoße

Caramelle sorrento VEGETARISCH 18,50 €
Frische selbstgemachte Nudeln in Bonbonform gefüllt mit Pistazien und Abrieb von Sorrent-Zitronen IGP in einer Orangen-Butter-Salbeisoße mit Pistaziensplitter

Tagliatelle Giuliano 19,50 €
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in einer Parmesansahnesoße

Spaghetti con scampi 19,50 €
Spaghetti mit Salzwassergarnelen in einer leichten Cherrytomatensoße mit etwas Knoblauch

Spaghetti pescatore 19,90 €

STEINOFEN PIZZA (36 CM)

Pizza margherita VEGETARISCH **12,90 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella und frischem Basilikum

Pizza napoli **14,90 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven

Pizza mista **15,50 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Mailänder Salami, Kochschinken und frischen Champignons

Pizza tonno e cipolla **16,50 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln verfeinert mit Petersilie

Pizza vegetaria VEGETARISCH **17,00 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella und frischem Gemüse

Pizza campagnola VEGETARISCH **17,00 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, gegrillter Zucchini, Rucola, gehobeltem Parmesankäse und Cherry Tomaten

Pizza salsiccia piccante **17,50 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, pikante italienische Wurst, Rucola und gehobeltem Parmesankäse

Pizza diavola **17,90 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, pikante italienische Salami, Paprika, frischen Champignons, Oliven und frischem Chili

Pizza favolosa **18,00 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, frischen Champignons, pikante italienische Wurst (Salsiccia) und gehobeltem Schafskäse

Pizza parma **18,00 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse

Pizza Nicole **18,50 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, frischen Norweger Lachstreifen und frischem Blattspinat

Pizza frutti di mare **19,50 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie

Pizza scampi **19,50 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Salzwassergarnelen und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie

PIZZE BIANCHE (WEISSE PIZZA)

Pizza bianca alla Giuseppe VEGETARISCH **15,50 €**
Fior di latte Mozzarella, frischem Blattspinat und gehobeltem Parmesankäse

Pizza bianca alla Giuliano VEGETARISCH **16,00 €**
Fior di latte Mozzarella, Gorgonzola und Walnüssen

Pizza bianca tricolore VEGETARISCH **18,50 €**
Fior di latte Mozzarella, Cherry-Tomaten, geröstete Pinienkerne, frischer italienischer Büffel Mozzarella, hausgemachte Pestocreme und frisches Basilikum

Pizza bianca bellezza **18,50 €**
Fior di latte Mozzarella, Mortadella, Pistaziensplitter, frischer italienischer Büffel Mozzarella und frisches Basilikum

CARNE / FLEISCH

Filetto di manzo alla griglia (200g) 38,00 €
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Filetto di manzo alla senape (200g) 38,50 €
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt in einer Pommerysenfsahnesoße an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di manzo alla napoletana (200g) 38,50 €
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Oliven, frischen Champignons, Rosmarin, Artischockenherzen, Cherrytomaten

Filetto di manzo alla griglia con porcini (200g) 38,50 €
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit gebratenen Steinpilzen dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Filetto di manzo al parmigiano (200g) 38,50 €
Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt auf einer Parmesancremesoße verfeinert mit Parmesanscheiben, dazu Ros-

Saltimbocca di vitello alla romana 26,50 €
Frische Kalbsmedaillons gebraten mit Parmaschinken und Salbei, in einer Weißweinbuttersoße, dazu Tagesgemüse und

Bistecca di vitello alla griglia (200g) 26,90 €
Frisches Kalbssteak gegrillt in einer Butter-Salbeisoße mit Cherrytomaten dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Petti di pollo alla griglia 20,50 €
Frisches Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Petti di pollo al pepe verde 21,50 €
Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer grünen Pfeffersahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Petti di pollo alla senape 21,90 €
Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer Pommerysenfsahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di maiale alla gorgonzola 22,50 €
Frische Schweinefiletmedaillons gebraten in einer Gorgonzolasahnesoße, mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetto di maiale ai porcini 23,50 €
Frische Schweinefiletmedaillons gebraten mit Steinpilzen in einer leichten Cognac-Sahnesoße anbei Tagesgemüse und Ros-

Fegato di vitello alla mamma 23,90 €
Frische Kalbsleber gebraten mit frischen gebratenen Zwiebeln, an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Carne mista alla griglia 35,50 €
Verschiedene frische Fleischvariationen vom Grill (300g) bestehend aus argentinischem Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

PESCE / FISCH

Scampi alla griglia (4 Scampi) 28,90 €
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gegrillt, an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln dazu eine selbstgemachte

Scampi al forno (4 Scampi) 28,90 €
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) aus dem Ofen, mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin, dazu reichen wir einen

Scampi all'arancia (4 Scampi) 28,90 €
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer leichten Orangen-Buttersoße und Minze, an Orangenrisotto

