



giulia

ANTIPASTI Entrées / Starters

- Burrata 250 g ,** 26
Burrata, tomates datterino, huile d'olive extra-vierge, basilic et épices de Zaatar.
Creamy burrata, roasted datterino tomatoes, basil-infused extra virgin olive oil, and Zaatar.
- Rosbif via Montenapoleone ,** 26
Viande de bœuf aromatisée au romarin et au thym et émulsions citronnette.
Rosemary and thyme infused beef with lemon vinaigrette emulsion.
- Tonno rosso ,** 22
Thon rouge façon sashimi, germes de wasabi, émulsion de sésame, cébette et tobiko.
Bluefin Tuna Sashimi-Style, wasabi sprouts, sesame emulsion, spring onion and tobiko.
- Spadellata di vongole ,** 24
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.

PRIMI Premiers Plats / First courses

- Linguini alla carbonara di Branzino ,** 24
Linguini, tartare de bar, jaune d'œuf, citron vert, oignons et piment.
Linguine, sea bass tartare, egg yolk, lime, onions and chili.
- Ravioli al caviale ,** 40
Raviolis frais farcis à la burrata et au citron, crème de thym et caviar.
Burrata and Lemon Ravioli with thyme-infused cream and caviar.
- Linguini alle vongole ,** 32
Linguini, palourdes, tomates datterino, persil, ail et vin blanc.
Linguine, clams, datterino tomatoes, parsley, garlic and white wine.
- Rigatoni spicy vodka ,** 24
Rigatoni, sauce tomate maison, crème, tomates séchées, basilic et vodka.
Rigatoni, homemade tomato sauce, cream, sun-dried tomatoes, basil and vodka.
- Cannelloni ,** 32
Cannelloni maison aux épinards et à la ricotta, coulis de tomates.
Homemade cannelloni with spinach and ricotta, tomato coulis.

SECONDI Plats principaux / Second courses

- Polpo alla Luciana ,** 42
Poulpe grillé aux olives, sauce tomate, huile d'olive extra-vierge et persil.
Grilled Octopus with olives, tomato sauce, extra virgin olive oil and parsley.
- Orecchia di elefante ,** 38
Côte de veau panée "oreille d'éléphant", sauce tartare maison.
Pounded Veal Chop 'Elephant Ear' with house-made tartar sauce.
- Filetto alla salsa Giulia ,** 42
Filet de bœuf à la sauce Giulia.
Beef Tenderloin with Giulia's sauce.
- Salmone alla salsa Vergine ,** 32
Saumon à la sauce vierge à la grenade, basilic, huile d'olive extra-vierge et olives vertes.
Salmon with Pomegranate Vierge Sauce, basil, extra virgin olive oil, and green olives.

DA CONDIVIDERE *À partager / To share*

Polpette della nonna , Viande de bœuf servie avec des spaghettis, sauce tomate maison et basilic. <i>Beef served with spaghetti, homemade tomato sauce and basil.</i>	64	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 and homemade lobster bisque.</i>	180
Tomahawk , Tomahawk du chef d'environ 1,5kg. <i>Chef's Tomahawk Steak approx. 1.5kg</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

CONTORNI *Accompagnements / Sides*

Spadellata di funghi , Poêlée de champignons. <i>Sautéed mushrooms.</i>	10	Insalata mista , Salade mesclun. <i>Mesclun Salad.</i>	8
Patata schiacciata , Écrasé de pommes de terre maison. <i>Rustic Mashed Potatoes.</i>	9	Patatine fritte , Frites. <i>French Fries.</i>	8
Verdure in padella , Poêlée de légumes de saison. <i>Sautéed Seasonal Vegetables.</i>	10	Pasta al pomodoro , Pâtes à la tomate. <i>Pasta with tomato.</i>	9

CAVIALE *Baeri France*

Caviale , Caviar	
30g	80
50g	130
100g	290

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

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

DOLCI *Desserts / Desserts*

Tiramisu della nonna Tiramisu della nonna <i>Tiramisu Classico della Nonna</i>	18	Pain perdu Pain perdu traditionnel <i>Classic Pain Perdu</i>	17
Pavlova di frutta Pavlova aux fruits rouges, meringue et yaourt <i>Red fruit pavlova, meringue and yogurt.</i>	16	Mousse au chocolat <i>Classic Chocolate Mousse</i>	16
Frutta di stagione Assiette de fruits de saison <i>Chef's Selection of Seasonal Fruits</i>	16		



giulia