

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, totano su vellutata di patate, zenzero e rosmarino, burratina pomodorini confit 24,00 (200g x 150k) (6,7)

Scaloppa di foie gras con gelato di rape rosse 14,00 (1,6)

Totano su vellutata di patate, zenzero e rosmarino 18,00 (150g x 70k)

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

Burratina di Andria con alici del Mar Cantabrico su valeriana e datterini 17,00 (250g x 65k) (5,6)

Prosciutto nero d'Aspromonte su pizza scrocchiarella romana 30,00 (180gx80k) (1,6)

Prosciutto Iberico (spalla) qualità oro su pizza scrocchiarella romana 24,00 (180gx60k) (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 (300gx72k) (1,6)

Bruschetta con pomodori datterini Sicilia e olio di pesto al basilico 10,00 (300gx32k) (1,7)

Parmigiana di melanzane (non frita) 17,00 (200g x 80k) (6,7)

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

LE PASTE---

Tonnarelli con ricciola del basso Tirreno, timo e datterini 20,00 (300x60k) (1,4,5)

Tonnarelli aglio olio e peperoncino con pomodorini alla brace, menta e pecorino 18,00 (1,4,6)

Tonnarelli ai funghi porcini 20,00 (1,4,6)

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

Cacio e pepe (pasta all'uovo artigianale) con broccoletti 17,00 (300g x 53-33k) (1,4,6)

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) (1,4,6)

Pomodoro e basilico con parmigiano 63 mesi (pasta all'uovo) 18,00 (300gx53k) (1,4,6)

Lasagna alla bolognese 18,00 (300g x 60k) (1,4,6)

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

SECONDI---

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

Vitel tonne' 18,00 (4-5)

Maialino da latte, patate al sale, clorofilla di pezzemolo con aceto di mele 20,00

Suprema di pollo, con aromatico erbe, rostì di patate, maionese al lime 22,00 (220g x 100k) (4)

Bocconcini di pollo wok con ortaggi 19,00 (220g x 100k) (8)

Baccalà alla romana, 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 (70gx 100k) (7)

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

Cicoria ripassata 8,00 (200gx40k)

Broccoletti ripassati 9,00 (200gx40k)

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

Patate al sale affumicato con maionese al lime 8,00 (200g x40k) (4)

I DOLCI---

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

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

Crumble con crema chantilly, cantucci alle nocciole, mele e cannella 10,00 (150gx 66-67k) (1,4,6,7)

Tortino con cuore caldo al cioccolato e sorbetto di fragole 12,00 (100g x 85k) (1,4,6)

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

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

Gelato di mango 9,00 (150gx66,67k)

Gelato alle fragole 9,00 (150k x 65,57k)

Cantucci con crema chantilly 8,00 (150gx53-33k) (1,4,6,7)