

Bienvenue à

Juliette<sup>96</sup>

LA JOIE DE VIVRE

## APERITIVO / APPETIZER

### MARTINI ROYALE

*Martini Rosato, Prosecco*

€ 6,00

### NEGRONI

*Martini Rosso, Dry gin, Bitter Campari*

€ 8,00

### AMERICANO

*Bitter Campari, Martini Rosso*

€ 8,00

### BELLINI

*Champagne, polpa di pesca*

€ 10,00

### ROSSINI

*Champagne, fragole frullate*

€ 10,00

### SPRITZ

*Aperol soda, Prosecco, soda*

€ 6,00

### FRANCIACORTA CALICE

€ 7,00

### PROSECCO CALICE

€ 5,00

### KIR ROYAL

*Champagne, crema di Cossis*

€ 10,00

Juliette  
RESTAURANT - PIZZA

# ANTIPASTI / STARTERS

<b>LA TARTARE DI TONNO ALL'OLIO DEL GARDA</b> <i>Tuna tartare with Garda olives oil</i>	€ 13,00
<b>IL PLATEAU DI MARE CRUDO</b> <b>SCAMPI / GAMBERI SICILIA / TONNO / SALMONE / BRANZINO / OSTRICHE</b> <i>Raw seafood plateau Scampi / sicily shrimp / tuna / salmon / sea bass / oysters</i>	€ 25,00
<b>PLATEAU DI 6 OSTRICHE</b> <i>6 oyster plateau</i>	€ 18,00
<b>LA BATTUTA DI SALMONE ALL'ERBA CIPOLLINA</b> <i>Chopped of salmon and chive</i>	€ 13,00
<b>IL POLIPO SPADELLATO CON PATATE, POMODORINI E OLIVE</b> <i>Sautéed octopus with potatoes, tomatoes and olives</i>	€ 15,00
<b>LA FRITTURA DI ALICI DEL MEDITERRANEO</b> <i>Fried anchovies the mediterranean</i>	€ 12,00
<b>LA CAPRESE DI BUFALA CON POMODORI CUORE DI BUE</b> <i>Buffalo caprese salad with oxheart tomatoes</i>	€ 12,00
<b>IL TAGLIERE DEL CASCINALE CON SALUMI MISTI E VERDURE SOTT'OLIO</b> <i>Mixed with meat chopping board of cascinale and vegetables in oil</i>	€ 14,00
<b>I MOSCARDINI ALLA DIAVOLA CON CROSTONI DI PANE</b> <i>Baby octopus in a spicy with toasted bread</i>	€ 11,00
<b>IL PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI CON BUFALA DI PAESTUM</b> <i>Parma ham 24 months with buffalo of Paestum</i>	€ 15,00
<b>LA BRESAOLA CON RUCOLA E PECORINO</b> <i>Bresaola with rocket and Pecorino</i>	€ 13,00
<b>IL MELONE RETATO CON PARMA 24 MESI</b> <i>Parma ham and melon</i>	€ 13,00
<b>LA DEGUSTAZIONE DI MARE CALDO JULIETTE</b> <i>Tasting the warm sea Juliette</i>	€ 20,00
<b>TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE</b> <i>Tartar fassona of Piedmont</i>	€ 14,00

