

Speisekarte

Lassen Sie sich verzaubern!



*Genießen Sie italienische Köstlichkeiten
in stilvollem Ambiente*



Ignazio & Yuliya
Ihre Gastgeber

Die italienische Küche ist wie die unsterbliche Liebe von Romeo und Giulia von William Shakespeare. Denn italienische Kunst, Literatur oder Musik fasziniert die Menschen genauso wie italienische Köstlichkeiten.

Italienische Spezialitäten sind nicht nur ein Synonym für Vielfalt, Genuss und Freude am Essen, südländischer Leidenschaft und Lebensfreude, sie bestärken die Menschen auch in dem Gefühl wer sie sind und woher sie kommen.

Die italienische Küche kennt neben Pizza und Pasta auch viel Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch von Rind, Kalb und Schwein. Und dann hat noch jede italienische Region ihre ganz eigenen Spezialitäten! Alles verkörpert einen individuellen Charakter. Vereint durch die Frische, wenn es um Zutaten, Kräuter oder Gemüse geht.

In unserem Ristorante "Romeo e Giulia" im Ratskeller Taucha am Stadtrand von Leipzig können Sie genau dieses Gefühl erleben. Von Dienstag bis Sonntag verwöhnen wir Sie mit italienischen aber auch mit regionalen und überregionalen Spezialitäten und einem ausgesuchten Weinangebot auf höchstem Niveau. Alles wird frisch zubereitet, mit handverlesenen Produkten verfeinert und mit großer italienischer Herzlichkeit serviert.

Wir begrüßen unsere Gäste nicht nur im Restaurant und Freisitz mit bis zu 140 Plätzen (plus 50 Plätze im Ratsherrenzimmer) sondern verzaubern Sie auch gern mit unseren Caterings in unseren oder auch in Ihren Räumlichkeiten von 20 bis 600 Personen. Alle unsere Preise verstehen sich Euro und beinhalten Service und Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere Hinweise zu Lebensmitteln auf der letzten Seite dieser Karte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihr Team der Trattoria & Pizzeria aus Taucha

Benvenuti da Romeo e Giulia

Antipasti e Zuppe

Vorspeisen und Suppen

Antipasto Italiano

Vegetarisch italienisch gemischte Vorspeise 14

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise 14

Carpaccio di Wagyu

Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan u. Rucola
kleine Portion 18
große Portion 24
dazu empfehlen wir frischen Trüffel +5

Prosciutto e Melone

Parmaschinken und Melone 14

Burrata e Parma

Saftige Büffel-Mozzarella mit Buttercremefüllung
und Parma auf Tomate 18

Antipasto „Romeo e Giulia“ per due

Typisch italienische Vorspeisen-Variation
für 2 Personen 28

Salmone Marinato

Marinierter Lachs auf Wildkräutersalat 18

Tatar di Wagyu

Tatar vom Wagyrind
kleine Portion (120 g) 18
große Portion (180 g) 25
dazu empfehlen wir frischen Trüffel +5

Crema di Pomodoro

Tomaten-Cremesuppe 8

Brodo di Wagyu alla Bavese

Fleischbrühe vom Wagyu, Tortellini und Ei 9

Minestrone con Ossobucco di Wagyu

Gemüsesuppe mit Fleisch vom Wagyu 14

* auf Wunsch können
wir Parmesan weglassen

Pasta

Nudelgerichte

Tagliatelle al Sugo di Salmone e Spinaci

Tagliatelle mit Lachs und Spinat
in Tomaten-Sahne-Soße 18

Paccheri con Ragù di Ossobucco Wagyu

mit Ragù von der Wagyu-Beinscheibe 19

Spaghetti alla Carbonara

traditionelle Carbonara mit Ei, Pfeffer,
Parmesan* und Guanciale (Speck) 18
mit sizilianischen Pistazien +3

Pappardelle al Crema di Tartufo e Wagyu

Bandnudeln mit Trüffelcreme, Wagyustreifen
und frischen Trüffel 32

Pappardelle allo Chef

Bandnudeln mit Knoblauch, Öl, Chili,
Kirschtomaten und Wagyustreifen 21

Tagliatelle al Fagotto

im Parmesan* geschwenkte Pasta, Trüffel-Butter,
grober Pfeffer und Parmaschinken 17
dazu empfehlen wir frischen Trüffel +5

