

Benvenuti. Giulietta è un laboratorio di gastronomia che per motivi legislativi a differenza di un ristorante con somministrazione non può svolgere il servizio al tavolo, per questo motivo il blocchetto con la penna serve per ordinare le pietanze di Vostro gradimento, tutte le bevande e vini che scegliete possiamo fornirle ma non possiamo versarle nei calici, le pietanze verranno prese nei punti di ritiro. Grazie e di nuovo benvenuti...

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI: Glutine (1) - Crostacei (2) - Molluschi (3) - Uova (4) - Pesce e derivati (5) - Latte e derivati (6) -- Frutta a guscio e derivati (7) - Sedano e derivati (8)

PER INIZIARE--

Selezione con fiore farcito, baccalà mantecato, parmigiana di melanzane, burratina pomodorini confit 24,00 (200g x 150k) (1,5,6,7)

Insalata di carciofi con grana e olio al basilico 17,00 (160g 60k) (6)

Carciofo alla romana su fonduta cacio e pepe e basilico 17,00 (150g x 60k) (1,6)

Baccalà mantecato su polenta taragna e rostì di patate 17,00 (160g 60k) (1,5)

Totano saltato con patate e vellutata di patate allo zenzero e rosmarino 18,00 (200g x 67k) (5,7)

Burratina di Andria con alici del Mar Cantabrico su valeriana e datterini 17,00 (250g x 65k) (6)

Prosciutto iberico qualità oro su pizza scrocchiarella romana 24,00 (180g x 60k) (1,6)

Fiori di zuccina farciti con ricotta su fonduta allo zafferano 16,00 (100g x 106k) (6)

Tarte tatin di cipolla al vapore caramellata con gelato di parmigiano 18,00 (300g x 72k) (1,6)

Bruschetta con pomodori datterini di Sicilia e olio al basilico 10,00 (300g x 32k) (1,7)

Parmigiana di melanzane (non frita) 17,00 (200g x 80k) (6,3)

Tartare di fassona Piemontese con granella di pistacchio di Bronte 19,00 (120g x 150k) (7)

LE PASTE---

Amatriciana (rigatoni Lagano) con guanciale del Serrone e pecorino Fulvi 18,00 (300g x 60k) (1,6)

Cacio e pepe (pasta all'uovo artigianale) con cime di rapa 17,00 (300g x 53-33k) (1,6)

Carbonara (rigatoni Lagano) 19,00 (300g x 60k) (1,4,6)

Gricia (pasta all'uovo artigianale) con ricotta di pecora 18,00 (300g x 60k) (1,4)

Lasagna alla bolognese 18,00 (300g x 60k) (1,6)

Pomodoro e basilico come una volta (pasta all'uovo artigianale) 15,00 (300g x 53k) (1,4)

Gnocchi di patate con alici, maggiorana fresca e capperi in burro fresco di Giulietta 19,00 (300x56) (1,5,6,7)

SECONDI---

Polpette di vitella al sugo 18,00 (300g x 60k) (1,6,8)

Brasato di manzo al vino rosso con patate al sale 24,00 (200g x 100k) (2,8)

Suprema di pollo alle erbe con patate e maionese al lime di uova bio 22,00 (220g x 100k) (4)

Bocconcini di pollo wok con ortaggi e soia 19,00 (220g x 100k)

Costine di maiale in salsa bbq fatta in casa e patate al vapore 20,00 (220g x 100k)

Filetto di salmone al vapore con patate al sale, maionese al lime, pomodorini confit 22,00 (160gx125k) (3,4)

Baccalà alla romana con pomodoro, cipolla e olive su polentina taragna 22,00 (350gx55-87k) (8)

Filetto di orata in crosta di zucchine romanesche e rostì di patate 22,00 (200g x 55k) (4)

I CONTORNI-

Insalata verde e olio al basilico 9,00 (70gx100k) (7)

Insalata con pomodorini di Sicilia e olio al basilico 10,00 (100gx100k) (7)

Cicoria ripassata 8,00 (200gx40k)

Cime di rapa pugliesi ripassate 9,00 (200gx40k)

Patate al forno 8,00 (200gx40k) (4)

Patate al sale affumicato con maionese al lime 8,00 (200g x 40k) (4)

I DOLCI---

Tiramisù con cantucci alle nocciole 10,00 (150gx66-67k) (1,6,7)

Pera cotta al vino rosso, cannella e gelato di parmigiano 10 (150KX66K) (6)

Millefoglie con crema chantilly 9,00 (150gx66,67k) (1,4,6)

Crumble con crema chantilly, cantucci alle nocciole, mele e cannella 10,00 (150gx66-67k) (1,4,6,7)

Tortino con cuore caldo al cioccolato e sorbetto al mango 12,00 (100g x 85k) (6,4)

Crème brûlée 10,00 (100g x 100K) (4,6)

Gelato al cioccolato del perù con mirtilli 9,00 (150gx66-67k)

Cantucci con crema chantilly 8,00 (150gx53-33k) (1,4,7)