

Romeo & Giulietta



un Amore di Cucina

*Ristorante-Pizzeria
Enoteca*

Speisen & Getränke

Aperitifs

Aperitivi

Lillet Wildberry	0,4l	7,90
Aperol Spritz	0,4l	7,90
Limoncello Spritz	0,4l	7,90
Sarti Spritz	0,4l	7,90
Martini Bianco	5 cl	5,90
Crodino mit Martini	0,3l	6,50
Crodino / San Bitter	0,2l	4,90
San Bitter Soda	0,3l	5,50
San Bitter Orange	0,4l	6,90
San Bitter Weißwein	0,4l	6,90
Hugo	0,4l	7,90
Aperol Weißwein ²	0,4l	7,90
Aperol Orange ²	0,4l	7,90
Prosecco San Bitter	0,4l	7,90
Weinschorle (weiß oder rot)	0,3l	4,90
	0,5l	6,90
Whiskey Cola	0,4l	8,90
Gin Tonic	0,4l	8,90
Gin Lemon	0,4l	8,90
Capo Tonic	0,4l	8,90
Prosecco	0,1l	5,50
	0,75l	27,90

Caprese – Tomaten mit Mozzarella	11,50
Crudo e Bufala – roher Schinken und Büffelmozzarella	12,50
Carpaccio – Rindercarpaccio	14,50
Insalata di Mare – Meeresfrüchte-Salat mit gemischtem Salat	14,50
Vellutata di Pomodori – Tomatencremesuppe	7,50
Bruschetta al pomodoro e basilico – geröstetes Weißbrot mit frische Tomaten und frischem Basilikum (4 St.)	5,50
Bruschetta alla nduja di Spilinga – geröstetes Weißbrot mit scharfer, kalabrischer Salami (4 St.)	5,50
Bruschetta mista – gemischte Bruschetta (2 Stück mit Tomaten, 2 Stück mit Nduja, 2 Stück mit in Öl eingelegtem Gemüse)	9,50
Antipasto Romeo e Giulietta – Gemischte Vorspeisenplatte	
für eine Person	16,50
für zwei Personen	28,50

Insalata piccola – kleiner gemischter Salat	6,00
Insalata grande – großer gemischter Salat	8,00
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	14,50

Zum Salat servieren wir Olivenöl und Balsamicoessig

Nudeln Pasta

Spaghetti Aglio e Olio – Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	9,00
Spaghetti Pomodoro e Basilico – Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum	10,50
Spaghetti alla Bolognese – Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße	12,50
Spaghetti alla Carbonara – Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan	12,50
Spaghetti cacio e pepe – Spaghetti mit Käsesoße und schwarzem Pfeffer	12,50
Spaghetti alla Nduja di Spilinga – Spaghetti mit scharfer Salami und Tomatensoße	12,50
Spaghetti Frutti di mare – Spaghetti mit Meeresfrüchten	16,50
Rigatoni ai quattro Formaggi – Rigatoni mit 4-Käsesoße	11,50
Rigatoni Amatriciana – Rigatoni mit Tomatensoße, Speck und Zwiebeln	11,50
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 alla Sorrentina – überbackene Gnocchi mit Tomatensoße und Mozzarella	13,50
Penne arrabbiata – Penne mit scharfer Tomatensoße	11,50
Penne Pesto e Gamberi – Penne mit Basilikum-Pesto und Garnelen	14,50
Penne al Salmone – Penne mit Lachs	14,50
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	14,50
Tagliatelle con Gamberi e Zucchini – Tagliatelle mit Garnelen und Zucchini	16,50
Tortelli con Burro e Salvia – Tortelli in Salbeibutter und Parmesan	12,50
Lasagne – Lasagne mit Hackfleischsoße und Mozzarella	12,50
Lasagna senza glutine – glutenfreie Lasagne mit Hackfleischsoße und Mozzarella	13,50