Spaghetti e Gamberetti con Pesto di Pistaccio

Spaghetti mit Shrimps und Pistazienpesto 24

Garganelli Salsiccia e Porcini

Steinpilze, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten
und gehackte italienische Salsiccia-Wurst 20

Caramelle al Buongustaio

mit Gorgonzola, Birne in Parmesankörbchen* 20

Tagliolini Neri con Scampi e Rucola

schwarze Nudeln mit Garnelen, Knoblauch,
Chili, Kirschtomaten und Rucola 19

Lasagne Emiglia Romagna

original (ohne Tomatensoße) 18

~ Seite 4 ~

Reservieren Sie online



romeo-giulia-taucha.de



034298 68622

Pizza al forno a pietra
Steinofenpizza

Klassisch

Pizza Burrata

Tomatensoße, Mozzarella, frische Tomaten
und eine ganze Burrata 17

Pizza Chef

Tomatensoße, Mozzarella, Rindercarpaccio,
frischer Rucola, Parmesan 18

Pizza Prosciutto e Funghi

Tomatensoße, Mozzarella, original italienischer
Kochschinken und Champignons 13

Pizza Salami e Funghi

Tomatensoße, Mozzarella, original italienische
Salami und Champignons 13

Pizza Parma

Tomatensoße, Mozzarella, original italienischer
Parmaschinken, Rucola und Parmesan-Flocken 18

Pizza Tonno e Cipolla

Tomatensoße, Mozzarella, original italienischer
Thunfisch und Zwiebeln 15

Pizza Diavola

Tomatensoße, Mozzarella, original italienische
Chili-Salami und Salsiccia-Wurst 16

Pizza Capricciosa

Tomatensoße, Mozzarella, original italienischer
Thunfisch, Artischocken, Kochschinken,
Salami und Champignons 16

Pizza Campagnola

Tomatensoße, Mozzarella, frische Tomaten,
Kochschinken und Ei 16

Gourmet

Pizza Mare e Monti

Tomatensoße, Mozzarella, Shrimps,
Pilze und Rucola 18

Pizza Romeo

Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse,
Birne, Pfeffer 19

Pizza Alto Adige

Mozzarella, geräucherter Scamorza
und südtiroler Speck 21

Pizza Golosa

Mozzarella, Pistaziencreme, original italienische
Mortadella und Pistazien 22

Pizza Boss

Tomatensoße, Mozzarella, Carpaccio vom Wagyu,
Rucola, Parmesan 28

Pizza Bocca di Bacco

Mozzarella, Tranchiertes Wagyusteak (180 g)
und Trüffelcreme 38

Pizza Burrata e Coppa

Tomatensoße, saftige Mozzarella mit
Buttercremefüllung und Brat-Hinterschinken 24

Pizza Sole Mio

Mozzarella, Gulatello, Burrata, Cherrytomaten,
karamellisierte Zwiebeln aus Tropea 25

Benvenuti da Romeo e Giulia

Pesce e Carne

Fisch & Fleisch

Saltinbocca alla Romana

Kalbsfleisch (geklopft) mit Parmaschinken in Salbei-Butter
gebraten und mit Weißwein abgelöscht 27

Scaloppine al Gorgonzola su letto di Rucola

Kalbsfleisch (geklopft) in Gorgonzolasoße auf Rucola gebettet 28

Tagliata di Manzo Wagyu con Spaghetti Aglio e Olio

Trangiertes Wagysteak vom Lavasteingrill auf
Spaghetti, Knoblauch und Chili 38

Polpo alla Goiglia con Marmelata di Cipolla

Gegrillter Octopus mit karamellisierten Zwiebeln aus Tropea 32

Bistecca di Wagyu ai Porcini

Wagyubeef mit Steinpilzen, Zwiebeln, Kirschtomaten und Porree 38

Bistecca di Wagyu e Polpo alla Griglia „Surf & Turf“

Oktopus auf Wagysteak vom Grill 43

Scampi alla Giulia

Garnelen gebraten mit Knoblauch und Kirschtomaten
auf Spaghetti Aglio e Olio flambiert mit Cognac 28

Salmone e Gamberetti

Lachsfilet und Shrimps gebraten mit Kirschtomaten,
Knoblauch, Porree in Rosé-Soße 28

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

~ Seite 6 ~

Reservieren Sie online



romeo-giulia-taucha.de



034298 68622

Wagyu

Seit Herbst 2022 verwenden wir ausschliesslich regional produziertes Wagyu-Rindfleisch



Mehr über die japanische Rinderrassen Wagyu oder „Wagyu-Rind“ oder „Wagyu-Beef“ finden Sie auf unserer Website
→ romeo-giulia-taucha.de/wagyu



Die butterzarte Fleischtextur und vollmundige Saftigkeit sorgen für unvergessliche Genuss-Momente! Durch die charakteristische, feine Marmorierung und den niedrigen Schmelzpunkt des gesunden Wagyu-Fettes entsteht das unbeschreibliche Geschmackserlebnis.

