

giulia

APERITIVO *Apéritif / Aperitif*

Italian Mezze / 30

Artichaut, parmesan, caviar d'aubergine, crème de tomate Datterino, olive.
Artichoke, parmesan, aubergine caviar, Datterino tomato cream, olives.

Tartufina / 26

Pizza blanche, crème de truffe, mozzarella fior di latte et copeaux de truffe fraîche.
White pizza, truffle cream, fior di latte mozzarella and fresh truffle shavings.

ANTIPASTI *Entrées / Starters*

Carpaccio di Manzo , 30
Filet de bœuf finement tranché, sauce Cipriani.
Thinly sliced beef fillet, Cipriani sauce.

Vitello Tonnato , 22
Veau rosé sauce tonnata, câpres.
Thinly sliced veal, tonnato sauce, capers.

Burrata Pugliese, Pomodori e Basilico , 26
Burrata des Pouilles, tomates Datterino confites,
velouté de tomate.
Apulian burrata, confit Datterino tomatoes, tomato velouté.

Melanzane alla Parmigiana , 24
Aubergines siciliennes fondantes, mozzarella, sauce tomate,
crème de parmesan, basilic.
*Slow-cooked Sicilian aubergines, mozzarella, tomato sauce,
Parmesan cream, basil.*

Carciofi all'Italiana , 26
Artichauts confits, stracciatella, roquette, parmesan
affiné 100 mois.
*Confit artichokes, stracciatella, arugula, 100-month-aged
Parmesan.*

Vongole Veraci in Padella , 20
Palourdes poêlées, ail, persil frais et vin blanc.
Pan-seared clams, garlic, fresh parsley, white wine.

Tartare di Tonno Rosso e Avocado , 24
Thon taillé au couteau, avocat fondant.
Hand-cut bluefin tuna, avocado.

Carpaccio di Gambero Rosso 48
Gambero rosso cru finement tranché, agrumes et huile d'olive.
Thinly sliced raw Gambero Rosso prawns, citrus, olive oil.

I PRIMI *Premiers Plats / First courses*

Linguine alle Vongole , 28
Linguine, palourdes, ail, persil frais et vin blanc.
Linguine alle vongole, garlic, fresh parsley, white wine.

Spicy Vodka , 24
Mezzi Paccheri Rigati, crème de tomate à la vodka,
pointe de piment.
Mezzi Paccheri Rigati, vodka tomato cream sauce, a hint of chilli.

Linguine al Caviale , 90
Linguine délicates, beurre monté et caviar,
sauce champagne citron.
Delicate linguine, butter emulsion, caviar, champagne and lemon sauce.

Risotto alle Capesante , 36
Risotto crémeux, noix de Saint-Jacques snackées et
beurre de noisette.
Creamy risotto, seared scallops, hazelnut butter.

Mezzi Rigatoni Al Ragù di Vitello , 32
Mezzi rigatoni délicats, ragù de veau mijoté et
Parmigiano Reggiano.
Mezzi rigatoni, slow-braised veal ragù, Parmigiano Reggiano.

Linguine all'Astice , 110
Linguine fraîches, homard et bisque de crustacés maison.
Fresh linguine, lobster, homemade shellfish bisque.

I SECONDI *Plats principaux / Second courses*

Polpo alla Griglia , Poulpe grillé, coulis de poivron, huile d'olive. <i>Grilled octopus, bell pepper coulis, olive oil.</i>	46
Scaloppina di Vitello al Limone , Escalope de veau poêlée, beurre citronné et jus de cuisson. <i>Pan-seared veal escalope, lemon butter, pan juices.</i>	36
Filetto di Manzo , Filet de bœuf, jus de viande réduit. <i>Beef tenderloin, reduced beef jus.</i>	52
Branzino alla Mediterranea , Filet de bar rôti, fregola Sarda e Profumi del Mediterraneo. <i>Roasted sea bass fillet, Sardinian fregola, Mediterranean flavours.</i>	38
Sogliola alla Mugnaia , Sole meunière, beurre noisette, citron frais. <i>Sole meunière, lemon, brown butter.</i>	120

CONTORNI *Accompagnements / Sides*

Purée , Purée de pommes de terre maison. <i>Homemade mashed potatoes.</i>	9
Funghi saltati in padella , Poêlée de champignons. <i>Sautéed mushrooms.</i>	14
Insalata sucrine , Salade sucrine. <i>Sucrine lettuce.</i>	8
Patatine fritte , Frites. <i>French fries.</i>	8
Broccolini , Poêlée de brocolis. <i>Sautéed broccoli.</i>	12

DOLCI *Dessert / Dessert*

Tiramisù della Casa , Tiramisu maison. <i>Homemade tiramisu.</i>	14
Panna Cotta alla Vaniglia , Panna cotta à la vanille et aux fruits rouges. <i>Vanilla Panna Cotta, Red Berries.</i>	12
Affogato Al Caffè , Café affogato. <i>Espresso affogato.</i>	8

LE SPECIALITÀ
DA CONDIVIDERE *À partager / To share*

Costata di Manzo , Côte de boeuf grillée, jus de viande corsé et fleur de sel. <i>Grilled côte de bœuf, rich beef jus, fleur de sel.</i>	240
Branzino In Crosta di Sale , Bar entier cuit en croûte de sel. <i>Whole sea bass baked in a salt crust.</i>	220

SUPP. CAVIALE E TARTUFO
Supplément caviar et truffe / Supplement Caviar & Truffle

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

CAVIALE *Baeri France*

Caviale , Baeri France Caviar.	
30g	80
50g	130

Profiteroles al Cioccolato , Profiteroles au chocolat. <i>Chocolate profiteroles.</i>	14
Mousse al Cioccolato , Mousse au chocolat. <i>Chocolate mousse.</i>	12
Brioche Perduta di Giulia , Brioche perdue traditionnelle. <i>Classic Brioche Perdu.</i>	16

