



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)

PIEMONT 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€

VINS AU VERRE

BULLE

Prosecco Riccadonna 16cl	9€
Champagne Irroy Extra-Brut 10cl	12€

ROUGE

Chianti, Toscane 14cl	6,5€
Barbera d'Alba, Piémont - DOC 14cl	9€
Mondeuse Arbin, Belle Romaine - Château de Mérande 14cl	7,5€
Lussac Saint-Emilion - Roc Giraudon 14cl	8,5€

BLANC

Chardonnay, Piémont - Langhe DOC 14cl	6,5€
Moscato d'Asti, Piémont - Moscato d'Asti DOCG 14cl	9€
Chignin - Domaine Charles Gonnet 14cl	6,5€
Chablis, Le Finage - La Chablisienne 14cl	9€

ROSE

Bardolino, Vénétie - Chiaretto DOC 14cl	6,5€
Kairos, IGP Méditerranée - Château du Rouet 14cl	7,5€
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence - Château Minuty 14cl	9€

ITALIE

75cl 37cl

ROUGE

- Nero d'Avola - Sicile DOC 2019** | 35€
(Vin puissant aux tanins bien prononcés)
- Primitivo, Pouilles - Puglia IGT 2021** | 36€
(Bien équilibré, arômes de fruits rouges)
- Chianti - Toscane DOC 2020** | 38€
(Tout en élégance, tanins murs et fins, fruits rouges se mêlant à des épices douces)
- Montepulciano d'Abruzzo - Abruzzes DOC 2020** | 34€
(Frais et gourmand, chair souple et fruitée, une buvabilité hors norme)
- Bardolino, Vénétie - Bardolino Classico DOC 2021** | 32€
(Sec et vif, superbe harmonie, légère amertume sur la longueur)
- Brachetto, Piémont - Piemonte DOC Vin jeune** | 44€
(Sucré, vif, frais, agréablement acidulé par ses saveurs de fruits des bois)
- Barbaresco, Piémont - Barbaresco DOCG 2020** | 94€
(Complexe, tanins puissants, 100% Nebbiolo)
- Barbaresco Rabajà Riserva, Piémont - Barbaresco DOCG 2016** | 128€
(Vin franc, élégant par sa belle structure, 100% Nebbiolo)
- Barolo, Piémont - Barolo DOCG 2019** | 106€
(Vin bien équilibré, notes épicées, très aromatique, 100% Nebbiolo)
- Barbera d'Alba, Piémont - Barbera d'Alba DOC 2022** | 44€
(Frais, aux belles notes de fruits rouges, presque confiture)
- Sassisto, Piémont - Piémont DOCG 2019** | 44€
(Vin fin, intense, saveurs de fruits mûrs et de notes d'épices douces)

BLANC

- Moscato d'Asti, Piémont - Moscato d'Asti DOCG** | 44€ | 25€
(Vin très léger, fruité, notes de pêche et d'abricot, légèrement gazeux)
- Chardonnay, Piémont - Langhe DOC 2021** | 44€
(Sec, fin, bien structuré, et une belle fraîcheur)

ROSE

- Bardolino, Vénétie - Chiaretto DOC 2021** | 23€
(Légèrement fruité groseille, framboise, bouche pleine et gourmande)

SAVOIE

75cl 37cl

ROUGE

Mondeuse Arbin, Belle Romaine - Château de Mérande | 37€

(Tanins fins et soyeux, belle fraîcheur minérale)

Jongieux Gamay, Bergin - Domaine Jacquin | 28€ | 17€

(Bouche fruitée, avec des tanins soyeux et une belle longueur, fraîcheur exceptionnelle)

BLANC

Apremont, Vieilles Vignes - Pascal Perceval | 28€

(Vin minéral, notes d'agrumes)

Chignin - Domaine Charles Gonnet | 29€

(Belle minéralité, bouche fruitée entre le pamplemousse et le litchi)

Chignin Bergeron, Les Terrasses - André et Michel Quenard | 39€

(Vin d'une agréable souplesse, bel équilibre entre gras et fraîcheur)

BORDEAUX

ROUGE

Lussac Saint-Emilion - Roc Giraudon | 32€ | 21€

(Sur les fruits mûrs et charnus, finale longue et persistante)

Saint-Emilion, Baron Carl - Château Mouton Rothschild | 39€

(Notes de fruits des bois, vin rond et souple)

Pauillac, Baron Nathaniel - Château Mouton Rothschild | 49€

(Palette aromatique riche et puissante, sur les fruits noirs avec des notes vanillées)