Das Fett des Wagyu-Rinds hat einen hohen Anteil an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren und weist im Vergleich mit anderen Rinderrassen einen rund 30 % höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf. Zudem ist das Fleisch besonders cholesterinarm, enthält viel Vitamin B, Eisen und essentielle Aminosäuren.

Steak

Preise pro 100 Gramm

Roastbeef

Zart, saftig, feine Fettmaserung mit Fettrand 22

Entrecôte

Zart, saftig, nussig im Geschmack, klassisches Fettauge (Ribeye) 22

Hüftsteak

Saftig, zart, kein grobes Fett 18

Filet

Saftig, zart, in allen Garstufen ein Genuss 28

Spezialitäten

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Ossobucco

Beinscheibe vom Wagyu

Costate

BBQ-Rippen vom Wagyu

Flat Iron Steak

Schulterstück vom Wagyu

Bavette

F flanksteak vom Wagyu für 2-5 Personen

Tomahawksteak

Rückensteak vom Wagyu (vom Knochen geschnitten)

Skirtsteak

Zwerchfell vom Wagyu

Menù per bambini

Kinderkarte

Pizza Leonardo

Magherita 8

Pizza Donatello

Thunfisch 9

Pizza Michelangelo

Schinken 9

Pizza Raffaello

Salami 9

Spaghetti Napoli

mit Tomatensoße 8

Orecchiette Prosciutto e Panna

Pasta mit Schinken-Sahne-Soße 10

Tortellini tricolori al Burro

dreifarbige Tortellini in Butter 9

Gelato

Kugel Vanilleeis 2,5



~ Seite 8 ~



Insalate

Salate

**Rucola, Grana e Pera con
Balsamico di Giuseppe Giusti**

Rucola, Parmesanflocken,
Birnenstücke und Kirschtomaten 18

Bosco e Mare

Wildkräuter-Salat mit italienischen Premium
Thunfisch, Zwiebel und Kirschtomaten 17

Carpaccio di Pomodori con Burrata

Tomatencarpaccio mit Burrata und
Balsamico aus Modena 15

Tagliata di Manzo

trangiertes Wagyubeef (200 g) auf Rucola,
Kirschtomaten und Parmesanflocken 30

Pomodoro e Cipolla

Tomaten und rote Beete in Salat-Olivenöl
und Balsamico Giuseppe Gusti Bianco 14

Dolci

Dessert

Tiramisu

mit Biscuits, Mascarpone und Espresso 8

Panna Cotta Frutti di Bosco

gekochte Sahne mit Vanille, Erdbeersoße
und Waldbeeren 8

Creme Brulee

Süßspeise aus Eigelb, Sahne, Vanille und
karamellisiertem Zucker 8

Tartufo Nero / Bianco

Eisspezialität aus Kalabrien mit Zartbitter-
oder weißer Schokolade glasiert 8

Souffles al Cioccolato

warme Schokoküchlein mit flüssigem Kern 8

Sorbetto al Limone

Zitronensorbet mit Schuss Limoncello 9

„Romeo e Giulia“ Dolci per Due

Dessert-Komposition für 2 Personen 20

Panna Cotta Crema di Pistacchio e Tartufo

Panna Cotta mit hausgemachter
Pistaziensoße und frischem Trüffel 13

Espresso Affogato

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 7

Wir empfehlen zum Dessert

0,05 L Zibibbo Dessertwein,
süße typische sizilianische Spezialität 5

Benvenuti da Romeo e Giulia

Goditi esclusivamente gli alcolici

Spirituosen

Licquore e Degestivo 4 cl

Averna Sicilia	5
Ramazotti Milano	5
Sambuca Molinari	5
Fernet Branca Kräuter	5
Tiramisulikör	5
Baileys Irish Cream	6
Bombardino	6
Grand Marnier	6
Amaretto	5
Calvados	6
Frangelico Haselnuss	6

