

giulia

ANTIPASTI *Entrées / Starters*

Burrata 250 g , Burrata, tomates datterino, huile d'olive extra-vierge, basilic et épices de Zaatar. <i>Creamy burrata, roasted datterino tomatoes, basil-infused extra virgin olive oil, and Zaatar.</i>	26	Polpette della nonna , Viande de bœuf, sauce tomate maison et crème de parmesan colatura. <i>Beef, homemade tomato sauce & Parmesan cream with colatura.</i>	19
Rosbif via Montenapoleone , Viande de bœuf aromatisée au romarin et au thym et émulsions citronette. <i>Rosemary & thyme infused beef with lemon emulsion.</i>	26	Carciofi alla giudia , Artichaut poêlé aux arômes de Rome. <i>Pan-Seared Artichoke with Roman Flavors.</i>	24
Tonno rosso , Thon rouge façon sashimi, émulsion de sésame, cébette et germes de wasabi et tobiko. <i>Bluefin Tuna Sashimi-Style with sesame emulsion, spring onion, wasabi sprouts & tobiko.</i>	22	Padellata di funghi , Poêlée de girolles, ail et herbes. <i>Sautéed Chanterelles with Garlic & Herbs</i>	22
Ceviche di branzino , Ceviche de bar, sauce méditerranéenne. <i>Sea Bass Ceviche « à la Méditerranéenne ».</i>	18	Arancini alla Palermitana , Arancini au safran, farcis de ragù de bœuf et de petits pois. <i>Saffron Arancini Stuffed with Beef Ragù & Peas.</i>	24
Spadellata di vongole , Poêlée de palourdes flambées au vin blanc, ail, persil et sauce tomate épicée. <i>Pan-Seared Clams Flambéed in White Wine with garlic, parsley, and spicy tomato broth.</i>	24	Insalata di Cesare , Poulet pané au panko, coeur de sucrose, mayonnaise maison, olives, câpres, parmesan et anchois. <i>Panko-Crusted Chicken with baby gem lettuce, house-made mayonnaise, olives, capers, Parmesan, and anchovies.</i>	26
Insalata di polpo alla Ligure , Poulpe tiède snacké, haricots verts et pommes de terre rôties au four, pesto maison et olives Taggiasche. <i>Warm Seared Octopus with crisp haricots verts, roasted potatoes, house-made pesto & Taggiasche olive</i>	28	Vitello tonnato , Veau façon tonnato traditionnelle. <i>Traditional Vitello Tonnato.</i>	20
Calamaretti saltati con nduja calabrese , Petits calamars, sautés à la nduja calabraise <i>Baby Calamari Sautéed with Spicy Calabrian Nduja</i>	18	Parmigiana Arrotondata , Rouleau d'aubergine, sauce tomate, mozzarella et parmesan. <i>Eggplant Rollatini with tomato sauce, mozzarella, and Parmesan.</i>	26

PRIMI *Premier Plats / First courses*

Il Risotto , Riz carnaroli à la courge et aux coquilles Saint Jacques. <i>Carnaroli Risotto with squash & scallops.</i>	32	Tagliatelle al Tartufo , Tagliatelles fraîches à la truffe d'été, crème de truffe. <i>Fresh Tagliatelle with Summer Truffle, truffle cream sauce.</i>	36
Linguini alla carbonara di Branzino , Linguini, tartare de bar, jaune d'oeuf, citron vert, oignons et piment. <i>Linguine, sea bass tartare, egg yolk, lime, onions & chili.</i>	24	Rigatoni spicy vodka , Rigatoni, sauce tomate maison, crème, tomates séchées, basilic et vodka. <i>Rigatoni, homemade tomato sauce, cream, sun-dried tomatoes, basil & vodka.</i>	24
Ravioli al caviale , Raviolis frais farcis à la burrata et au citron, crème de thym et caviar. <i>Burrata & Lemon Ravioli with thyme-infused cream and caviar.</i>	40	Cannelloni , Cannelloni maison, bolognaise de bœuf et sauce béchamel. <i>House-Made Cannelloni beef bolognese & béchamel sauce.</i>	32
Rigatoni al Pomodoro , Rigatoni, sauce tomates datterino maison et basilics. <i>Rigatoni, Homemade Sweet Tomato Sauce & Basil.</i>	24	Linguini alle vongole , Linguini, palourdes, tomates datterino, persil, ail et vin blanc. <i>Linguine, clams, datterino tomatoes, parsley, garlic & white wine.</i>	32

