

Romeo & Giulietta



un Amore di Cucina

*Ristorante-Pizzeria
Enoteca*

Speisen & Getränke

Salat

Insalata

Insalata piccola – kleiner gemischter Salat	4,50
Insalata grande – großer gemischter Salat	6,90
Insalata Tonno e Olive – gemischter Salat mit Thunfisch und Oliven	9,50
Insalata Pollo – gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen	9,50
Insalata Bufala – gemischter Salat mit Büffelmozzarella	9,50
Insalata Gorgonzola e Noci – gemischter Salat mit Gorgonzola und Walnüssen	9,50
Insalate Caprese – gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Mozzarella und Parmesan	13,90

Zum Salat servieren wir Olivenöl und Balsamicoessig

Nudeln

Pasta

Spaghetti Pomodoro e Basilico – Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum	8,50
Spaghetti Aglio e Olio – Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	7,00
Spaghetti alla Bolognese – Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße	10,50
Spaghetti alla Carbonara – Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan	10,90
Spaghetti alla Carbonara Vegetariana – vegetarische Spaghetti Carbonara	10,90
Spaghetti Tonno e Olive – Spaghetti mit Thunfisch und Oliven	10,50
Spaghetti Stronatura – Spaghetti mit Kapern, Sardellen und getrockneten Tomaten	10,90
Spaghetti Frutti di mare – Spaghetti mit Meeresfrüchten	14,90
Rigatoni ai quattro Formaggi – Rigatoni mit 4-Käsesoße	9,50
Rigatoni Amatriciana – Rigatoni mit Tomatensoße, Speck und Zwiebeln	9,90

Vollkorn- oder glutenfreie Pasta für 2,50 Aufpreis

Rigatoni Valdostana – Rigatoni mit Sahne, Schinken und Pilzen	10,50
Rigatoni al Forno – überbackene Rigatoni in Bechamelsoße mit Schinken, Hackfleischsoße und Parmesan	11,50
Gnocchi al pomodoro – Gnocchi mit Tomatensoße	9,50
Gnocchi alla Sorrentina – überbackene Gnocchi mit Tomatensoße und Mozzarella	11,90
Gnocchi cacio e pepe – Gnocchi mit Käsesoße und schwarzem Pfeffer	10,50
Penne arrabbiata – Penne mit scharfer Tomatensoße	9,50
Penne Pesto e Gamberi – Penne mit Basilikum- Pesto und Garnelen	13,90
Penne al Salmone – Penne mit Lachs	13,90
Penne Pomodoro fresco e rucola – Penne mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan	12,50
Tagliatelle Regina – Tagliatelle mit Basilikum- Pesto, frische Kirschtomaten und Mozzarella	11,50
Tagliatelle ai funghi Porcini – Tagliatelle mit Steinpilzen	14,90
Tagliatelle con Gamberi e Zucchine – Tagliatelle mit Garnelen und Zucchini	15,50

Tortelli con Burro e Salvia – Tortelli in Salbeibutter und Parmesan	12,50
Fileja alla Nduja di Spilinga – Fileja mit scharfer Salami und Tomatensoße	10,50
Lasagne – Lasagne mit Hackfleischsoße und Mozzarella	10,50
Lasagna vegetariana – Lasagne mit Tomatensoße und Mozzarella	12,90
Lasagna senza glutine – glutenfreie Lasagne mit Hackfleischsoße und Mozzarella	12,90
Risotto ai funghi Porcini – Risotto mit Safran und Steinpilzen	14,90
Risotto ai Frutti di mare – Risotto mit Safran und Meeresfrüchten	16,90

Beilagen

Contorni

Spinaci ripassati in Padella – Blattspinat in der Pfanne gewendet	4,90
Patate al rosmarino – gebraten Rosmarinkartoffeln	4,90
Patatine Fritte – Pommes Frites	4,90

