

giulia

## APERITIVO *Apéritif / Aperitif*

### Pizza tartufo / 26

Base pizza, stracchino, crème de truffe et truffe fraîche.  
*Stracchino pizza, truffle cream and fresh truffle shavings.*

### Bruschetta / 22

Bruschetta, burrata di Bufala, tomates datterino et basilic.  
*Bruschetta, buffalo burrata, datterino tomato and basil.*

## ANTIPASTI *Entrées / Starters*

### Burrata 250 g ,

Burrata, tomates datterino, huile d'olive extra vierge, basilic et épices de zaatar.  
*Creamy burrata, roasted datterino tomatoes, basil-infused extra virgin olive oil, and Zaatar.*

26

### Bresaola e cuore di carciofi ,

Bresaola, cœurs d'artichauts marinés et parmesan affiné 100 mois.  
*Bresaola, marinated artichoke hearts and 100-month aged parmesan.*

26

### Tonno rosso ,

Thon rouge façon sashimi, germes de wasabi, émulsion de sésame, cébette et tobiko.  
*Bluefin tuna sashimi with wasabi sprouts, sesame emulsion, scallions and tobiko.*

22

### Spadellata di vongole ,

Poêlée de palourdes flambées au vin blanc, ail, persil et sauce tomate épicée.  
*Pan-Seared Clams flambéed with white wine, garlic, parsley, and spicy tomato broth.*

24

### Vitello tonnato ,

Veau façon tonnato traditionnel.  
*Traditional vitello tonnato.*

20

### Parmigiana Arrotolata ,

Rouleau d'aubergines, sauce tomate, mozzarella et parmesan.  
*Eggplant rollatini with tomato sauce, mozzarella and parmesan.*

26

### Calamaretti Saltati con nduja calabrese ,

Petits calamars sautés à la nduja calabraise.  
*Baby calamari sautéed with spicy calabrian nduja.*

18

### Mozzarella croccante

Mozzarella di bufala panée accompagnée d'une purée de tomates confites.  
*Breaded buffalo mozzarella served with a purée of sun-dried tomatoes.*

18

### Carpaccio di branzino ,

Carpaccio de bar aux agrumes.  
*Sea bass carpaccio with citrus fruits.*

26

### Polpette della nonna ,

Viande de bœuf, sauce tomate maison et basilic.  
*Beef, homemade tomato sauce and basil.*

20

## PRIMI *Premier Plats / First courses*

### Tagliolini alle vongole ,

Tagliolini frais, palourdes, tomates datterino, persil, ail et vin blanc.  
*Fresh Tagliolini, clams, datterino tomatoes, parsley, garlic and white wine.*

28

### Gomiti rigati spicy vodka ,

Gomiti rigati frais, sauce tomate maison, crème, tomates séchées, parmesan, basilic et vodka.  
*Fresh Gomiti rigati, homemade tomato sauce, cream, sun-dried tomatoes, basil and vodka.*

26

### Tagliolini al caviale e champagne ,

Tagliolini frais à la crème, sauce champagne et 30g de caviar Baerie d'origine France.  
*Fresh Tagliolini with cream, champagne sauce, and 30g of Baerie caviar from France.*

90

### Cacio e pepe ,

Rigatoni au pecorino et au poivre.  
*Rigatoni with Pecorino and Pepper.*

26

### Tagliolini al salmone ,

Tagliolini frais, saumon, boursin, saumon fumé.  
*Fresh Tagliolini, salmon, Boursin, smoked salmon.*

32

### Risotto capesante e asparagi ,

Risotto aux Saint-Jacques et aux asperges, parmesan.  
*Risotto with scallops, asparagus, and parmesan.*

34

### Paccheri al ragù genovese ,

Paccheri frais accompagnés de viande mijotée pendant 12 heures dans une sauce à la tomate et à l'oignon.  
*Fresh paccheri with meat braised for 12 hours in a tomato and onion sauce.*

32

## SECONDI *Plats principaux / Second courses*

<b>Polpo alla Luciana ,</b> Poulpe grillé aux olives, sauce tomate, huiles d'olive extra vierge et persil. <i>Grilled Octopus with olives, tomato sauce, extra virgin olive oil &amp; parsley.</i>	44
<b>Orecchia di elefante ,</b> Côte de veau panée "oreille d'éléphant", sauce tartare maison. <i>Pounded Veal Chop 'Elephant Ear' with house-made tartar sauce.</i>	40
<b>Filetto de bœuf ,</b> Filet de bœuf, jus de viande (supplément ail noir 5 euros). <i>Beef tenderloin with meat juice.</i>	46
<b>Filetto di branzino ,</b> Filet de bar avec sa caponata sicilienne. <i>Sea bass fillet with Sicilian caponata.</i>	36

## CONTORNI *Accompagnements / Sides*

<b>Caponata ,</b> Aubergine, sauce tomate aigre-douce, raisins, olives, câpres. <i>Eggplant, sweet-and-sour tomato sauce, grapes, olives, capers.</i>	10
<b>Purée ,</b> Purée de pommes de terre maison. <i>Homemade mashed potatoes.</i>	9
<b>Verdure in padella ,</b> Poêlée de légumes de saison. <i>Sautéed seasonal vegetables.</i>	10
<b>Insalata sucrine ,</b> Salade sucrine . <i>Sucrine lettuce .</i>	8
<b>Patatine fritte ,</b> Frites. <i>French fries.</i>	8
<b>Pasta al pomodoro ,</b> Pâtes à la tomate. <i>Pasta with tomato.</i>	9

## DOLCI *Dessert / Dessert*

<b>Tiramisù della nonna ,</b> Tiramisu classique. <i>Tiramisu classic.</i>	12
<b>Pavlova di frutta ,</b> Pavlova aux fruits rouges, meringue et yaourt. <i>Red fruit pavlova, meringue and yogurt.</i>	12
<b>Piatti di frutta ,</b> Salade de fruits de saison. <i>Seasonal fruit platte.</i>	16

## DA CONDIVIDERE *À partager / To share*

<b>Polpette della nonna ,</b> Viande de bœuf servie avec des tagliolini frais, sauce tomate maison et basilic. <i>Beef served with fresh tagliolini, homemade tomato sauce and basil</i>	64
<b>Tomahawk ,</b> Tomahawk du chef d'environ 1,3 kg. <i>Chef's Tomahawk Steak approx. 1,3 kg</i>	240
<b>Aragosta di Bretagna ,</b> Homard bleu de Bretagne de 500g, accompagné de tagliolini frais à la bisque de homard maison. <i>500g Wild Brittany Blue Lobster served with fresh tagliolini &amp; homemade lobster bisque.</i>	180
<b>Branzino selvaggio ,</b> Bar sauvage au four à l'huile d'olive extra vierge. <i>Whole Roasted Wild Sea Bass with extra virgin olive oil.</i>	220

### SUPP. CAVIALE E TARTUFO

*Supplément caviar et truffe / Supplement Caviar & Truffle*

<b>Caviale ,</b> Supplément caviar. <i>Caviar supplement.</i>	30
<b>Tartufo ,</b> Supplément truffe. <i>Truffle supplement.</i>	30

### CAVIALE *baeri France*

<b>Caviale ,</b> Caviar.	
30g	80
50g	130

<b>Pain perdu ,</b> Pain perdu traditionnel. <i>Classic Pain Perdu.</i>	14
<b>Mousse au chocolat ,</b> Mousse au chocolat. <i>Classic chocolate mousse.</i>	12