# PRIMI / FIRST

<b>IL RISOTTO FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO</b> <i>Porcini mushrooms risotto served with flakes of pecorino cheese</i>	€ 12,00
<b>IL RISOTTO CON ASPARAGI E PANCETTA CROCCANTE</b> <i>Risotto with asparagus and crispy bacon</i>	€ 10,00
<b>I BIGOLI CON ZUCCHINE E RICOTTA PECORINA</b> <i>Bigoli with zucchini and sheep ricotta cheese</i>	€ 10,00
<b>LE PENNE CON SALMONE SELVAGGIO RED KING</b> <i>Penne with salmon wild red king</i>	€ 13,00
<b>I BIGOLI CON TARTARE DI TONNO, POMODORINI E CAPPERI</b> <i>Bigoli tartare with tuna, tomatoes and capers</i>	€ 15,00
<b>GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b> <i>Spaghetti with carpet shell calms</i>	€ 13,00
<b>I MACCHERONI CON POMODORINI RICOTTA PECORINA</b> <i>Macaroni with cherry tomatoes and sheep ricotta cheese</i>	€ 11,00
<b>IL RISOTTO CON CROSTACEI DEL MEDITERRANEO</b> <i>Risotto with seafood the mediterranean</i>	€ 18,00
<b>IL MACCHERONCINO CON RAGU' DI SCORFANO E POMODORINI</b> <i>Macaroni with ragu' redfish and cherry tomatoes</i>	€ 15,00
<b>I PACCHERI DI GRAGNANO ALL'ASTICE</b> <i>The paccheri gragnano lobster</i>	€ 20,00
<b>IL RISOTTO CON SPALLA COTTA DI S. SECONDO E ROSMARINO</b> <i>Cooked shoulder of S.Secondo risotto and rosemary</i>	€ 12,00
<b>GLI GNOCCHI VERDI CON POMODORO E MOZZARELLA</b> <i>Green dumplings with tomato and mozzarella</i>	€ 10,00

I CIBI POSSONO VARIARE DI PORZIONE E DI PESO MODIFICANDONE IL PREZZO.

*Foods may vary in portions and weight, with a modified price.*

# SECONDI DI CARNE / MEAT

## LA COTOLETTA DI VITELLO IN OSSO CON POMODORINI E RUCOLA

*Cutlet veal in bone with tomatoes and rocket*

€ 18,00

## LA TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIA

*The sliced Black Angus Australia*

€ 17,00

## LA TAGLIATA DI ARRACHERA CON VERDURE SALTATE

*The cut of arrachera with sauteed vegetables*

€ 15,00

## LA COSTATA DI BLACK ANGUS AMERICANA 500 gr

*The steak of the Black Angus Americana 500 gr*

€ 25,00

## LA FIORENTINA DI BLACK ANGUS AMERICANA

*Fiorentina of the american Black Angus*

€/hg 6,50

## IL FILETTO DI BLACK ANGUS AUSTRALIA 300 gr

*Black Angus Australia beef fillet 300 gr*

€ 25,00

## IL FILETTO DI BLACK ANGUS AUSTRALIA 200 gr

*Black Angus Australia beef fillet 200 gr*

€ 20,00

## IL FILETTO DI BLACK ANGUS AUSTRALIA AI PEPI

*Black Angus Australia beef fillet with pepper*

€ 20,00

# SECONDI DI PESCE / FISH

## IL BRANZINO IN CROSTA DI PATATE E CARCIOFI

*Bass in the crust potatoes and artichoke*

€ 20,00

## IL BRANZINO ALLEVATO IN MARE, 500 gr ALLA GRIGLIA / AL SALE

*Bred in the sea bass sea, 500 gr grilled / salt*

€ 17,00

## IL BRANZINO ALL'ISOLANA CON POMODORINI, PATATE E OLIVE

*Grilled sea bass with tomatoes, potatoes and olive*

€ 18,00

## LA FRITTURA DI PARANZA

**ALICI / TRIGLIE / NASELLI / SOGLIOLINE**

*The frying paranza / alici / mullet / naselli / sole*

€ 18,00

## LA FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI SICILIA

*The frying squids shrimp and sicily*

€ 17,00

## LA FRITTURA DI CALAMARI OCEANO INDIANO

*The frying squids indian ocean*

€ 13,00

## LA TAGLIATA DI TONNO DEL MEDITERRANEO

*The cut of tuna the mediterranean*

€ 18,00

## IL SALMONE ALLA GRIGLIA CON SPINACINI

*The grilled salmon with spinach*

€ 16,00

## TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

*Slice of grilled swordfish*

€ 20,00

**\*IN QUESTO LOCALE SI UTILIZZANO PRODOTTI FRESCHI; IN MANCANZA, PER SODDISFARE UNA VOSTRA RICHIESTA, POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI DI OTTIMA QUALITA'.**