Fisch und Fleisch

Pesce e Carne

Cotoletta alla Milanese con patate Gourmet – paniertes Schweineschnitzel mit Rosmarinkartoffeln	15,90
Filetti di Salmone con Misticanza di verdure e Panna Acida – Lachsfilet gebraten an Salatbouquet und saurer Sahneseiße	17,90
Tagliata di Manzo con Porcini su pietra ollare – Entrecote 300 g geschnitten, auf Lavastein gebraten mit Steinpilzen	23,90
Tagliata di Manzo con Patate e insalatina di stagione – Entrecote 300 g geschnitten mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	23,90
Tagliata di Manzo con Pachino, scaglie di Parmigiano e Rucola – Entrecote 300 g geschnitten, auf Lavastein gebraten mit Kirschtomaten, Parmesan und Rucola	23,90
Orata alla griglia – gegrillte Dorade mit gemischtem Salat	23,90

Pizza

Pizza

Pizza Brot – (ohne Tomatensoße, Mozzarella und Oregano)	4,90
Napoli – Sardellen, Knoblauch (ohne Mozzarella)	6,90
Margherita	7,90
Salame – Salami	8,50
Vulcano – scharfe Salami	9,50
Prosciutto – Vorderschinken	9,30
Salami e Funghi – Salami, Champignon	9,90
Prosciutto e Funghi – Vorderschinken, Champignon	9,30
Braccio di ferro – Spinat	9,00
Vegetariana – Zucchini, Paprika, Aubergine	9,90
Siciliana – Sardellen, Oliven, Kapern	9,30
Tropeana – Thunfisch und Zwiebeln	9,90
Bolognese – Bolognese-Soße	9,90
Hawaii – Ananas, Vorderschinken	9,50
San Daniele – Parmaschinken	9,90

Glutenfreie Pizza für 3,90 Aufpreis

Pizza Angelo – Schinken, Gorgonzola, Artischocken	9,90
Pizza Vito – Schinken, Salami, Champignon	9,90
Quattro Formaggi – vier verschiedene Käsesorten	10,50
Calabrese – Nduja, Thunfisch, Zwiebeln	10,30
Quattro Stagioni – Vorderschinken, Champignon, Artischocken, Paprika, Oliven	10,30
Calzone – Salami, Vorderschinken, Champignon	10,30
Calzone Vegetariano – Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignon	10,30
Romeo e Giulietta – Steinpilze, Kirschtomaten, Rucola (ohne Tomatensoße)	10,90
San Daniele Verde – Parmaschinken, Rucola, Parmesan	11,50
Frutti di Mare – Meeresfrüchte	12,90
Pizza Genovese – Pesto, Garnelen, Mozzarella (ohne Tomatensoße)	13,90
Salmone – Lachs	14,90

jede weitere Zutat für 1,00 Aufpreis;
 Parmaschinken 2,50 Aufpreis; Garnelen,
 Meeresfrüchte und Büffelmozzarella 3,00 Aufpreis

Kleinigkeiten

Spuntini

Bruschetta al pomodoro e basilico – geröstetes Weißbrot mit frische Tomaten und frischem Basilikum	4,90
Bruschetta alla nduja di Spilinga – geröstetes Weißbrot mit scharfer Salami	4,90
Bruschetta al Salmone – geröstetes Weißbrot mit Lachs	7,90
Piadina con Prosciutto o salame e formaggio – Teigfladen mit Vorderschinken oder Salami und Käse	7,50
Piadina Vegetariana – Teigfladen mit Tomaten und Mozzarella	7,50
Piadina Parma – Teigfladen mit Parmaschinken, Käse und Rucola	8,50

Nachspeisen

Dolci

Semifreddo Amaretto – Amaretto-Halbgefrorenes	5,90
Sorbetto a limone – Zitronensorbet	5,90
Tartufo alla nocciola – Tartufo ¹ (Eis) mit Haselnuss-Creme	6,50
Tartufo classico al cioccolato – Tartufo ¹ (Eis) mit Schokoladen-Creme	6,50
Tiramisù – Biskuitteig mit Mascarponecreme	5,90
Cocco ripieno – Kokoseis in der Kokosnuss	6,50
Panna Cotta – Panna Cotta mit Schokoladensoße	6,90
Millefoglie con Crema Chantilly e cioccolato – Blätterteig mit Crema Chantilly	6,90
Tortino al cioccolato – Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	6,90

