

TRATTORIA & PIZZERIA
Romeo e Giulia

D
Z
U
Z



BENVENUTI BEI ROMEO E GIULIA

Die italienische Küche ist wie die Liebe von Romeo und Giulia – leidenschaftlich, zeitlos und voller Gefühl.

Italien steht für Kunst, Genuss und Lebensfreude. Ob Pizza, Pasta, Fisch oder Fleisch – jede Region bringt eigene Spezialitäten hervor, vereint durch Frische, Qualität und Geschmack.

Im Ristorante „Romeo e Giulia“ im Ratskeller Taucha erleben Sie genau dieses Lebensgefühl. Von Dienstag bis Sonntag verwöhnen wir Sie mit italienischen, regionalen und internationalen Spezialitäten, begleitet von erlesenen Weinen – alles frisch zubereitet und mit italienischer Herzlichkeit serviert.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant mit bis zu 140 Plätzen (plus 50 im Ratsherrenzimmer) oder buchen Sie unser Catering für 20 bis 600 Gäste – in unseren oder Ihren Räumlichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team der Trattoria & Pizzeria Romeo e Giulia

ANTIPASTI E ZUPPE

VORSPEISEN UND SUPPEN

ANTIPASTO ITALIANO 15

Vegetarisch italienisch gemischte Vorspeise



VITELLO TONNATO 17

Zartes Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise



CARPACCIO DI MANZO 17

Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan und Rucola

Optional empfehlen wir frische Trüffel +6



PROSCIUTTO E MELONE 15

Parmaschinken und Melone



BURRATA E PARMA 18

Saftige Büffel-Mozzarella mit Buttercremefüllung

und Parma auf Tomate



ANTIPASTO „ROMEO E GIULIA“ PER DUE 34

Typisch italienische Vorspeisenvariation

Für zwei Personen



SALMONE MARINATO (HAUSGEMACHT) 18

Marinierter Lachs auf Wildkräutersalat mit Zwiebeln und rosaner Pfeffer



TATAR DI MANZO (KLEIN/GROß) 18 | 25

Tatar vom Black Angus

Kleine Portion (100 g) oder große Portion (150 g)

Optional empfehlen wir frische Trüffel +6



CREMA DI POMODORO 8

Tomaten-Cremesuppe



BRODO ALLA BAVESE 9

Fleischbrühe vom Rind, Tortellini und Ei

PASTA
NUDELGERICHTE

TAGLIATELLE AL SUGO DI SALMONE E SPINACI 18

Tagliatelle mit Lachs und Spinat in Tomaten-Sahnesoße



PACCHERI CON RAGU DI OSSOBUCO DI VITELLO 20

Mit Ragout von der Kalbsbeinscheibe



SPAGHETTI ALLA CARBONARA 18

Traditionelle Carbonara mit Ei, Pfeffer, Pecorino Romano und Guanciale (Speck)



PAPPARDELLE AL CREMA DI TARTUFO E MANZO 32

Bandnudeln mit Trüffelcreme, Rinderfiletstreifen und frischen Trüffel



PAPPARDELLE ALLO CHEF 24

Bandnudeln mit Knoblauch, Öl, Chili, getrockneten Kirschtomaten und Rinderfiletstreifen



TAGLIATELLE AL FAGOTTO 17

Im Parmesan* geschwenkte Pasta, Trüffel-Butter, grober Pfeffer und Parmaschinken

Optional empfehlen wir frische Trüffel +6



GARGANELLI SALSICCIA E FUNGHI 20

Pilze, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, originale und gehackte
italienische Salsiccia-Wurst vom schwarzen Schwein



CARMELLE AL BUONGUSTAIO 20

Mit Gorgonzola, Birne in Parmesankörbchen*



TAGLIATELLE NERI CON SCAMPI E RUCOLA 20

Mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und Rucola



LASAGNE EMIGLIA ROMAGNA 18

Original (ohne Tomatensoße)

* Auf Wunsch können wir Parmesan weglassen

PIZZA AL FORNO A PIETRA

STEINOFENPIZZA

PIZZA BURRATA 18

Tomatensoße, Mozzarella, frische Tomaten und eine ganze Burrata

PIZZA CHEF 19

Tomatensoße, Mozzarella, Rindercarpaccio, frischer Rucola, Parmesan

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 14

Tomatensoße, Mozzarella, original italienischer Kochschinken und Champignons

PIZZA SALAMI E FUNGHI 14

Tomatensoße, Mozzarella, original italienische Salami und Champignons

PIZZA PARMA 18

Tomatensoße, Mozzarella, original italienischer Parmaschinken, Rucola und Parmesanflocken

PIZZA TONNO E CIPOLLA 16

Tomatensoße, Mozzarella, original italienischer Thunfisch und Zwiebeln

PIZZA DIAVOLA 17

Tomatensoße, Mozzarella, original italienische pikante Salami und Chili

PIZZA CAPRICCIOSA 19

Tomatensoße, Mozzarella, original italienischer Thunfisch, Artischocken, Kochschinken, Salami und Champignons

