

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.

Parmigiana Arrotoata

Rouleau d'aubergine, sauce tomate, mozzarella et parmesan

Eggplant Rollatini With tomato sauce, mozzarella, and Parmesan

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

Schiacciato di patate

Écrasé de pomme de terre maison.

House-made Mashed Potatoes.

Spadellata di funghi

Poêlée de champignons

Sautéed mushrooms

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

Pavlova di frutta

Pavlova aux fruits rouges, meringues et yaourt

Red berry Pavlova, meringue & meringue & yogurt