



Bienvenue dans notre restaurant Italien, chaque plat raconte une histoire.

Dégustez nos plats, et hop, vous voilà arrivés en Italie.

Nos recettes sont concoctées avec des ingrédients de première qualité.

On y met tout notre cœur, promis, pas de gruyère sur les pâtes, on respecte la tradition à la lettre !

Alors, prêt(e)s pour une aventure gustative pleine de

"Mamma mia!" et de "Buon appetito!"?

ANTIPASTI

RICOTTA 	12€
Crémeuse au citron, huile de basilic, et ses crackers (Lemon cream, basil oil and crackers)	
CARCIOFI ALLA ROMANA  	14€
Cœur d'artichaut aux herbes fraîches, à l'huile d'olive et citron (Artichoke hearts with fresh herbs, olive oil and lemon)	
ARANCINI 	12€
Croquettes panées de risotto au pesto et mozzarella (Breaded risotto croquette with pesto and mozzarella cheese)	
BURRATA ~ 300gr  	18€
Huile au basilic, tomates séchées et basilic frais (Basil oil with sun-dried tomatoes and fresh basil)	
FOCACCIA ALLA JULIETTA 	12€
Focaccia à l'huile d'olive et au romarin (Focaccia with olive oil and rosemary)	
PROSCIUTTO SAN ILARIO 30mois 	21€
Jambon cru SAN ILARIO coupé très finement en salle (SAN ILARIO cured ham very finely sliced in-house)	
LES CHARCUTERIES DE LA JULIETTA 	28€
ASSORTIMENTO DI ANTIPASTI	35€
CARPACCIO 	24€
Faux filet séché, sauce vénessienne, roquette, pecorino, balsamique (Dried sirloin steak, Venessian sauce, rocket, pecorino cheese, balsamic vinegar)	
VITELLO TONNATO 	24€
Veau cuit basse température, sauce limone tonnato, feuille de câprier (Veal cooked at low temperature, lemon tonnato sauce, caper leaf)	
SALADE CAESAR	24€
Salade romaine, croutons de focaccia, sauce Caesar, tomates, poulet, pecorino (Salad, focaccia croutons, Caesar sauce, tomatoes, chicken, pecorino cheese)	
SALADE DE ROQUETTE  	12€
Roquette, tomates cerises, parmesan, huile d'olive et balsamique (Rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese, olive oil and balsamic vinegar)	

PRIMI

RIGATONI ALLA CARBONARA **24€**

Guanciale, œufs, pecorino, poivre
(Guanciale, eggs, pecorino cheese, pepper)

RIGATONI ALLA NAPOLETANA **22€**

Sauce tomate, basilic frais, huile d'olive et pecorino
(Tomato sauce, fresh basil, olive oil and pecorino cheese)

RIGATONI AL PESTO GENOVESE **27€**

Pesto au basilic frais maison, pecorino, huile d'olive
(Homemade basil pesto, pecorino cheese, olive oil)

LASAGNA ALLA BOLOGNESE **24€**

Pâte à lasagne, bœuf, tomates, pecorino et salade verte
(Lasagna sheets with beef, tomatoes, pecorino cheese and green salad)

LINGUINE ANCHOIS-CITRON **27€**

Anchois à l'huile, jus de citron, zeste de citron, huile d'olive
(Anchovies in oil, lemon juice, lemon zest, olive oil)

LINGUINE ALLA VONGOLE (selon arrivage / as available) **34€**

Palourdes fraîches, persil, oignons, huile d'olive, vin blanc
(Fresh clams, parsley, onions, olive oil, white wine)

RIGATONI AL PECORINO 36€

Crème au jus de volaille, lié dans la meule de Pecorino (Creamy chicken stock prepared in the wheel of Pecorino cheese)
--

SUPPLEMENT TRUFFE NOIRE / BLACK TRUFFLE 18€
--

(Melanosporum)

RISOTTO ALLA NAPOLETANA **26€**

Sauce tomate, pecorino, beurre, tomates séchées, huile d'olive
(Tomato sauce, pecorino, butter, sun-dried tomatoes, olive oil)

RISOTTO RICOTTA-PISTACCHIO **28€**

Ricotta, pistache et pecorino
(Ricotta, pistachio and pecorino cheese)

IL NOSTRO MINISTRONE **18€**

Soupe de légumes frais et son Pesto alla Genovese
(Fresh vegetable soup with Pesto alla Genovese)

SECONDI

SUGGESTION DU JOUR


Voir avec votre serveur
(Ask your waiter)

COTOLETTA ALLA MILANESE ≈ 300gr **34€**
Escalope de noix de veau panée et son citron
(Fried veal escalope with lemon)

BURGER DI JULIETTA **28€**
Pain Ciabatta maison, steak 180gr, provola, pesto, roquette, tomates séchées
(Ciabatta bread, 180gr steak, provola cheese, pesto, arugula, sun-dried tomatoes)

PARMIGIANA DI MELANZANE  **24€**
Gratinée d'aubergines à la tomate et au parmesan
(Eggplant gratin with tomato and parmesan cheese)

TAGLIATTA DI MANZO ≈ 300gr  **29€**
Bavette de bœuf et sa sauce gorgonzola
(Flank steak, served with gorgonzola sauce)

MERLUZZO  **34€**
Dos de Cabillaud, légumes poêlés et huile d'olive
(Cod fillet, pan-fried vegetables and olive oil)