Rum, Whisk(e)y & Co. 4 cl

Botucal Rum	8
Rum Don Papa	8
Havanna 3 Anos	7
Jim Beam	7
Johnnie Walker (Red Label)	7
Ballantines	7
Chivas Regal	8
Hennessy Cognac	10
Hennessy X.O.	30
Vecchia Romagna	7
Wodka Absolut	6

Longdrinks

Campari Orange	10
Gin Tonic	10
Wodka Lemon	10
Bacardi Cola	10

~ Seite 10 ~

Reservieren Sie online



romeo-giulia-taucha.de



☎ 034298 68622

Vino al Bicchiere

Offene Weine aus der Magnumflasche

Vino Rosso

Rotwein

Primitivo Leone De Castris Salento Puglia

trocken / fruchtig / körperreich

14% ~ 0,2l 8 ~ 0,5l 20

Cannonau Isola dei Nuraghi Sardegna

trocken / Kirsche / Tabak

13,5% ~ 0,2l 7,5 ~ 0,5l 18

Nero D'Avola Tenuta Rapitala' Sicilia

trocken / Vanille / Feige

13,5% ~ 0,2l 7 ~ 0,5l 17

Lambrusco Enovite Emilia Romagna

perlilig / lieblich / beerig

12% ~ 0,2l 6 ~ 0,5l 15

Vino Bianco

Weißwein

Lugana Cantine Donini Veneto Garda

trocken / grüner Apfel / Pampelmuse

12,5% ~ 0,2l 8 ~ 0,5l 20

Vermentino Isola dei Nuraghi Sardegna

trocken / fruchtig / Pfirsich / Honig / Zitrone

13% ~ 0,2l 8 ~ 0,5l 20

Frizzantino Enovite Emilia Romagna

lieblich / perlilig / Aprikose / Steinobst

7,5% ~ 0,2l 6 ~ 0,5l 15

In unserer separaten Weinkarte finden Sie mehr als 260 Weine und Grappas aus 38 italienischen Weinregionen

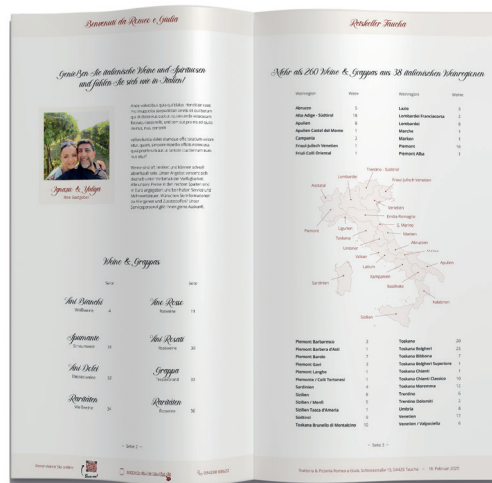
Vino Rosato

Roséwein

Chiaretto di Bardolino Cantina Castelnuovo

trocken / Himbeere / rote Johannisbeere / Limette

12% ~ 0,2l 6 ~ 0,5l 15



Alle Weine können Spuren von Sulfiten enthalten.

~ Seite 11 ~

Benvenuti da Romeo e Giulia

Bevande

Getränke

Kaffeespecials & Heißgetränke

- Kaffee** 3
- Espresso** 2,5
- Espresso Doppio** 4,5
- Espresso Macchiato** 3
- Espresso Bombardino
mit italienischem Eierlikör** 6
- Espresso Corretto mit Grappa** 5
- Espresso Barraquito**
mit Likör 4,3 ~ mit süßer
Kondensmilch und Milchschaum 8
- Cappuccino** 4
- Latte Macchiato** 5
- Italienische Trinkschokoladen**
Zartbitter, Vollmilch oder Weiß 6
- Heiße Zitrone** 3
- Grog (4 cl Rum)** 6
- Tee**
Schwarz, Grün, Früchte, Rooibos,
Oolong oder Süßholz-Minze 3
- Laktosefreie Milch**
auf Wunsch für Ihren Kaffee 1