*\*Fresh products are used in this restaurant. If these are unavailable, in order to meet your requirements, we may use frozen products of excellent quality.*

# EMPORIO JULIETTE / JULIETTE



## L'HAMBURGER DI BLACK ANGUS AMERICANA 220 gr

Black angus burger  
americana 220 gr

€ 17,00



## LE CODE DI GAMBERI ARGENTINA CON VERDURE SPICY HABANERO

The code of shrimp argentina  
with vegetables spicy habanero

€ 18,00



## IL POLLO CON VERDURE SALTATE SPICY HABANERO

Chicken with vegetables  
skip spicy habanero

€ 13,00



## LA CAESAR SALAD CON POLLO (insalata romana, petto di pollo alla griglia, caesear dressing e crostini di pane)

(romaine salad, chicken breast  
grilled, caesar dressing  
and croutons)

€ 14,00

# EMPORIO JULIETTE

## INSALATONE / SALADS

**DI POLLO:** SPINACINO, PETTO DI POLLO E VINAIGRETTE ALLA SENAPE

*Chicken: baby spinach, chicken breast and mustard vinaigrette*

€ 13,00

**DI MARE CALDO:** INSALATA MISTA, POLIPO, SEPPIA, CAPPERI, OLIVE

*Warm seafood: mixed salad leaves, octopus, cuttlefish, capers, olives*

€ 15,00

**AI CALAMARI:** INSALATA MISTA, VINAIGRETTE, CALAMARI E GAMBERI SALTATI

*Calamari: mixed salad leaves, vinaigrette, calamari and saute'ed prawns*

€ 15,00

**CON SALMONE:** INSALATA MISTA, CITRONETTE, SALMONE GRIGLIATO

*With Salmon: mixed salad leaves, citronette dressing, grilled salmon*

€ 15,00

**MEDITERRANEA:** INSALATA MISTA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, ACCIUGHE

*Mediterranean: mixed salad leaves, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, anchovies*

€ 13,00

**JULIETTE96:** INSALATA MISTA, FAGIOLINI, UOVA, TONNO, ACCIUGHE, OLIVE NERE, MAIONESE

*Juliette: mixed salad leaves, green beans, eggs, tuna, anchovies, black olives, mayonnaise*

€ 15,00

COPERTO E SERVIZIO COMPRESO € 2,50

*Cover and service charge included € 2,50*

# FORMAGGI / CHEESE

## I FORMAGGI SINGOLI

GORGONZOLA / BRIE / TALEGGIO / GRANA PADANO / PECORINO / EMMENTAL

*Individual cheeses Gorgonzola / Brie / Taleggio / Grana Padano / Pecorino / Emmental*

€ 5,00

## LE DEGUSTAZIONI DI FORMAGGI ITALIANI CON MOSTARDA

*Cheeseboard of Italian cheeses and preserve*

€ 12,00

## LE DEGUSTAZIONI DI FORMAGGI FRANCESI CON MOSTARDA

*Cheeseboard of France cheeses and preserve*

€ 12,00

# CONTORNI / GARNISH

## LE PATATE FRITTE

*French fries*

€ 4,00

## LE PATATE AL FORNO

*Oven - roast potatoes*

€ 5,00

## LA RUCOLA GRANA E NOCI

*Rocket, Parmesan cheese and walnuts*

€ 5,00

## L'INSALATA MISTA E POMODORI

*Mixed salad leaves and tomatoes*

€ 5,00

## L'INSALATA MISTA VERDE, ROSSA E CAROTE

*Mixed green and red salad leaves and carrots*

€ 5,00

## LE VERDURE AL VAPORE

*Steam vegetable*

€ 5,00

## LE VERDURE GRIGLIATE

*Steamed vegetables*

€ 5,00

## LE VERDURE SALTATE ALLA PIASTRA CON HABANERO

*Mix sauteed vegetables the plate with habanero*

€ 6,00

CONSIGLIAMO IN ABBINAMENTO AI FORMAGGI UN CALICE DI PASSITO.

*We recommend a glass of Passito to accompany cheese.*