Tous nos Secondi sont servis avec notre polenta maison
Ou légumes, ou frites
All our Secondi are served with our homemade polenta
Or vegetables, or French fries

SPECIALITES

À partir de deux personnes
For two people or more

FONDUE ALLA FONTINA DOP DU VAL D'AOSTE  **32€/PERS**
Avec sa charcuterie et sa salade de roquette
(With charcuterie and roquette salad)

PIERRE CHAUDE 2 VIANDES  **35€/PERS**
Noix de veau et bavette émincées, légumes, polenta aux olives, salade de roquette
et ses sauces
(Sliced veal and flank steak, vegetables, olive polenta, rocket salad with sauces)

MENU DECOUVERTE DE L'ITALIE

DISCOVER ITALY MENU

À partir de deux personnes 65 €/pers
For two people or more 65 €/pers

Antipasti

CARCIOFI ALLA ROMANA

Cœur d'artichaut aux herbes fraîches, à l'huile d'olive et citron
(Artichoke hearts with fresh herbs, olive oil and lemon)

ARANCINI

Croquettes panées de risotto au pesto et mozzarella
(Breaded risotto croquette with pesto and mozzarella)

FOCACCIA ALLA JULIETTA

Focaccia à l'huile d'olive et au romarin
(Focaccia with olive oil and rosemary)

Primi au choix

Primi of your choice

RIGATONI ALLA CARBONARA

Guanciale, œufs, pecorino, poivre
(Guanciale, eggs, pecorino cheese, pepper)

RIGATONI AL PESTO GENOVESE

Pesto au basilic frais maison, pecorino, huile d'olive
(Fresh homemade basil pesto, pecorino cheese, olive oil)

Secondi au choix

Secondi of your choice

SUGGESTION DU JOUR

Voir avec votre serveur
(Ask your waiter)

PARMIGIANA DI MELANZANE

Gratinée d'aubergines à la tomate et au parmesan
(Eggplant gratin with tomato and Parmesan cheese)

Dolce au choix

Dolce of your choice

Supplément Tiramisu 3€

PIZZAS

MARGARITA **14€**

Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive
(Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil)

REGINA **15€**

Sauce tomate, mozzarella, pecorino, champignons, basilic, huile olive, jambon blanc après cuisson
(Tomato sauce, mozzarella, pecorino cheese, mushrooms, basil, olive oil, ham after cooking)

VEGETARIENNE **16€**

Sauce tomate, mozzarella, légumes rôtis, olives noires, basilic, huile olive
(Tomato sauce, mozzarella, roasted vegetables, black olives, basil, olive oil)

NAPOLETANA **17€**

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, huile olive, zeste de citron
(Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olive oil, lemon zest)

PARMA **24€**

Sauce tomate, pesto, mozzarella, huile d'olive, pecorino, roquette, jambon cru, tomates cerises burrata
(Tomato sauce, pesto, mozzarella, olive oil, pecorino cheese, rocket salad, cured ham, burrata cherry tomatoes)

CALZONE **22€**

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, jaune d'œuf, servie avec salade de roquette
(Tomato sauce, mozzarella, white ham, egg yolk, served with rocket salad)

PIZZAS

TOSCANA 24€

Comme une foccacia au pesto, mozzarella, lard di colonatta, châtaignes rôties, roquette, pecorino
(Like a foccacia with pesto, mozzarella, lardo di colonatta, roasted chestnuts, rocket salad, pecorino cheese)

BOLOGNE 22€

Base crème, mozzarella, huile d'olive, mortadelle IGP Bologne, pistache, basilic, burrata
(Cream base, mozzarella, olive oil, IGP Bologna mortadella, pistachio, basil, burrata)

PIQUANTE 19€

Base crème, mozzarella, pesto, spiannata piquante, oignons
(Cream base, mozzarella, pesto, spicy salami, onions)

PIEMONTE 23€

Base crème, mozzarella, gorgonzola, noisette du piémont, roquette, pecorino, bresaola, huile olive
(Cream base, mozzarella, gorgonzola, Piedmont hazelnut, rocket sala, pecorino cheese, bresaola, olive oil)

QUATTRO FROMAGIO 21€

Base crème, mozzarella, gorgonzola, pecorino, burrata, huile d'olive
(Cream base, mozzarella, gorgonzola, pecorino, burrata, olive oil)

TRUFFA 39€

Base crème truffée, mozzarella, jambon blanc, roquette, pecorino, truffe fraiche melanosporum, huile olive
(Truffle cream base, mozzarella, ham, rocket salad, pecorino, fresh melanosporum truffle, olive oil)

MENU BAMBINI
CHILDREN'S MENU

18€

Plat au choix
Main course of your choice

Rôti de dinde frites
Pâte à la napolitaine
Mini pizza
Roast turkey, French fries
Neapolitan pastas
Mini pizza

Avant que votre Bambino ne pleure on peut aussi vous proposer un Nuggets Frites
Before your Bambino cries, we can also suggest you a Nuggets Fries

Dessert au choix
Desert of your choice

1 boule de glace
Crème maison à la vanille
1 scoop ice cream
Homemade vanilla cream

DOLCE

TARTE CITRON-BASILIC	12€	
TIRAMISU "E VOILA"	14€	
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	12€	
MARITONZO	12€	
CAFE GOURMAND	13€	
TARTE CHOCOLAT-NOISETTE DU PIEMONT	12€	
AFFOGATO	6,5€	
GELATO		
1 boule 4€	2 boules 7,5€	3 boules 9€