Scampi livorno (4 Scampi) 28,90 €
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer Weißweintomatensoße mit Oliven, Kapern und Knoblauch an

Luccio alla pizzaiola 24,00 €
Zanderfilets gebraten in einer leichten Weißwein-Tomatensoße mit Oliven, Knoblauch, und Cherry Tomaten an frischem

Luccio in padella al vino bianco 24,00 €
Zanderfilets gebraten in einer Weißweinsoße an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla saltimbocca 24,00 €
Zanderfilets gebraten mit Parmaschinken, Weißweinsoße und Salbei an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio in padella al prosecco 24,00 €
Zanderfilets gebraten in einer Minzeproseccosoße an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla griglia (200g) 27,00 €
Frisches Norweger Lachsfilet gegrillt mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln dazu eine hausgemachte

Salmone al vino bianco (200g) 27,50 €
Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Weißweinsoße an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla crema D'aragosta (200g) 27,50 €
Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Hummersahnecremesoße und Shrimps an frischem Blattspinat und Ros-

Salmone alla gorgonzola (200g) 27,50 €
Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Gorgonzolasahnesoße an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salmone alla senape (200g) 27,50 €
Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Weißwein-Pommery-senfsahnesoße an frischem Blattspinat und Ros-

Sogliola alla mugnaia / griglia
Nordseezunge premium (500g-600g) gebraten oder gegrillt mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Pesce misto alla griglia 37,50 €
Verschiedene Fischvariationen vom Grill bestehend aus Zanderfilet, Norweger Lachsfilet und 1 Scampi (Golden Dragon) anbei

DOLCE / DESSERT

Panna cotta al cioccolato bianco VEGETARISCH **8,90 €**
Hausgemachte Weiße-Schokoladen Panna Cotta, auf einer selbstgemachten Mangocreme

Soufflé al cioccolato VEGETARISCH **8,90 €**
Heißes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern anbei Vanillesoße

Tiramisú Giuliano VEGETARISCH **9,50 €**
Hausgemachtes Tiramisú - extrem lecker -

Semifreddo alla nutella VEGETARISCH **9,50 €**
Hausgemachtes halbgefrorenes Nutellaparfait auf einem Vanillespiegel mit Haselnusssplitter verfeinert

Crespelline alla frutta VEGETARISCH **9,50 €**
Hausgemachter heißer Crêpes gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis verfeinert mit warmer Orangensoße

Coppa Gelato Fantasia VEGETARISCH **9,50 €**
Eisbecher mit Vanille, Schoko, Erdbeere und Schlagsahne

Cassata siciliana VEGETARISCH **9,50 €**
Traditionelle Eiscremespeise aus je einer Lage Zabaione- und Schokoladeneiscreme mit kandierten Kirsch, Orangen- und Haselnussstückchen auf einem Amarettospiegel, dazu etwas Sahne

Tartufo nero VEGETARISCH **9,90 €**
Halbgefrorener kleiner Eistrüffel bestehend aus Zabaione- und Schokoladeneis bedeckt mit Kakao und kandierten Haselnussstückchen auf einem Eierlikörspiegel

Sorbetto al limone VEGETARISCH **13,50 €**
Zitronensorbet am Tisch zubereitet mit Limoncello und Prosecco

BAMBINI / FÜR UNSERE KLEINEN

Spaghetti / Penne bambini mit Butter VEGETARISCH — **7,50 €**

Spaghetti / Penne bambini mit Tomatensoße VEGETARISCH — **8,50 €**

Spaghetti / Penne bambini mit Rinderhackfleischtomatensoße — **9,50 €**

Pizza bambini Margherita VEGETARISCH — **9,50 €**
Tomatensoße und Fior di latte Mozzarella

Pizza bambini Salame — **10,50 €**
Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Mailänder Salami

Scaloppina milanese bambini — **12,90 €**
Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

Patatine fritte VEGETARISCH — **6,50 €**
Portion Pommes Frites

Gelato bambini VEGETARISCH — **2,90 €**
Eine Kugel Eis nach Wahl (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Cookie Dough)

MITTAGSKARTE

Zuppa di fagioli — **6,90 €**
Eine frische hausgemachte klare Suppe mit Kidneybohnen, Speck, Zwiebeln und Karotten

Penne tonno — **12,90 €**
Kurze Nudeln in einer leichten Tomatensoße mit Thunfisch, Oliven und Sardellen

Pizza prosciutto e funghi — **13,90 €**
Kleine Steinofenpizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und frischen Champignons

Pollo al limone — **16,90 €**
Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer leichten Zitronen-Buttersauce dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Tilapia alla ischitana — **16,90 €**
Buntbarschfilet gebraten in einer Weißwein-Buttersoße mit Oliven, Knoblauch und Cherrytomaten dazu frischer Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Semifreddo alla nutella VEGETARISCH — **6,90 €**
Hausgemachtes halbgefrorenes Nutellaparfait auf einem Vanillespiegel