Aperitivi

- Crodino Spritz**
Alternative zu Aperol Spritz, alkoholfrei 7,5
- Amalfi Spritz**
Limoncello, Maracujasaft, Frizzantino 10
- Negroni**
Gin, Campari und süßer Wermut 12
- Aperol Spritz**
Aperol, Frizzantino, Soda 8
- Limoncello Spritz**
Zitronenlikör, Frizzantino, Soda 8
- Hugo**
Holunder- / Limettensirup, Frizzantino, Soda 8
- Fragolino**
Erdbeerlikör, Erdbeersaft, Frizzantino, Soda 10
- Lillet Wildberry**
Lillet, Frizzantino, Schweppes Wildberry 8,5
- Sarti Spritz**
Blutorangenlikör, Bitter Lemon, Soda 8,5
- Kir Imperial**
Eingelegte Hibiskusblüte, Prosecco 12
- Nonino Aperetivo con Mött's Ingwerlimo** 12
- Martini Bianco / Rosso / Secco 6cl** 6
- Wermut von Giuseppe Giusti** 9
- Prosecco** 0,1 L 7

~ Seite 12 ~

Reservieren Sie online



romeo-giulia-taucha.de



034298 68622

im Ratskeller Taucha

Softgetränke

San Pellegrino / Acqua Panna

0,25l 3 ~ 0,75l 7

Pepsi Cola / Mirinda / Seven Up

0,2l 3 ~ 0,4l 5,5

Schweppes Ginger Ale

0,2l 3 ~ 0,4l 5,5

Tonic / Bitter Lemon

0,2l 3 ~ 0,4l 5,5

Leipziger Mött's Limonaden

Rhabarber / Zitrone / Ingwer je 0,33l 5,5

Granini Fruchtsäfte

**Apfel / Orange / Kirsch / Mango / Maracuja /
Banane / Schw. Johannisbeere / Erdbeere**

0,2l 3,2 ~ 0,4l 5,5

Granini Fruchtschorlen

**Apfel / Orange / Kirsch / Mango / Maracuja /
Banane / Schw. Johannisbeere / Erdbeere**

0,2l 3,5 ~ 0,4l 6

Bier vom Fass

**Feldschlösschen / Schwarzer Steiger /
Radler / Diesel**

0,3l 3,5 ~ 0,5l 5

Erdinger Hefeweizen

0,3l 4 ~ 0,5l 5,5

Erdinger Dunkles / Kristall / Alkoholfrei

0,5l 5,5

Colaweizen / Bananenweizen

0,5l 6

Italienisches Bier

Birra Moretti

0,33l 5

Birra Messina Cristalli di Sale

Sizilianisches Bier mit Salzkristallen 0,33l 6

Benvenuti da Romeo e Giulia

Informationen zu den Lebensmitteln, die wir verwenden am Tisch

Zenis Olivenöl

Dieses Olivenöl kommt aus der Region Basilikata, aus einer kleinen Ortschaft namens Montalbano. Es besteht zu 100 % aus italienischen Oliven der Sorte Ogliarola. Sie wird hauptsächlich von Hand geerntet. Die erste Kaltpressung läuft sehr sanft ab und ist doch sehr aromatisch.

Aus dieser besonderen Olivensorte wird seit der Antike ein sehr beliebtes extra-natives Olivenöl von zartem Geschmack gewonnen. Als typisch einheimische Olive ist die „Ogliarola Barese“ auch unter dem Namen „Paesana“ (die Einheimische) oder „Cima di Bitonto“ (die Spitze aus Bitonto) bekannt. Verbreitet ist sie im Zentrum der Bareser Provinz. Das strohgelbe Öl zeichnet sich durch ein fruchtiges Mandelaroma aus.

Giuseppe Giusti Balsamicoessig

Mit viel Fingerspitzengefühl und über 400 Jahren Erfahrung stellt die Familie Giusti seit dem 17. Jahrhundert ihren erlesenen Balsamico her. Basierend auf einem überlieferten Rezept entstehen weltweit gefragte Spitzenprodukte mit besonders harmonischem Geschmack. Im Holz der antiken Fässer liegt das Geheimnis dieses Balsamessigs.

... und in unserer Küche

Prosciutto di Parma

nur frische Pasta

Grana Padano – stagionatura di almeno 20 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano Rita

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

~ Seite 14 ~

Reservieren Sie online



romeo-giulia-taucha.de



034298 68622

Trattoria & Pizzeria Romeo e Giulia

Inhaberin Yuliya Helbig

Schlossstraße 13

04425 Taucha



romeo-giulia-taucha.de



info@romeo-giulia-taucha.de



034298 68622

Speisekarte herunterladen (PDF)



digitale Visitenkarte (vCard)



Reservieren Sie online