¹ mit Nüssen

Aperitifs

Aperitivi

Martini Bianco	5 cl	3,80
Crodino ² mit Martini	0,1l	4,10
San Bitter Soda ²	0,2l	3,90
San Bitter Orange ²	0,2l	4,90
San Bitter Weißwein ²	0,2l	4,90
Aperol Spritz ²	0,2l	5,90
Hugo	0,2l	5,90
Aperol Weißwein ²	0,2l	5,90
Aperol Prosecco	0,2l	5,90
Aperol Orange ²	0,2l	5,90
Prosecco San Bitter	0,2l	5,90
Weinschorle (weiß oder rot)	0,5l	3,90
Jack Cola	0,5l	6,90
Gin Tonic	0,5l	6,90

Sekt

Prosecco

Prosecco Valdobbiadine	0,15 l	4,10
	0,75 l	25,90

Warme Getränke

Caffé

Espresso	1,90
Espresso Macchiato	2,30
Espresso Corretto mit Grappa	3,80
Espresso Doppio	3,00
Cappuccino	2,90
Caffe Crema	2,50
Latte Macchiato	2,90
Heisse Schokolade	2,90
Tee	2,40

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei oder mit laktosefreier Milch (+ 50ct) erhältlich.

Bier

Birra

Gutmann Helles Hefeweizen	0,5 l	3,80
Gutmann Dunkles Hefeweizen	0,5 l	3,80
Gutmann Leichtes Hefeweizen	0,5 l	3,80
Gutmann Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3,80
Nordbräu Hell	0,5 l	3,80
Radler	0,5 l	3,80
Nordbräu Privat Pilsener	0,33 l	3,50
Nordbräu Promillos	0,33 l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Bibite

Aqua Panna	0,25 l	2,90
	1,0 l	5,90
San Pellegrino	0,25 l	2,90
	1,0 l	5,90

Coca Coca, Coca Cola Light	0,2l	2,90
	0,4l	3,80
Spezi	0,2l	2,80
	0,4l	3,70
Jesuiten Quelle Orangen- oder Zitronenlimonade	0,2l	2,80
	0,4l	3,70
Schorle (Maracuja, Traube, Apfel, Orange, Johannisbeere)	0,2l	2,80
	0,4l	3,70
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	2,80
Burkhardt-Fruchtsaft (Orange, Traube, Maracuja)	0,2l	3,10
	0,4l	4,10

Weißweine

Vino Bianco

Hauswein	0,2	4,50
	0,75l	16,90
Cirò Critone (aus Kalabrien)	0,2 l	5,90
	0,75 l	26,90
Provenza Lugana	0,2 l	6,40
Lugana Cà dei Frati	0,75 l	30,00

Roséweine

Vino Rosato

Bardolino	0,2 l	4,90
-----------	-------	------

Rotweine

Vino Rosso

Hauswein	0,2l	4,50
	0,75l	16,90
Cirò Rosso Classico DOC	0,2l	5,50
	0,75l	23,90
Primitivo di Manduria	0,2l	6,40
	0,75l	27,90
Amarone della Valpolicella DOC	0,75l	45,00

Liköre und Schnäpse

Liquori e Amari

Amaro del Capo	2 cl	2,90
Limoncello	2 cl	2,90
Liquorice	2 cl	2,90
Ramazotti	2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Averna	2 cl	2,90
Lucano	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,90
Amaretto	4 cl	4,90
Baileys	4 cl	4,90
Passito di Pantelleria (Tanit)	4 cl	4,90

Whiskey, Rum und Grappa

Whiskey, Rum e Grappa

Johnie Walker (Red Label)	4 cl	4,90
Havana Club (7 Jahre)	4 cl	4,90
Vecchia Grappa (dunkel)	2 cl	4,10
Absolute Vodka	2 cl	3,10

Romeo e Giuletta
Münchener Straße 49
85051 Ingolstadt

0841 83666
www.RomeoeGiuletta.de
facebook.com/RomeoeGiuletta.Ingolstadt

Fragen zu den Allergenen beantwortet
Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

02/22