

GIULIA

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 Arrotolata

Rouleau d'aubergines, 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.

Bresaola e cuore di carciofi

Bresaola, cœurs d'artichauts marinés et parmesan affiné 100 mois.

Bresaola, marinated artichoke hearts and 100-month aged parmesan.

Risotto capesante e asparagi

Risotto aux Saint-Jacques et aux asperges, parmesan.

Risotto with scallops, asparagus, and parmesan.

Filetto de bœuf

Filet de bœuf, jus de viande (supplément ail noir 5 euros)

Beef tenderloin with meat juice.

Branzino selvaggio

Bar sauvage au four à l'huile d'olive extra vierge.

Whole Roasted Wild Sea Bass with extra virgin olive oil.

Purée

Purée de pommes de terre maison.

Homemade mashed potatoes.

Caponata

Aubergine, sauce tomate aigre-douce, raisins, olives, câpres.

Eggplant, sweet-and-sour tomato sauce, grapes, olives, capers.

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 classique

Tiramisu classic

Pavlova di frutta

Pavlova aux fruits rouges, meringues et yaourt

Red berry Pavlova, meringue & meringue & yogurt