Romeo & Giulietta

un Amore di Cucina

Ristorante-Pizzeria
Enoteca

Speisen & Getränke

Caprese – Tomaten mit Mozzarella	11,90
Crudo e Bufala – roher Schinken und Büffelmozzarella	12,90
Bufala Mozzarella con Rucola, Pomodori pachino e Parmigiano - Büffelmozzarella mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	11,90
Carpaccio – Rindercarpaccio	14,90
Insalata di Mare – Meeresfrüchte-Salat mit gemischtem Salat	14,90
Vellutata di Pomodori – Tomatencremesuppe	7,90

Kleinigkeiten
Spuntini

Bruschetta al pomodoro e basilico – geröstetes Weißbrot mit frische Tomaten und frischem Basilikum	5,90
Bruschetta alla nduja di Spilinga – geröstetes Weißbrot mit scharfer, kalabrischer Salami	5,90
Bruschetta mista – gemischte Bruschetta	6,90

Salat
Insalata

Insalata piccola – kleiner gemischter Salat	5,90
Insalata grande – großer gemischter Salat	7,90
Insalata Tonno e Olive – gemischter Salat mit Thunfisch und Oliven	11,50
Insalata Pollo – gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen	11,50
Insalata Bufala – gemischter Salat mit Büffelmozzarella	11,50
Insalata Gorgonzola e Noci – gemischter Salat mit Gorgonzola und Walnüssen	11,50
Insalata Calabrese – gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Mozzarella und Parmesan	14,90

Zum Salat servieren wir Olivenöl und Balsamicoessig

Nudeln
Pasta

Spaghetti Pomodoro e Basilico – Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum	10,50
Spaghetti Aglio e Olio – Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	9,00
Spaghetti alla Bolognese – Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße	12,50
Spaghetti alla Carbonara – Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan	12,90
Spaghetti Tonno e Olive – Spaghetti mit Thunfisch und Oliven	12,50
Spaghetti Stroncatura – Spaghetti mit Kapern, Sardellen und getrockneten Tomaten	12,90
Spaghetti Frutti di mare – Spaghetti mit Meeresfrüchten	16,90
Rigatoni ai quattro Formaggi – Rigatoni mit 4-Käsesoße	11,50
Rigatoni Amatriciana – Rigatoni mit Tomatensoße, Speck und Zwiebeln	11,90

Vollkorn- oder glutenfreie Pasta für 3,50 Aufpreis

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

Tortelli con Burro e Salvia – Tortelli in Salbeibutter und Parmesan	12,50
Fileja alla Nduja di Spilinga – Fileja mit scharfer Salami und Tomatensoße	12,50
Lasagne – Lasagne mit Hackfleischsoße und Mozzarella	12,50
Lasagna senza glutine – glutenfreie Lasagne mit Hackfleischsoße und Mozzarella	13,90
Risotto ai funghi Porcini – Risotto mit Safran und Steinpilzen	15,90
Risotto ai Frutti di mare – Risotto mit Safran und Meeresfrüchten	16,90

Beilagen
Contorni

Spinaci ripassati in Padella – Blattspinat in der Pfanne gewendet	6,90
Patate al rosmarino – gebraten Rosmarinkartoffeln	6,90
Patatine Fritte – Pommes Frites	5,90

Fisch und Fleisch
Pesce e Carne

Cotoletta alla Milanese con patate Gourmet – paniertes Schweineschnitzel mit gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln	16,90
Filetti di Salmone con Verdure e Panna Acida – Lachsfilet mit Gemüse, gemischtem Salat und saurer Sahnesoße	19,90
Tagliata di Manzo con Porcini su pietra ollare – Entrecote 400 g[a] geschnitten, auf Lavastein gebraten mit Steinpilzen	28,90
Tagliata di Manzo con Patate e insalatina di stagione – Entrecote 400 g[a] geschnitten mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	28,90
Tagliata di Manzo con Pachino, scaglie di Parmigiano e Rucola – Entrecote 400 g[a] geschnitten, auf Lavastein gebraten mit Kirschtomaten, Parmesan und Rucola	28,90
Orata alla griglia – gegrillte Dorade mit gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln	29,90

[a] Gewicht im Rohzustand

Pizza

Pizza

Pizza Brot – (ohne Tomatensoße, Mozzarella und Oregano)	6,90
Napoli – Sardellen, Knoblauch (ohne Mozzarella)	8,90
Margherita	9,90
Salame – Salami	10,50
Prosciutto – Vorderschinken	10,50
Vulcano – scharfe Salami	11,50
Salami e Funghi – Salami, Champignon	11,50
Prosciutto e Funghi – Vorderschinken, Champignon	11,50
Braccio di ferro – Spinat	10,90
Vegetariana – Zucchini, Paprika, Aubergine	11,90
Siciliana – Sardellen, Oliven, Kapern	11,50
Tropeana – Thunfisch und Zwiebeln	11,90
Bolognese – Bolognese-Soße	10,90
Hawaii – Ananas, Vorderschinken	11,50
San Daniele – Parmaschinken	12,90