SECONDI *Plats principaux / Second courses*

Polpo alla Luciana , Poulpe grillé aux olives, sauce tomate, huile d'olive extra-vierge et persil. <i>Grilled Octopus with olives, tomato sauce, extra virgin olive oil & parsley.</i>	42
Orecchia di elefante , Côte de veau panée "oreille d'éléphant", sauce tartare maison. <i>Pounded Veal Chop 'Elephant Ear' with house-made tartar sauce.</i>	38
Filetto alla salsa Giulia , Filet de boeuf à la sauce Giulia. <i>Beef Tenderloin with Giulia's sauce.</i>	42
Orata alla salsa Vergine , Daurade à la sauce vierge de grenade, huile d'olive extra-vierge, basilic et olives vertes. <i>Seared Sea Bream with Pomegranate Vierge Sauce, extra virgin olive oil, basil & green olives.</i>	32
Sogliola alla mugnaia , Sole Meunière <i>"Sole Meunière"</i>	90

CONTORNI *Accompagnements / Sides*

Caponata , Aubergines, oignons, olives vertes, câpres, raisins, amandes et sauce tomate aigre-douce. <i>Eggplant, onions, green olives, capers, golden raisins, almonds & sweet-sour tomato sauce.</i>	12
Pure , Purée de pommes de terre maison. <i>House-made Mashed Potatoes.</i>	9
Verdure in padella , Poêlée de légumes de saison. <i>Sautéed Seasonal Vegetables.</i>	10
Insalata mista , Salade mesclun. <i>Mesclun Salad.</i>	8
Patatine fritte , Frites. <i>French Fries.</i>	8

DA CONDIVIDERE *À partager / To share*

Osso buco alla Millanese , Veau, sauce tomates datterino maison, gremolada, servi avec un risotto au safran. <i>Veal, homemade datterino tomato sauce, gremolata, served with a saffron risotto.</i>	39
Tomahawk , Tomahawk du chef d'environ 1,5kg. <i>Chef's Tomahawk Steak approx. 1.5kg 3.5oz bone-in ribeye.</i>	240
Branzino selvaggio , Bar sauvage au four à l'huile d'olive extra-vierge. <i>Whole Roasted Wild Sea Bass with extra virgin olive oil.</i>	220
Aragosta di Bretagna , Homard bleu de Bretagne de 500g, accompagné de linguine à la bisque de homard maison. <i>500g Wild Brittany Blue Lobster served with linguine & homemade lobster bisque.</i>	180

SUPP. CAVIALE E TARTUFO

Supplément caviar et truffe / Supplement Caviar & Truffle

Caviale , Supplément caviar. <i>Caviar supplement.</i>	30
Tartufo , Supplément truffe. <i>Truffle supplement.</i>	30
CAVIALE baeri France	
Caviale , Caviar	
30g	80
50g	130
100g	290

DOLCI *Dessert / Dessert*

Tiramisu della nonna / 18

Tiramisu della nonna - *Tiramisu Classico della Nonna*

Pavlova di frutta / 16

Pavlova aux fruits rouges, meringues et yaourt - *Red fruit pavlova, meringue & yogurt.*

Frutta di stagione / 16

Assiette de fruits de saison - *Chef's Selection of Seasonal Fruits*

Pain perdu / 17

Pain perdu traditionnel - *Classic Pain Perdu*

Mousse au chocolat / 16

Classic Chocolate Mousse