kleine Portion Pasta für 1,00 Nachlass

glutenfreie Pasta für 2,50 Aufpreis

Pizzen

Pizza

Pizza Brot – (ohne Tomatensoße, Käse und Oregano)	6,50
Marinara – Sardellen, Knoblauch (ohne Käse)	9,00
Margherita	9,50
Salame – Salami	10,50
Prosciutto – Vorderschinken	10,50
Vulcano – scharfe Salami	11,00
Salami e Funghi – Salami, Champignon	11,50
Prosciutto e Funghi – Vorderschinken, Champignon	11,50
Braccio di ferro – Spinat	10,50
Vegetariana – Zucchini, Paprika, Aubergine	12,50
Siciliana – Sardellen, Oliven, Kapern	12,50
Tropeana – Thunfisch, Zwiebeln	11,50
Bolognese – Bolognese-Soße	11,00
Hawaii – Ananas, Vorderschinken	11,50
Pizza Angelo – Schinken, Gorgonzola, Artischocken	12,50
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	13,00
Calzone – Salami, Vorderschinken, Champignon	12,50
Calzone Vegetariano – Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignon	12,50
Reginella – frische Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	12,50
Romeo e Giulietta – Steinpilze, Kirschtomaten, Rucola (ohne Tomatensoße)	12,50
Capo – Thunfisch, Aubergine, Zwiebeln, Oliven (ohne Tomatensoße)	12,50
San Daniele Verde – Parmaschinken, Rucola, Parmesan	13,50
Frutti di Mare – Meeresfrüchte	14,50
Pizza Genovese – Pesto, Garnelen, Mozzarella (ohne Tomatensoße)	14,50
Salmone – Lachs	15,50
Speciale Parma – Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella	17,50

jede zusätzliche Zutat für 1,00 Aufpreis; scharfe Salami 1,50 Aufpreis;
Parmaschinken, Garnelen, Meeresfrüchte und Büffelmozzarella 4,00 Aufpreis
glutenfreie Pizza für 3,90 Aufpreis

Fisch und Fleisch

Pesce e Carne

Cotoletta alla Milanese con patate Gourmet – paniertes Schweineschnitzel mit gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln	16,50
Filetti di Salmone con patate Gourmet e Panna Acida – Lachsfilet mit gemischtem Salat, Rosmarinkartoffeln und saurer Sahnesoße	19,50
Scaloppina agli agrumi – dünnes Kalbsfleisch mit Zitrussoße und Beilagensalat	20,50
Scaloppina ai funghi – dünnes Kalbsfleisch mit Pilzsoße und Beilagensalat	20,50
Tagliata di Manzo con Porcini, Patate e insalatina di stagione – Entrecote 350 gr ^a geschnitten mit Steinpilzen, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	26,50
Tagliata di Manzo con Pachino, scaglie di Parmigiano e Rucola – Entrecote 350 gr ^a geschnitten, mit Kirschtomaten, Parmesan und Rucola	26,50

Tagliata servieren wir im Normalfall „medium“.

Beilagen

Contorni

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

Nachspeisen Dolci

Affogato al Caffé – Espresso mit Vanilleeis	4,50
Semifreddo Caffé – Kaffee-Halbgefrorenes	6,90
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 Schokoladen- Karamell-, oder Erdbeersoße	6,90
Tortino al cioccolato – Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	8,90

Warme Getränke Caffé

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

Alle Kaffeespezialitäten sind auch
koffeinfrei erhältlich.

¹ mit Nüssen

Weine Vini

Vino Rosso – Rotwein

Hauswein	0,2 l	5,90
	0,75 l	22,90
Kalabrischer Wein	0,2 l	6,20
	0,75 l	27,90
Primitivo	0,2 l	6,50
	0,75 l	29,90

Vino Bianco – Weißwein

Hauswein	0,2	5,90
	0,75l	22,90
Kalabrischer Wein	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

