

Romeo & Giulietta



un Amore di Cucina

*Ristorante-Pizzeria
Enoteca*

Speisen & Getränke

Vorspeisen

Antipasti

Caprese – Tomaten mit Mozzarella	10,90
Crudo e Bufala – roher Schinken und Büffelmozzarella	11,90
Bufala Mozzarella con Rucola, Pomodori pachino e Parmigiano - Büffelmozzarella mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	11,90
Carpaccio – Rindercarpaccio	13,90
Insalata di Mare – Meeresfrüchte-Salat mit gemischtem Salat	13,90

Suppe

Zuppe

Vellutata di Ceci con Gamberoni bardati a Lardo di Colonnata – Kichererbsensuppe mit Garnelen und Speck	11,90
Minestrone	8,50
Vellutata di Pomodori – Tomatencremesuppe	7,90

Salat

Insalata

Insalata piccola – kleiner gemischter Salat	5,50
Insalata grande – großer gemischter Salat	7,90
Insalata Tonno e Olive – gemischter Salat mit Thunfisch und Oliven	10,50
Insalata Pollo – gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen	10,50
Insalata Bufala – gemischter Salat mit Büffelmozzarella	10,50
Insalata Gorgonzola e Noci – gemischter Salat mit Gorgonzola und Walnüssen	10,50
Insalata Calabrese – 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	9,50
Spaghetti Aglio e Olio – Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	8,00
Spaghetti alla Bolognese – Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße	11,50
Spaghetti alla Carbonara – Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan	11,90
Spaghetti Tonno e Olive – Spaghetti mit Thunfisch und Oliven	11,50
Spaghetti Stroncutura – Spaghetti mit Kapern, Sardellen und getrockneten Tomaten	11,90
Spaghetti Frutti di mare – Spaghetti mit Meeresfrüchten	15,90
Rigatoni ai quattro Formaggi – Rigatoni mit 4-Käsesoße	10,50
Rigatoni Amatriciana – Rigatoni mit Tomatensoße, Speck und Zwiebeln	10,90

Vollkorn- oder glutenfreie Pasta für 3,50 Aufpreis

Rigatoni Valdostana – Rigatoni mit Sahne, Schinken und Pilzen	11,50
Rigatoni al Forno – überbackene Rigatoni in Bechamelsoße mit Schinken, Hackfleischsoße und Parmesan	12,50
Gnocchi al pomodoro – Gnocchi mit Tomatensoße	10,50
Gnocchi alla Sorrentina – überbackene Gnocchi mit Tomatensoße und Mozzarella	12,90
Gnocchi cacio e pepe – Gnocchi mit Käsesoße und schwarzem Pfeffer	11,50
Penne arrabbiata – Penne mit scharfer Tomatensoße	10,50
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	12,50
Tagliatelle Regina – Tagliatelle mit Basilikum- Pesto, frische Kirschtomaten und Mozzarella	12,50
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	11,50
Lasagne – Lasagne mit Hackfleischsoße und Mozzarella	12,50
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	5,90
Patate al rosmarino – gebraten Rosmarinkartoffeln	5,90
Patatine Fritte – Pommes Frites	5,90

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	26,90
Tagliata di Manzo con Patate e insalatina di stagione – Entrecote 300 g geschnitten mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	26,90
Tagliata di Manzo con Pachino, scaglie di Parmigiano e Rucola – Entrecote 300 g geschnitten, auf Lavastein gebraten mit Kirschtomaten, Parmesan und Rucola	26,90
Orata alla griglia – gegrillte Dorade mit gemischtem Salat	26,90

Pizza

Pizza

Pizza Brot – (ohne Tomatensoße, Mozzarella und Oregano)	5,90
Napoli – Sardellen, Knoblauch (ohne Mozzarella)	7,90
Margherita	8,90
Salame – Salami	9,50
Prosciutto – Vorderschinken	9,50
Vulcano – scharfe Salami	10,50
Salami e Funghi – Salami, Champignon	10,50
Prosciutto e Funghi – Vorderschinken, Champignon	10,50
Braccio di ferro – Spinat	9,90
Vegetariana – Zucchini, Paprika, Aubergine	10,90
Siciliana – Sardellen, Oliven, Kapern	10,50
Tropeana – Thunfisch und Zwiebeln	10,90
Bolognese – Bolognese-Soße	9,90
Hawaii – Ananas, Vorderschinken	10,50
San Daniele – Parmaschinken	11,90

Glutenfreie Pizza für 4,90 Aufpreis

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

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

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 Salami	5,90
Piadina con Prosciutto o salame e formaggio – Teigfladen mit Vorderschinken oder Salami und Käse	8,50
Piadina Vegetariana – Teigfladen mit Tomaten und Mozzarella	8,50
Piadina Parma – Teigfladen mit Parmaschinken, Käse und Rucola	9,50

Nachspeisen

Dolci

Semifreddo Amaretto – Amaretto-Halbgefrorenes	6,50
Sorbetto a limone – Zitronensorbet	6,90
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	6,90
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	7,90
Tortino al cioccolato – Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	7,90

¹ mit Nüssen

Aperitifs

Aperitivi

Lillet Wildberry	0,2 l	6,90
Aperol Spritz ²	0,2 l	6,90
Limoncello Spritz	0,2 l	6,90
Martini Bianco	5 cl	4,90
Crodino ² mit Martini	0,1 l	5,50
San Bitter Soda ²	0,2 l	4,20
San Bitter Orange ²	0,2 l	5,90
San Bitter Weißwein ²	0,2 l	5,90
Hugo	0,2 l	6,90
Aperol Weißwein ²	0,2 l	6,90
Aperol Orange ²	0,2 l	6,90
Prosecco San Bitter	0,2 l	5,90
Weinschorle (weiß oder rot)	0,3 l	4,50
	0,5 l	6,50
Jack Cola	0,5 l	6,90
Gin Tonic	0,5 l	6,90

Warme Getränke

Caffé

Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,80
Espresso Corretto mit Grappa	3,80
Espresso Doppio	3,50
Cappuccino	3,50
Caffe Crema	3,10
Latte Macchiato	3,70
Heisse Schokolade	3,50
Tee	3,50

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

Bier

Birra

Gutmann Helles Hefeweizen	0,5 l	4,30
Gutmann Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,30
Gutmann Leichtes Hefeweizen	0,5 l	4,30
Gutmann Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,30
Nordbräu Hell	0,5 l	4,30
Radler	0,5 l	4,30
Nordbräu Privat Pilsener	0,33 l	3,80
Nordbräu Promillos	0,33 l	3,80

Alkoholfreie Getränke

Bibite

Aqua Panna	0,5 l	4,90
	1,0 l	6,90
San Pellegrino	0,5 l	4,90
	1,0 l	6,90

Coca Coca, Coca Cola Light	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
Spezi	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
Jesuiten Quelle Orangen- oder Zitronenlimonade	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
Schorle (Maracuja, Traube, Apfel, Orange, Johannisbeere)	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	3,90
Fruchtsaft (Orange, Traube, Maracuja)	0,2l	3,50
	0,4l	4,90

Weißweine

Vino Bianco

Hauswein	0,2	5,10
	0,75l	18,90
Cirò Critone (aus Kalabrien)	0,2 l	6,20
	0,75 l	26,90
Provenza Lugana	0,2 l	6,40
Lugana Cà dei Frati	0,75 l	35,90

Roséweine

Vino Rosato

Bardolino	0,2 l	5,10
-----------	-------	------

Rotweine

Vino Rosso

Hauswein	0,2l	5,10
	0,75l	18,90
Cirò Rosso Classico DOC	0,2l	6,20
	0,75l	26,90
Primitivo di Manduria	0,2l	6,50
	0,75l	29,90
Amarone della Valpolicella DOC	0,75l	45,00

Sekt

Prosecco

Prosecco Valdobbiadine	0,15l	5,50
	0,75l	26,90

Liköre und Schnäpse

Liquori e Amari

Amaro del Capo	2 cl	3,90
Limoncello	2 cl	3,90
Liquorice	2 cl	3,90
Ramazotti	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Lucano	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,90
Amaretto	4 cl	5,90
Baileys	4 cl	5,90
Passito di Pantelleria (Tanit)	4 cl	5,90

Whiskey, Rum und Grappa

Whiskey, Rum e Grappa

Johnie Walker (Red Label)	4 cl	5,90
Havana Club (7 Jahre)	4 cl	5,90
Vecchia Grappa (dunkel)	2 cl	5,10
Absolute Vodka	2 cl	4,10

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

09/23