

GIULIA

Dérivé du latin « Julius »,
signifie « jeune » ou « enjoué ».

MENU

ANTIPASTI

- Olive verte de Sicile / 7
- Arancini à la truffe d'automne / 28
- Stracciatella, menthe & Artichauts entiers à l'huile d'olive / 24
- Burrata des Pouilles, tomates datterino & origan de pantelleria / 24
- Tresse di bufala fumée, bottarga, orange de Sicile, olive & fenouil sauvage / 26
- Betteraves, radicchio & radis, vinaigrette au miel & citron / 24
- Thon rouge de ligne, tomates confites, basilic & olive taggiasche / 32
- Carpaccio de dorade, agrume de sicile, coriandre & piment / 28
- Piadina, stracciatella, roquette, bresaola & noisettes torréfiés / 29
- Vitello tonnato, câpres & parmesan / 25
- Tartare de bœuf, pesto Genovese, citron vert, persil / 28

PRIMI PIATTI

- Penne rigate al pomodoro, piment & vodka / 24
- Trofie al pesto, stracciatella & pistache / 27
- Bucatini cacio e pepe / 30
- Spaghetti alla guitarra, bisque de homards, bergamote & caviar / 60
- Busiate al ragù di vitello / 37
- Mezze Maniche all'amatriciana / 35
- Gnocchi alla Sorrentina & scarmorza fumée / 28
- Ravioli al tartufo / 40

SECONDI PIATTI

- Parmigiana d'aubergines, mozzarella de Campagni / 27
- Risotto carnaroli aux champignons et parmesan / 32
- Pêche du jour alla puttanesca & purée de pomme de terre / 34
- Sole au beurre noisette, câpres, citron & épinards tombés / 66
- Escalope milanaise de veau, sauce tartare & haricots vert à l'ail et persil / 45
- Filet de boeuf à la sauge 200g accompagné de frites & de salade / 55
- Côte de veau à la truffe 1,3kg accompagné de frites & de salade truffé / 200

DOLCI

- Tiramisù / 18
- Affogato / 15
- Fruttini & limoncello / 18
- Panettone al pistacchio / 17
- Panna cotta noisette & mandarine / 16



Toutes nos viandes proviennent de producteurs français sélectionnés avec soin.
Nous privilégions une pêche responsable et travaillons exclusivement avec des maraîchers
qui partagent les valeurs de la culture italienne,alliant qualité,
respect des saisons et savoir-faire traditionnel.