Moulis - Château Maucaillou 2019 | 74€

(Grande fraîcheur en bouche, avec des tanins souples, belle longueur aromatique)

Cuvée Prestigieuse :

Pauillac, grand cru classé du Médoc - Château d'Armailhac 2015 | 174€

(Prise en bouche ample et charnue, tanins soyeux, notes de cerise, vanille et réglisse)

Saint-Julien, 4^{ème} grand cru classé - Château Branaire Ducru 2016 | 154€

(Grande finesse alliée à une belle densité, finale longue et précise)

Margaux, 4^{ème} grand cru classé - Château Prieuré Lichine 2015 | 134€

(D'une belle fraîcheur, bouche savoureuse et puissante, arômes de fruits noirs)

COTES DU RHONE

	75cl	37cl
ROUGE		
Côtes du Rhône, Réserve de Cassius - Rochegude	 23€	
(Tanins fondus et bouche soyeuse, belles notes de fruits noirs)		
Côtes du Rhône, Arbouse - Massif d'Uchaux	 32€	
(Belle fraîcheur, jolies notes fruitées)		
Vacqueyras - Domaine Grandy	 38€	 21€
(Bien rond, porté sur le fruit rouge et la pêche de vigne)		
Croze Hermitage, Cuvée Clémence - Domaine Jaboulet	 39€	
(Vin fin, des tanins subtils, velours)		
Saint-Joseph, Cuvée Côte Diane - Cave de Saint Désirat	 49€	
(Grande fraîcheur et belles notes épicées)		
Châteauneuf du Pape - Domaine Roc Saint Aymé 2020	 74€	
(Rond et chaud, une belle longueur qui se finit par des touches épicées)		

BOURGOGNE

ROUGE

Pinot Noir, Buissonnier - Vignerons de Buxy	 29€
(Offrant une palette impressionnante d'arômes de fruits rouges dominés par la griotte)	
Saigny les Beunes - Domaine des Terregelesses 2020	 55€
(Bouche marquée par des arômes de gelée de cassis)	
Geurey-Chambertin - Domaine Louis Jadot 2020	 85€
(Vin soyeux, notes de fruits rouges bien mûrs, confiture)	
Pommard - Domaine Louis Jadot 2020	 105€
(Vin puissant, tanins très élégant, notes de fruits rouge et d'épices)	

BLANC

Chablis, Le Finage - La Chablienne 2022	 39€
(Belle fraîcheur soulignée par des notes d'agrumes, citron vert et pamplemousse)	
Chablis 1^{er} cru, Grande Cuvée - La Chablienne 2018	 72€
(Arômes d'agrumes mêlés à des notes de pommes vertes et de miel)	

PROVENCE

75cl

ROSE

Kairos, IGP Méditerranée - Château du Rouet

| 28€

(Subtilement sucré, fruité, légé en bouche)

Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence - Château Minuty

| 39€

(Beaux arômes francs, fruits frais, avec de jolies notes iodées et citronnées en finale)

Minuty Rose et Or - Château Minuty

| 65€

(Cette cuvée est sous le signe de l'élégance, des notes de fruits mûrs, solaires tout juste cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire en passant par le melon)

MAGNUM 150cl

Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence - Château Minuty

| 74€

(Beaux arômes francs, fruits frais, avec de jolies notes iodées et citronnées en finale)

LES BULLES

Prosecco Riccadonna - Italie DOC

| 34€

(Souple et élégant)

Champagne Irroy Extra-Brut

| 59€

(Une acidité élégante et de fines notes de pamplemousse, une finale longue aromatique et un équilibre de fruits parfait)

Champagne Taittinger Brut

| 95€

(Intensément aromatique avec des notes de fruits jaunes et blancs, bouche fraîche, délicate et mielleuse)

COCKTAIL DELLA CASA / HOUSE COCKTAILS

Julietta (Grappa, jus de fraise et framboise, citron vert, romarin, tonic) (Grappa, strawberry and raspberry juice, lime, rosemary, tonic)	14€
Festival (Italicus, jus de pamplemousse, citron vert, basilic frais, Prosecco) (Italicus, grapefruit juice, lime, fresh basil, Prosecco)	15€
Le 23 (Vodka, Baileys, espresso, cacao 100%)	14€

SPRITZ

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, eau gazeuse / Sparkling water)	12€
Campari Spritz (Campari, Prosecco, eau gazeuse / Sparkling water)	12€
Hugo Spritz (Fiorente, Prosecco, basilic, eau gazeuse / Sparkling water)	12€
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, eau gazeuse / Sparkling water)	12€

COCKTAIL CLASSICI / CLASSIC COCKTAILS

Negroni (Gin, Vermouth rouge, Campari)	12€
Americano (Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse / Sparkling water)	12€
Bellini (Purée de pêche, Prosecco / Peach juice and Prosecco)	12€
Amaretto SOUR (Amaretto, citron vert, sucre de canne / Lime and sugar)	12€

VERGINI / MOCKTAILS

Petite Julie (Jus de fraise, jus de framboise, citron vert, romarin, tonic) (Strawberry and raspberry juice, lime, rosemary, tonic)	10€
Frutti (Purée de pêche, jus d'ananas, citron vert) (Peach juice, pineapple juice, lime)	10€
Fresco (Basilic frais, citron vert, eau gazeuse) (Fresh basil, lime, sparkling water)	10€
Crodino Spritz (Crodino, orange, eau gazeuse) (Crodino, orange, sparkling water)	10€

BIBITE / SODAS

Coca-Cola, Coca Zero 33cl	5€
Sprite 25cl	5€
Badoit rouge 33cl	5€
Sirop à l'eau 25cl (Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)	4€
Orangina 25cl	5€
Fuze-tea 25cl	5€
Fever tree tonic 20cl (nature, romarin, ginger beer)	6,5€
Supplément sirop	0.30€

SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES

Jus de fruit Alain Milliat 33cl (Orange, fraise, framboise, pomme, tomate, passion, ananas) (Orange, strawberry, raspberry, apple, tomato, passion fruit, pineapple)	7€
Jus de fruit pressés 25cl (Orange, citron, pamplemousse) (Orange, lemon, grapefruit)	8€

ACQUA / WATER

Ferrarelle 0.75L (Gazeuse / Sparkling)	6,5€
Aqua Pana 0.75L (Plate / Still)	6,5€

BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEERS

	25cl/50cl
Moretti	5€/9.5€
Brasserie du Mont-Blanc Blanche	6€/11€
Lagunitas IPA	6€/11€
Ciney Bière d'Abbaye	6€/11€
Panaché	5€/9.5€

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLE OF BEER

Heineken 0° 33cl	6€
Desperados 33cl	6€

BEVANDE ALCOLICHE CALDE

HOT DRINKS WITH ALCOOL

Vin chaud	8€
Irish Coffee / Italian Coffee	12€
Chocolat Alcool (Amaretto, Rhum, Chartreuse, Baileys)	9€

TE E INFUSI / TEAS AND INFUSIONS

Thé vert / Green Tea (Sencha, menthe, fruits rouges)	5€
Thé noir / Black Tea (Ceylan, Earl grey)	5€
Thé Rooïbos / Rooïbos Tea (Epicé)	5€
Infusions (Verveine, Verveine menthe, Tilleul, Camomille)	5€
Pot de lait froid / Cold milk pot	0.5€

BEVANDE CALDE / HOT DRINKS

Café (Espresso, ristretto, allongé)	2,8€
Double espresso	4,8€
Décaféiné	3€
Noisette	3€
Chocolat à l'italienne	5,5€
Chocolat à l'italienne Viennois	8,5€
Café Viennois	8€
Café Latte	5€
Cappuccino	6€
Latte Machiatto	6,5€
Mochaccino	8€
Chaï Latte	10€
Pot de lait chaud / Hot milk pot	0.5€
Supplément chantilly maison / Housemade Cream	3€

Nos boissons chaudes sont réalisables au lait végétal d'avoine sur demande

Hot drinks can be made with vegetable oat milk on request

APERITIVI E DIGESTIVI / APERITIFS AND DIGESTIVES

Vermouth, Del Professore (Rosso, Bianco)	5,5€
Campari	5,5€
Fernet-Branca	5,5€
Kir vin blanc (Cassis, myrtille, pêche, framboise)	7€
Kir royal (Cassis, myrtille, pêche, framboise)	12,5€
Amaretto	7,5€
Limoncello	5,5€
Grappa	5,5€
Genepy	5,5€
Chartreuse verte	7€
Chartreuse verte VEP	23€
Baileys	7,5€
Gin Italien Fauignana (Frais et aromatique)	7,5€
Gin Italien Malfy Rosa (Fruité, parfumé au pamplemousse)	10€
Gin Italien Malfy Limone (Complexe, acidulé)	10€
Gin Bulldog (Herbacé, florale)	12€
J&B Whisky Blended Scotch	7,5€
Jack Daniels Tennessee Whiskey Old no7	10€
Hibiki Whisky Japanese Harmony	15€
Poliakou Vodka	7,5€
Rhum 3 Rivières (Blanc ou ambré)	8,5€
Supplément Soda	2€