

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 farcis au ragù de boeuf et petits pois.

Saffron Arancini Stuffed with Beef Ragu & Peas.

Gamberi in salsa di datterino *

Gambas sautées à l'ail, cébette et sauce tomate épicée.

Garlic Sautéed Prawns with spring onion and spicy tomato sauce.

Rosbif via Montenapoleone **

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

Rosemary & thyme infused beef with lemonette emulsion.

Ravioli al caviale

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

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

Filetto al pesto rosso **

Filet de boeuf au pesto rouge.

Beef Tenderloin with Red Pesto.

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 *,

Tous les plats marqués d'une étoile * ont l'option supplément caviar 30g.

Every-marked () dish welcomes 30g caviar supplementation.*

140

Tartufo **,

Tous les plats marqués de deux étoiles ** ont l'option supplément truffe 10g.

*Every-marked (**) dish welcomes 10g truffle supplementation.*

20

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