

GIULIA

150 € / Personne

Burrata 250 g

Burrata, tomates datterino, huile d'olive extra-vierge, basilic et épice de Zaatar.

Creamy burrata, roasted datterino tomatoes, basil-infused extra virgin olive oil, and Zaatar.

Arancini alla Palermitana

Arancini au safran farcies au ragù de boeuf et petits pois.

Saffron Arancini Stuffed with Beef Ragu & Peas.

Spadellata di vongole

Poêlée de palourdes flambées au vin blanc, ail, persil et sauce tomate épicée.

Pan-Seared Clams Flambéed in White Wine with garlic, parsley, and spicy tomato broth.

Rosbif via Montenapoleone

Viande de boeuf aromatisée au romarin et au thym et emulsion citronette.

Rosemary & thyme infused beef with lemonette emulsion.

Ravioli al caviale

Raviolis frais farcis a la ricotta et citron, crème de thym et caviar.

Fresh Ricotta & Lemon Ravioli with thyme-infused cream and caviar.

Filetto alla salsa Giulia

Filet de boeuf à la sauce Giulia.

Beef Tenderloin with Giulia's sauce.

Pesce del giorno

Pêche du jour

Chef's Daily Fish Selection

Pure

Purée de pomme de terre maison.

House-made Mashed Potatoes.

Caponata

Aubergines, oignons, olives vertes, câpres, raisin, amande et sauce tomate aigre-douce.

Eggplant, onions, green olives, capers, golden raisins, almonds & sweet-sour tomato sauce.

SUPP. CAVIALE E TARTUFO

Supplément caviar et truffe / Supplement Caviar & Truffle

Caviale ,

Supplément caviar.
Caviar supplement.

30

Tartufo ,

Supplément truffe.
Truffle supplementat.

30

Tiramisu della nonna

Tiramisu della nonna

Tiramisu Classico della Nonna

Millefoglie di frutta

Millefeuille aux fruits rouges, crème mascarpone vanillé

Red Berry Millefeuille, vanilla mascarpone cream