PIZZA CAMPAGNOLA 17

Tomatensoße, Mozzarella, frische Tomaten, Kochschinken und Ei

Gourmet

PIZZA MARE E MONTI 21

Tomatensoße, Mozzarella, Shrimps, Pilze und Rucola

PIZZA ROMEO 19

Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse, Birne und Pfeffer

PESCE E CARNE

FISCH UND FLEISCH

SALTINBOCCA ALLA ROMANA 29

Kalbfleisch (geklopft) mit Parmaschinken in Salbei-Butter gebraten
und mit Weißwein abgelöscht



SCALOPPINE AL GORGONZOLA SU LETTO DI RUCOLA 32

Kalbsfleisch (geklopft) in Gorgonzolasoße auf Rucola



TAGLIATA DI MANZO ROASTBEEF CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO 38

Tranquilles Roastbeef vom Lavasteingrill auf Spaghetti, Knoblauch und Chili



POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PATATE E CIPOLLA DI TROPEA 34

Oktopus mit einer Kartoffelcreme und süßen Zwiebeln aus Tropea



FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA GIGLIA 38

Filet vom Black Angus vom Lavasteingrill



BISTECCA DI MANZO E POLPO ALLA GRIGLIA „SURF UND TURF“ 46

Oktopus auf Roastbeef vom Grill



SCAMPI ALLA GIULIA 30

Garnelen gebraten mit Knoblauch und Kirschtomaten auf Spaghetti Aglio e Olio
flambiert mit Cognac



FILETTO DI SALMONE SU LETTO DI JULIENNE 29

Lachsfilet auf Gemüsejuliennebett

Dorade, Wolfsbarsch, Seezunge, Seeteufel, etc. bitte bei unserem Servicepersonal erfragen.

BEILAGEN

Kartoffeln und Gemüse sind inklusive. Spaghetti sind inklusive, wenn aufgeführt.

Für andere Beilagen gelten diese Preise:

Mediterranes Grillgemüse 8 • Wildkräutersalat 6 • Brotkorb 2

Spaghetti Aglio Olio oder Butter 7 • Umweltpauschale für Verpackung 1



INSALATE SALATE

BOSCO E MARE	17
Wildkräutersalat mit italienischen Premium Thunfisch, Zwiebeln und Kirschtomaten	

CARPACCIO DI POMODORI CON BURRATA	15
Tomatencarpaccio mit Burrata und Giuseppe Giusti Balsamico aus Modena	

TAGLIATA DI MANZO	30
Trangiertes Black Angus Roastbeef (200 g) auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken	

POMODORO E CIPOLLA	14
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Balsamico und Giuseppe Giusti Bianco und Olivenöl	

MENU PER BAMBINI KINDERKARTE

PIZZA LEONARDO (MARGHERITA)	8
PIZZA DONATELLO (THUNFISCH)	

PIZZA MICHAELANGELO (SCHINKEN)	9
PIZZA RAFFAELLO (SALAMI)	

SPAGHETTI NAPOLI	8
Mit Tomatensoße	

ORECCHIETTE PROSCIUTTO E PANNA	10
Pasta mit Schinken-Sahnesoße	

TORTELLINI TRICOLORI AL BURRO	9
Dreifarbiges Tortellini in Butter	

GELATO	2,5
Kugel Vanilleeis	

DOLCI DESSERT

TIRAMISU	8,5
Mit Biscuits, Mascarpone und Espresso	

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO	8,5
Gekochte Sahne mit Vanille, Erdbeersoße und Waldbeeren	

CREME BRULEE	8,5
Süßspeise aus Eigelb, Sahne, Vanille und karamellisiertem Zucker	

ORIGINAL TARTUFO NERO / PISTACCHIO	9 10
Originale Eisspezialität aus Pizzo, Kalabrien mit Zartbitterschokolade oder Pistazien	

SOUFFLES AL CIOCCOLATO	8,5
Warmer Schokoküchlein mit flüssigem Kern	

SORBETO AL LIMONE	9
Zitronensorbet mit Schuss Limoncello	

"ROMEO E GIULIA" DOLCI PER DUE	20
Dessertkomposition für zwei Personen	

PANNA COTTA CREMA DI PISTACCHIO E TARTUFO	14
Panna Cotta mit hausgemachter Pistaziensoße und frischem Trüffel	

ESPRESSO AFFOGATO	7
Doppelter Espresso mit Vanilleeis	

WIR EMPFEHLEN ZUM DESSERT	8

ZIBIBBO DESSERTWEIN 5
Süße typische sizilianische Spezialität
0,05 l

BEVANDE GETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE

* ILLY CAFÉ *

KOFFEE 3,5

ESPRESSO 3

ESPRESSO DOPPIO 5,5

ESPRESSO MACCHIATO 3,2

ESPRESSO CORRETTO CON GRAPPA 5

ESPRESSO BARRAQUITO

Mit Likör 4,3

Mit süßer Kondensmilch und Milchschaum 10

CAPPUCCINO 5

LATTE MACCHIATO 5,5

ITALIENISCHE TRINKSCHOKOLÄDEN 6

Zartbitter, Vollmilch oder Weiß

HEIßE ZITRONE 3

GROG (4CL RUM) 6

TEE 3,5

Schwarzer, Grüner, Früchte, Minze oder Kräuter



LAKTOSEFREIE MILCH 1

Auf Wunsch für Ihren Kaffee

APERITIF

CRODINO SPRITZ 7,5

Alternative zu Aperol Spritz, alkoholfrei

AMALFI SPRITZ 10

Limoncello, Maracujasaft, Frizzantino

APEROL SPRITZ 8

Aperol, Frizzantino, Soda

LIMONCELLO SPRITZ 8

Zitronenlikör, Frizzantino, Soda

HUGO 8

Holunder- / Limettensirup, Frizzantino, Soda

FRAGOLINO 10

Erdbeerlikör, Erdbeersaft, Frizzantino, Soda

LILLET WILDBERRY 8,5

Lillet, Frizzantino, Schweppes Wildberry

SARTI SPRITZ 8,5

Blutorangenlikör, Bitter Lemon, Soda

MARTINI BIANCO / ROSSO / SECCO 6CL 6

WERMUT VON GIUSEPPE GIUSTI 9

PROSECCO 0,1L 7

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE 10

GIN TONIC 11

WODKA LEMON 12

BACARDI COLA 12

GODITI ESCLUSIVAMENTE GLI ALCOLICI
SPIRITUOSEN

RUM, WHISKEY UND CO 4CL

BOTUCAL RUM 8
RUM DON PAPA 8
JOHNNIE WALKER (RED LABEL) 7
BALLANTINES 7
CHIVAS REGAL 8
HENNESSY COGNAC 10
HENNESSY X.O. 30
VECCHIA ROMAGNA 8
WODKA ABSOLUT 6

LICUORE E DEGESTIVO 4CL

AVERNA SICILIA 5
RAMAZOTTI MILANO 5
SAMBUCA MOLINARI 5
FERNET BRONCA KRÄUTER 5
BAILEYS IRISH CREAM 6
AMARETTO 5
FRANGELICO HASENUSS 6



VINO ROSSO ROTWEIN

PRIMITIVO LEONE DE CASTRIS
SALENTO PUGLIA
Trocken | fruchtig | körperreich | 14%

0,2l 0,5l

CANNONAU ISOLA DEI NURAGHI
SARDEGNA
Trocken | Kirsche | Tabak | 13,5%

8 20

NERO D'AVOLA TENUTA RAPITALA'
SICILIA
Trocken | Vanille | Feige | 13,5%

8 20

LAMBRUSCO ENOVITE EMIGLIA
ROMAGNA
Perlig | lieblich | beerig | 12 %

7 17

VINO BIANCO WEIß- UND ROSÉWEIN

LUGANA CANTINE DONINI VENETO
GARDA
Trocken | grüner Apfel | Pampelmuse | 12,5 %

0,2l 0,5l

VERMENTINO ISOLA DEI NURAGHI
SARDEGNA
Trocken | fruchtig | Pfirsich | Honig | Zitrone | 13,5 %

8 20

FRIZZANTINO ENOVITE EMIGLIA
ROMAGNA
Lieblich | perlig | Aprikose | Steinobst | 7,5 %

7 17

CHIARETTO DI BARDOLINO
CANTINA CASTELNUOVO ROSÉ
Trocken | Himbeere | rote Johannisbeere | Limette | 12 %

7 17



BEVANDE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

		0,25 l	0,75 l
SAN PELLEGRINO · ACQUA PANNA	3	7	
		0,2 l	0,4 l
PEPSI COLA · MIRINDA · SEVEN UP	3	5,5	
GINGER ALE · TONIC · BITTER LEMON	3	5,5	
APFEL · ORANGE · KIRSCH · MANGO · MARACUJA · BANANE · ERDBEERE · SCHWARZE JOHANNISBEERE	3,2	5,5	
		0,4 l	
FRUCHTSCHORLE	3	5	

BIER

		0,3 l	0,5 l
FELDSCHLÖßCHEN · SCHWARZER STEIGER · RADLER · DIESEL	3,5	5	
		0,3 l	0,33 l
ERDINGER HÖFEWEIZEN	4		5,5
ERDINGER DUNKLES · KRISTALL · ALKOHOLFREI			5,5
COLAWEIZEN · BANANENWEIZEN			6
BIRRA MORETTI		5	



RESERVIEREN SIE IHREN TISCH FÜR DAS NÄCHSTE MAL

Trattoria & Pizzeria Romeo e Giulia

Schlossstraße 13
04425 Taucha

📞 034298 68622

✉️ info@romeo-giulia-taucha.de

🌐 romeo-giulia-taucha.de