Glutenfreie Pizza für 4,90 Aufpreis

Pizza Angelo – Schinken, Gorgonzola, Artischocken	11,90
Pizza Vito – Schinken, Salami, Champignon	12,50
Quattro Formaggi – vier verschiedene Käsesorten	12,50
Calabrese – Nduja, Thunfisch, Zwiebeln	12,50
Quattro Stagioni – Vorderschinken, Champignon, Artischocken, Paprika, Oliven	12,50
Calzone – Salami, Vorderschinken, Champignon	12,50
Calzone Vegetariano – Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignon	12,50
Romeo e Giulietta – Steinpilze, Kirschtomaten, Rucola (ohne Tomatensoße)	12,90
San Daniele Verde – Parmaschinken, Rucola, Parmesan	13,90
Frutti di Mare – Meeresfrüchte	14,50
Pizza Genovese – Pesto, Garnelen, Mozzarella (ohne Tomatensoße)	14,90
Salmone – Lachs	15,90

jede weitere Zutat für 1,00 Aufpreis;
Parmaschinken 3,50 Aufpreis; Garnelen,
Meeresfrüchte und Büffelmozzarella 4,00 Aufpreis

Nachspeisen
Dolci

Semifreddo Amaretto – Amaretto-Halbgefrorenes	6,50
Semifreddo Caffé – Kaffee-Halbgefrorenes	6,50
Sorbetto a limone – Zitronensorbet	6,90
Tartufo alla nocciola – Tartufo[1] (Eis) mit Haselnuss-Creme	6,90
Tartufo classico al cioccolato – Tartufo[1] (Eis) mit Schokoladen-Creme	6,90
Tiramisù – Biskuitteig mit Mascarponecreme	7,90
Cocco ripieno – Kokoseis in der Kokosnuss	6,90
Panna Cotta – Panna Cotta mit Schokoladensoße	6,90
Millefoglie con Crema Chantilly e cioccolato – Blätterteig mit Crema Chantilly	8,90
Tortino al cioccolato – Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	8,90

[1] mit Nüssen

Aperitifs
Aperitivi

Lillet Wildberry	0,4 l	7,90
Aperol Spritz[2]	0,4 l	7,90
Limoncello Spritz	0,4 l	7,90
Martini Bianco	5 cl	5,90
Crodino[2] mit Martini	0,3 l	6,50
Crodino[2] / San Bitter	0,2 l	4,90
San Bitter Soda[2]	0,3 l	5,50
San Bitter Orange[2]	0,4 l	6,90
San Bitter Weißwein[2]	0,4 l	6,90
Hugo	0,4 l	7,90
Aperol Weißwein[2]	0,4 l	7,90
Aperol Orange[2]	0,4 l	7,90
Prosecco San Bitter	0,4 l	7,90
Weinschorle (weiß oder rot)	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,90
Whiskey Cola	0,4 l	8,90
Gin Tonic	0,4 l	8,90
Gin Lemon	0,4 l	8,90
Capo Tonic	0,4 l	8,90

Warme Getränke
Caffé

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,90
Espresso Corretto mit Grappa	4,00
Espresso Doppio	3,70
Cappuccino	3,70
Caffe Crema	3,40
Latte Macchiato	3,80
Heisse Schokolade	3,90
Tee	3,70

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Weißweine
Vino Bianco

Hauswein	0,2	5,90
	0,75l	22,90
Cirò Bianco (aus Kalabrien)	0,2 l	6,20
	0,75 l	27,90
Lugana	0,2 l	6,40
Lugana Cà dei Frati	0,75 l	35,90
Lugana CáMaiol	0,75 l	35,90

Roséweine
Vino Rosato

Hauswein	0,2 l	5,90
	0,75l	26,90
Cà dei Frati	0,75l	35,90
CàMaiol	0,75l	35,90

Rotweine
Vino Rosso

Hauswein	0,2 l	5,90
	0,75 l	22,90
Cirò Rosso	0,2 l	6,20
	0,75 l	27,90
Primitivo	0,2 l	6,50
	0,75 l	29,90

Sekt
Prosecco

Prosecco	0,1 l	5,50
	0,75 l	27,90

Bier

Birra

Gutmann Helles Hefeweizen	0,5 l	4,40
Gutmann Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,40
Gutmann Leichtes Hefeweizen	0,5 l	4,40
Gutmann Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,40
Nordbräu Hell	0,5 l	4,40
Radler	0,5 l	4,40
Nordbräu Privat Pilsener	0,33 l	3,90
Nordbräu Promillos	0,33 l	3,90

Alkoholfreie Getränke
Bibite

Aqua Panna	0,5 l	4,90
	1,0 l	7,90
San Pellegrino	0,5 l	4,90
	1,0 l	7,90
Wasser - still oder spritzig	0,2 l	2,50
	0,5 l	3,50
Coca Coca, Coca Cola Light	0,2 l	2,90
	0,4 l	3,90
Spezi	0,2 l	2,90
	0,4 l	3,90
Jesuiten Quelle Orangen- oder Zitronenlimonade	0,2 l	2,90
	0,4 l	3,90
Schorle (Maracuja, Traube, Apfel, Orange, Johannisbeere)	0,2 l	2,90
	0,4 l	3,90
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	4,90
Fruchtsaft (Orange, Traube, Maracuja)	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90

Liköre und Schnäpse
Liquori e Amari

Amaro del Capo	4 cl	4,50
Limoncello	4 cl	4,50
Liquorice	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Fernet Branca	4 cl	4,50
Jägermeister	4 cl	4,50
Averna	4 cl	4,50
Lucano	4 cl	4,50
Sambuca	4 cl	4,50
Amaretto	4 cl	5,90
Baileys	4 cl	6,90

Whiskey, Rum und Grappa
Whiskey, Rum e Grappa

Whiskey	4 cl	6,90
Rum	4 cl	6,90
Grappa	4 cl	5,90
Vodka	4 cl	6,90

Romeo e Giulietta
Münchener Straße 49
85051 Ingolstadt

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

Fragen zu den Allergenen beantwortet
Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt