

Giuliano

CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

MENÜ

BIBITE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola	3,00
Coca-Cola Zero	3,00
Fanta Orange	3,00
Sprite	3,00
Lipton Ice Tea Regular	3,00
Lipton Ice Tea Green	3,00
Nordic Mist Agrum	3,00
Nordic Mist Tonic	3,00
Thomas Henry Ginger Ale	3,20
Thomas Henry Spicy Ginger Beer	3,20
Thomas Henry Pink Grapefruit	3,20
Thomas Henry Botanical Tonic	3,20
Minute Maid Orange	3,00
Minute Maid Apfel	3,00

ACQUA

WASSER

	25 cl	50 cl	100 cl
Chaudfontaine Still Sparkling	3,00	5,90	11,00
San Pellegrino Still Sparkling		6,50	12,00

BIRRA

BIERE

ALLA SPINA - VOM FASS

Cristal Alken Pils	33 cl	3,50
Grimbergen Dubbel	33 cl	4,50
Grimbergen Blond	33 cl	4,50
Affligem Tripel	33 cl	4,50

BOTTIGLIA - FLASCHENBIERE

Peroni Nastro Azzuro	33 cl	3,70
Duvel	33 cl	4,80
Desperados	33 cl	4,50
Mort Subite Kriek	25 cl	3,70
Strongbow Gold Apple Cider	33 cl	4,50
Strongbow Red Berries Cider	33 cl	4,50
Maes Alkoholfrei	25 cl	3,00

BEVANDE CALDE

WARME GETRÄNKE

Espresso	3,00
Espresso Doppio	3,80
Caffè	3,00
Cappuccino Normale	3,50
Cappuccino Grande	4,00
Latte Macchiato	3,80
Caffè Speciale Italian Coffee Irish Coffee	8,00
Heiße Schokolade	3,50
Überraschungskaffee	8,00
Pure Leaf Earl Grey Tea	3,20
Pure Leaf Gunpowder Green Tea	3,20
Pure Leaf Chamomile Tea	3,20
Pure Leaf Black Tea with Berries	3,20
Frischer Pfefferminztee	4,50
Frischer Ingwertee mit Zitrone	4,50
Aufschlag Schlagsahne	1,00
Aufschlag Honig	1,00
Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich.	



CAPPUCCINO NORMALE

APERITIVI

APERITIF

Martini Negroni by Giuliano TIPP	10,00
Martini Rubino Riserva, Carpano Bitter, Bombay Sapphire Gin	
Americano NEU	8,50
Martini Rubino Riserva, Carpano Bitter, Thomas Henry Tonic Water	
Martini Bellini	7,50
Martini Bianco Rosso Rosato Fiero	5,50
Martini Spritz Bianco Rosato Fiero	7,50
Gancia Spritz	8,00
Aperol Spritz	8,00
Limoncello Spritz	8,00
Saint - Germain Spritz	8,00
Porto Offley White Tawny	5,00
Campari	5,50
Ricard	7,50

ANALCOLICI - ALKOHOLFREI

Crodino 17,5 cl	6,50
Martini Non Alcholicco Vibrante	8,00
Martini Non Alcholicco Vibrante (0,04 %) und Thomas Henry Tonic	

MOCKTAILS

La Bella Italia TIPP	9,50
Thomas Henry Soda Water, Erdbeersaft, Limettensaft und Mandelsirup	
Shirley Temple	9,50
Thomas Henry Ginger Ale, Orangensaft Zitronensaft und Grenadine	
Virgin Mojito	9,50
Thomas Henry Spicy Ginger Beer Ginger Ale, Limettensaft, Minze und Zuckersirup	
Virgin Pink Americano NEU	9,50
Martini Non Alcholicco Vibrante, Zitronensaft Thomas Henry Pink Grapefruit	

Aufschlag	Erfrischungsgetränk	3,00
Aufschlag	Thomas Henry Ginger Ale Spicy Ginger Beer Bitter Lemon	3,20

COCKTAILS

Pornstar by Giuliano NEU	14,00
Romanoff Wodka, Maracuja, Zitronensaft, Zuckersirup und Gancia Prosecco Brut DOC	
Long Island Iced Tea TIPP	14,00
Grey Goose Vodka, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Bombay Sapphire Gin, Jim Beam Bourbon Whisky, Zitronensaft Zuckersirup und Coca-Cola	
Moscow Mule	13,00
Grey Goose Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Limettensaft und Angostura Bitters	
Mai Tai	13,00
Bacardi Añejo Cuatro, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Mandelsirup, Limettensaft und Angostura Bitters	
Lazy Red Cheeks	13,00
Grey Goose Vodka, Himbeere, Limettensaft, Veilchensirup und Zuckersirup	
Mojito by Giuliano	13,00
Limoncello Di Capri, Thomas Henry Spicy Ginger Beer Ginger Ale, Limettensaft, Minze und Zuckersirup	
Mojito by	13,00
Bacardi Carta Blanca, Thomas Henry Spicy Ginger Beer Ginger Ale, Limettensaft, Minze und Zuckersirup	
Strawberry Fields Forever	12,50
Roséwein, Thomas Henry Soda Water, Mandelsirup Limettensaft und Erdbeersaft	
Cuba Libre	12,00
Bacardi Añejo Cuatro, Coca-Cola und Limettensaft	

GIN & TONIC

The Ultimate Gin & Tonic	13,00
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic und Limette	
Bramble & Basil NEU	13,00
Bombay Bramble Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, Himbeere und Basilikum	
Larios Rosé	13,00
Larios Rosé Gin, Thomas Henry Tonic und Erdbeere	
Gin & Tonic by Giuliano TIPP	14,50
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Ginger Ale, Thomas Henry Tonic, Celery Bitters, roter Pfeffer und Basilikum	
Roku Gin	14,50
Roku Gin, Thomas Henry Botanical Tonic, Amarenakirsche, Ingwer und Orangenzeste	

ANTIPASTI

KALTE VORGERICHTE

Duetto di Carpaccio di Bue e Vitello Tonato	19,00
Duett von Rindscarpaccio und Kalbfleisch mit Thunfischdressing und Kapern	
Assortimento di Formaggi e Salumi TIPP	18,50
Sortiment von italienischen Käse und feinen italienischen Fleischwaren	
Vitello Tonnato	18,00
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischdressing und Kapern	
Carpaccio di Bue	17,00
Rindercarpaccio mit Parmesan	
Caprese di Bufala ✓	17,00
Mozzarella di Bufala mit Tomaten, Olivenöl und Gartenkräutern	
Bruschetta ✓	16,00
Geröstete Brote mit Tomate und Mozzarella	
Parma e Melone	15,00
Parmaschinken mit Melone	

PRIMI PIATTI

WARME VORGERICHTE

Calamari Fritti	19,50
Frittierte Tintenfischringe und hausgemachte Sauce Tartar	
Parmigiana di Melanzane TIPP	17,50
Auberginen aus dem Ofen mit frischer Tomatensauce und Mozzarella	
Tortellini in Brodo	12,00
Mit Hackfleisch gefüllte Tortellini in Hühnerbouillon.	
Minestrone ✓	10,00
Italienische Gemüsesuppe	
Pizza Bianca ✓	9,50
Focaccia mit Meersalz, Olivenöl und Rosmarin.	

INSALATE

SALATE

Insalata con Scampi TIPP	19,50
Gemischter Salat mit Scampi	
Insalata di Pollo	17,50
Gemischter Salat mit Hähnchen, Ananas und Paprika	
Insalata di Tonno	16,50
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Oliven	
Insalata Giuliano	16,00
Gemischter Salat mit Speckwürfeln, Tomate und Käsesplittern	
Aufschlag Bruschetta	4,50
Aufschlag Brot	2,50
Aufschlag Butter	1,00

A vertical photograph showing a person's hands holding a glass of white wine. In the foreground, a wooden platter is filled with an assortment of cheeses, salami, breadsticks, grapes, and olives. The background is dark and textured.

ASSORTIMENTO
DI FORMAGGI E SALUMI




PASTA

TEIGWAREN

Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti mit Meeresfrüchten	22,00
Spaghetti alle Vongole e Scampi Spaghetti mit Venusmuscheln, Scampi und Tomate	21,00
Spaghetti alle Vongole Knoblauchspaghetti oder Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Venusmuscheln.	20,00
Ravioli Tartufo ✓ Mit Ricotta und Trüffeln mit Buttersauce gefüllte Ravioli mit Buttersauce.	20,00
Penne Giuliano Penne mit Scampi, Safran und Tomatensahnesauce	19,00
Spaghetti con Polpette della Casa Spaghetti mit hausgemachten italienischen Hackfleischbällchen und frischer Tomatensauce	18,50
Penne Vodka Penne mit Speck, Kapern, Romanoff Wodka und frischer Tomatensauce	17,50
Orechiette con Salsiccia e Friarielli TIPP Orechiette mit italienischem Hackfleisch, italienischem Spinat und Olivenöl	17,50
Ravioli ai Quattro Formaggi ✓ Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Vier-Käse-Sauce	17,50
Ravioli al Pomodoro ✓ Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat mit frischer Tomatensauce	17,00
Cannelloni Ricotta e Spinaci ✓ NEUES REZEPT Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat mit frischer Tomatensauce	17,00
Cannelloni alla Carne NEUES REZEPT Cannelloni, gefüllt mit Hackfleisch und mit frischer Tomatensauce	17,00
Lasagna della Casa Lasagne mit Schinken, Hackfleisch und frischer Tomatensauce	17,00
Penne all'Arrabbiata 🌶️ Penne mit Stücken pikanter Salami und frischer Tomatensauce	17,00
Spaghetti alla Carbonara Spaghetti mit Speckstreifen, Ei und Sahnesauce	16,50
Linguine al Pesto Genovese ✓ Linguine mit grünem Pesto, Pinienkernen, Basilikum und Parmesan	16,00
Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleisch und frischer Tomatensauce	14,50

PASTA

TEIGWAREN

Pasta Bimbo con Polpette della Casa	11,50
Kinderspaghetti mit hausgemachten italienischen Hackfleischbällchen und frischer Tomatensauce	
Pasta Bimbo Bolognese	11,00
Spaghetti mit Hackfleisch und frischer Tomatensauce	
Pasta Bimbo Pomodoro 	10,00
Spaghetti mit frischer Tomatensauce	

PRIMI PIATTI

HAUPTGERICHTE

Fritto Misto di Pesce e Verdurine •	28,00
Frittiertes Fischgericht mit Tintenfischringen, Sardinen, Muscheln, Fischfilet, einer Gamba und Gemüse	
Calamari Fritti •	27,00
Frittierte Tintenfischringe	
Sogliola • NEU	24,50
Gebratene Mini-Seezungen	
Pepata di Cozze TIPP	24,00
Eintopf mit Muscheln, Venusmuscheln, Scampi und einer Gamba, serviert mit geröstetem Brot	
Scampi all'Aglio •	23,00
Scampi in Knoblauchsahnesauce	
Spiedino di Scampi al Forno •	21,00
Im Ofen gebackener und paniertes Scampi-Spieß	
Scaloppine alla Pizzaiola •	23,00
Kalbsschnitzel mit frischer Tomatensauce	
Scaloppine alla Pizzaiola •	23,00
Panierte Kalbsschnitzel	

• Serviert mit Knoblauchspaghetti oder Spaghetti mit frischer Tomatensauce

Aufschlag großer Salat	9,50
Aufschlag kleiner Salat	5,00
Aufschlag Knoblauchspaghetti oder Spaghetti mit frischer Tomatensauce	8,00
Aufschlag pro zusätzlichem Scampi	2,50
Aufschlag Brot	2,50
Aufschlag Butter	1,00

PIZZE

PIZZA

- Scampi** **TIPP** 18,00
Tomatensauce, Mozzarella und Scampi
- Crudo e Rucola** 17,50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola
- Giuliano** **V** 17,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan und sonnengetrocknete Tomaten
- Campagnola** 17,00
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Salami, Speck, Zwiebel Schinken, Champignons und Artischocke
- Capricciosa** **V** 16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Champignons, Artischocke und Oliven
- Vegetariana** 15,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocke Oliven, Zwiebel und Paprika
- Tonno** 15,50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel

 Pikant  Vegetarisch



PIZZA GIULIANO

PIZZE

PIZZA

Melanzane 	15,50
Tomatensauce, Mozzarella und Auberginen	
Pollo	15,50
Tomatensauce, Mozzarella, Fajita-Hähnchen	
Quattro Formaggi 	15,00
Tomatensauce, Mozzarella, Provolone-Käse, Parmesan und Gorgonzola	
Peperoni 	15,00
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami und Paprika	
Hawaiï	15,00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	
Calzone	15,00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocke, Oliven und Champignons	
Quattro Stagioni	15,00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocke und Oliven	
Prosciutto	14,50
Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	
Salame	14,50
Tomatensauce, Mozzarella und Salami	
Funghi 	14,00
Tomatensauce, Mozzarella und Champignons	
Margherita 	12,00
Tomatensauce und Mozzarella	
Topolino 	11,00
Tomatensauce, Mozzarella und Oliven	
Bianca 	9,50
Focaccia mit Meersalz, Olivenöl und Rosmarin.	
Nutella 	15,00
Nutella und Mascarpone	

Aufschlag Knoblauch	1,50
Aufschlag Fleisch	3,00
Aufschlag Fisch	3,00
Aufschlag Gemüse	2,50
Aufschlag Mozzarella	2,50
Aufschlag Mozzarella di Bufala	5,00
Aufschlag pro zusätzlichem Scampi	2,50

DOLCI

DESSERTS

Pizza Nutella Nutella und Mascarpone	15,00
Tiramisu Italienisches Dessert mit Mascarpone	9,00
Cannolo Siciliano Sizilianisches Gebäckröllchen, gefüllt mit Ricotta	8,00
Torta di Mele Warme Apfeltorte	7,50
Torta al Cioccolato Schokoladentorte	7,50
Torta al Formaggio Quarktorte	7,50
Torta al Limone TIP Zitronentorte	7,50
Torta ai Frutti Di Bosco Waldfrüchtetorte	7,50

GELATI

EISCREME

Gelato Giuliano Schokoladeneis Mascarpone	11,00
Dame Blanche Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce von Callebaut®	9,00
Scroppino TIP Zitronensorbet-Cocktail mit Romanoff Wodka und Gancia Prosecco Brut DOC	9,00
Sorbetto al Limone Zitronensorbet	8,00
Sorbetto all'Arancia Orangensorbet	8,00
Tartufo Nero Schwarzes Trüffeleis	8,00
Gelato Bimbo Kindereiscreme	6,00

Aufschlag Vanilleeis Schokoladeneis	3,50
Aufschlag Eierlikör	2,00
Aufschlag Schlagsahne	1,50
Aufschlag Nutella	1,00





Gratis-WiFi
Login Giuliano



Reservierungen & Online-Bestellungen
giuliano.world
Gruppen von mehr als 8 Personen nur auf Anfrage.



Taggen Sie Ihre Instagram-Fotos mit
@GiulianoRistorante



Like uns & check in via
GiulianoMaasmechelen
GiulianoHasselt
GiulianoGenk

Sind Sie zufrieden? Sagen Sie es weiter!
Sind Sie nicht zufrieden? Sagen Sie es uns!

Preise unter Vorbehalt von Änderungen. Druck: April 2022.
Aller Verzehr an einem Tisch wird in einer Rechnung zusammengefasst.
Alle angegebenen Preise sind in Euro angegeben, inklusive MwSt.

Giuliano
Menü



TRANSLATIONS

Giuliano
Google play



Giuliano
App Store



Fragen Sie nach unserer Allergenliste.
Wir verarbeiten alle Allergene und können eine Übertragung von Spuren niemals
100% ausschließen.