Vino Rosato – Roséwein

Hauswein	0,2 l	5,90
	0,75l	22,90

Biere

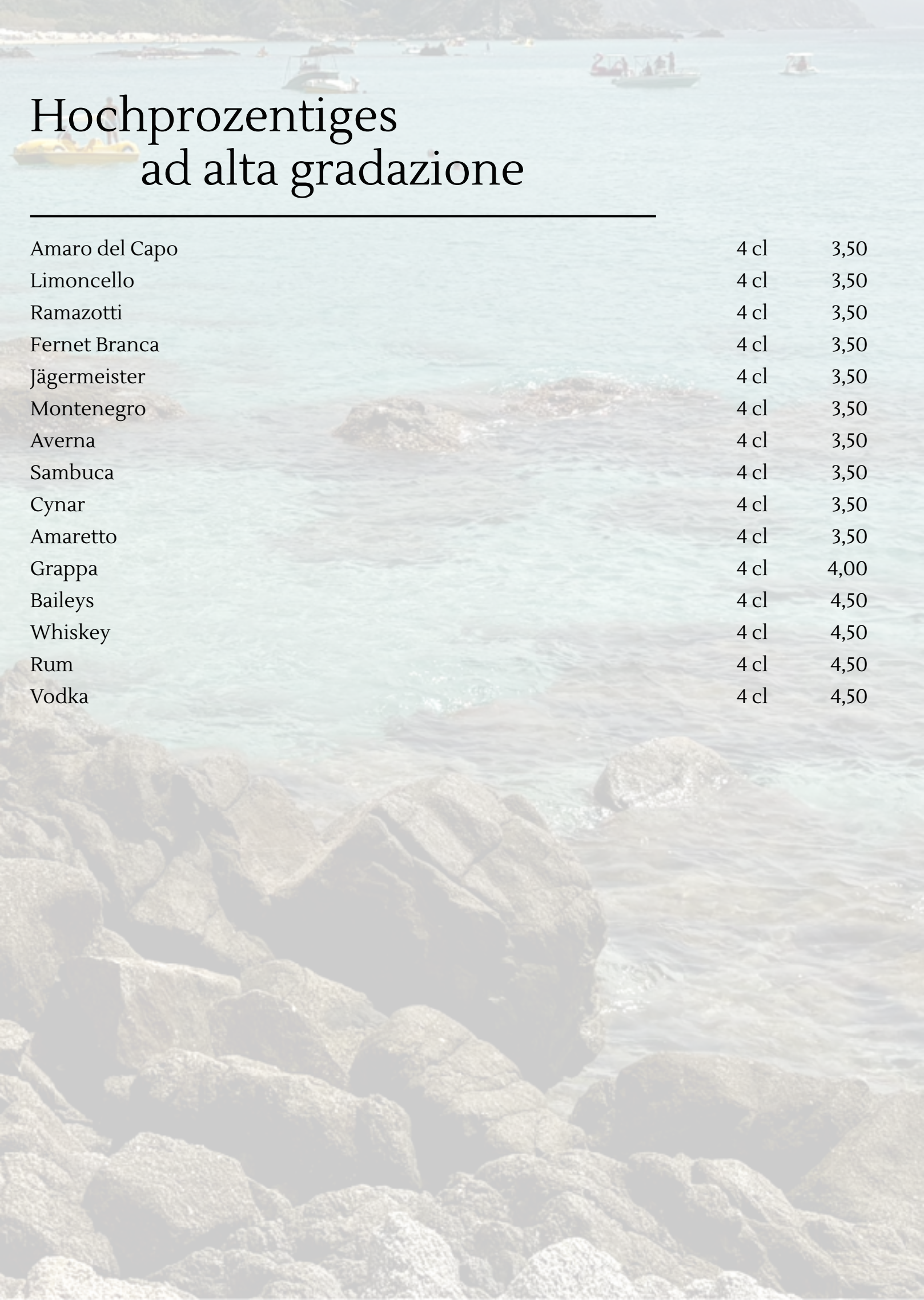
Birra

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
Nordbräu Dunkel	0,5 l	4,40
Radler	0,5 l	4,40
Privat Pilsener	0,33 l	3,90
Nordbräu Promillos	0,33 l	3,90

Alkoholfreie Getränke

Bibite

Aqua Panna	1,0 l	7,90
San Pellegrino	1,0 l	7,90
Coca Coca, Coca Cola light	0,33 l	3,50
Jesuiten Quelle – still oder spritzig	0,5 l	3,90
Jesuiten Quelle Orangen- oder Zitronenlimonade, Spezi	0,2 l	2,90
	0,4 l	3,90
Lemon Soda, Oran Soda, Chinotto	0,33 l	4,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	4,50
Orangensaft	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Schorle (Maracuja, Traube, Apfel, Orange, Johannisbeere)	0,2 l	2,90
	0,4 l	3,90

The background of the entire page is a faded, light-colored photograph of a coastal scene. In the upper portion, several small boats are visible on a calm body of water. The lower portion of the image shows a rocky shoreline with large, dark, jagged rocks in the foreground. The overall tone is soft and scenic.

Hochprozentiges ad alta gradazione

Amaro del Capo	4 cl	3,50
Limoncello	4 cl	3,50
Ramazotti	4 cl	3,50
Fernet Branca	4 cl	3,50
Jägermeister	4 cl	3,50
Montenegro	4 cl	3,50
Averna	4 cl	3,50
Sambuca	4 cl	3,50
Cynar	4 cl	3,50
Amaretto	4 cl	3,50
Grappa	4 cl	4,00
Baileys	4 cl	4,50
Whiskey	4 cl	4,50
Rum	4 cl	4,50
Vodka	4 cl	4,50



unser schönes
Zuhause:
Calabria





Romeo e Giulietta
Auenstraße 27
85051 Ingolstadt

0841 83666

www.RomeoeGiulietta.de

facebook.com/RomeoeGiulietta.Ingolstadt
instagram.com/RomeoeGiuliettaIngolstadt



Fragen zu den Allergenen beantwortet
Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

10/26