

# Menu

---

*Si è inaugurato a Roma Giuliana 59, il primo "boutique restaurant" a due passi dal Vaticano.*

*Qui ogni dettaglio è frutto di una sapiente selezione di elementi naturali, in cui si possono assaporare l'eccellenza della tradizione mediterranea rivisitata in chiave contemporanea, grazie alla sapiente ed esperta creatività dello chef.*

*Una ricca selezione di vini, di carni, pasta e dolci provenienti dalle varie regioni italiane, qui si possono anche acquistare.*

*Vi aspettiamo per gustose colazioni di lavoro, cene intime e dedicate, o feste private. Per un aperitivo personalizzato con degustazione di prelibatezze uniche accompagnate dalla selezione dei migliori vini.*

*We are proud to announce the opening of "Giuliana 59" the first "Boutique Style Restaurant" in Rome, 2 quick steps from the Vatican's walls.*

*Every exquisite detail of its interiors is the result of a careful selection of natural materials. In the kitchen, thanks to the experienced hands of our chef, you will rediscover the beauty of the Mediterranean cuisine with an innovative twist of contemporary infusion.*

*A carefully selected list of wines, cured meats and special pastas and pastries is available for takeout.*

*We are your ideal place for business lunches, intimate dinners and private parties, or joint us for a customized "happy hour" with wonderful delicatessen and amazing selection of the finest wines.*

## Antipasti

<i>Alici marinate della casa in olio e.v.o.</i>	€ 6,00
<i>Involtoni primavera di provola affumicata di Bufala, fiori di zucca e alici di Cetara</i>	€ 10,00
<i>Cappuccino di Baccalà mantecato pesto di zucchine alla menta e crostini di pane .</i>	€ 12,00
<i>Sformato di asparagi su salsa di mortadella al tartufo bianco</i>	€ 13,00
<i>Filetto di maialino affumicato alla betulla insalatina vinaigrette e mela verde</i>	€ 12,00
<i>Tartare di manzo con maionese cotta con capperi e asparagi</i>	€ 14,00
<i>Spigola marinata con salsa piccantina all'ananas</i>	€ 13,00

## Primi Piatti

<i>Paccheri di Gragnano con guanciale di Sorano croccante, fave, e crema di pecorino</i>	€ 12,00
<i>Ravioloni neri, ripieni di scorfano con pachino e basilico</i>	€ 13,00
<i>Vermicelli bucati di Gragnano, Ajo, ojo, baccalà sfogliato e mollica di pane fritto</i>	€ 13,00

## Secondi Piatti

<i>Millefoglie di manzo con pomodori secchi e provola affumicata</i>	€ 18,00
<i>Guancia di vitellino stufata al barolo con pureè</i>	€ 16,00
<i>Salmone Norvegian scottato al vapore di soya bio. Su letto di spinaci croccanti, sesamo rosso</i>	€ 18,00
<i>Spiedini di gamberoni e calamari gratinati alle erbe con verdure grigliate</i>	€ 20,00
<i>Tagliata di filetto di manzo con carciofi marinati alla menta</i>	€ 20,00

## Le Insalatone Creative

<i>Siciliana di pachino ,calamari grigliati, capperi e cipolle Tropea basilico</i>	€ 12,00
<i>Carpaccio di polpo marinato su insalatina e canellini toscani</i>	€ 12,00
<i>Tomino grigliato su insalatina e balsamico ridotto</i>	€ 8,00
<i>Grigliata di verdure miste con riduzione di balsamico</i>	€ 6,00

## Dolci

<i>Mousse al cioccolato fresca</i>	€ 7,00
<i>Tiramisù artigianale</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo fragole e yogurt alla menta</i>	€ 7,00
<i>Tatin di albicocca con panna semi liquida</i>	€ 7,00

*Venerdì e Sabato Specialità fresche di mare*

## I Piatti della tradizione

### Antipasti

<i>Melanzane alla parmigiana</i>	€ 10,00
<i>Prosciutto di parma stagionato 24 mesi</i>	€ 10,00
<i>Selezione di formaggi con marmellate e frutta secca</i>	€ 10,00
<i>Tagliere di salumi artigianali laziali con il pane al pomodoro</i>	€ 14,00
<i>Bresaola condita, rucola e scaglie di parmigiano.</i>	€ 12,00

### Primi piatti

<i>Bucatini all'Amatriciana</i>	€ 10,00
<i>Tonnarelli Cacio e Pepe</i>	€ 10,00
<i>Tonnarelli alla Gricia</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti alla Carbonara</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti al pomodoro fresco e basilico</i>	€ 8,00

## Menù Degustazione

€ 35,00

## “Peccati di Gola”

### *Amuse Bouche*

\*\*\*\*\*

*Involtini primavera di provola affumicata di Bufala, fiori di zucca e alici di Cetara*

\*\*\*\*\*

*Paccheri di Gagnano con guanciale di Sorano croccante, fave, e crema di pecorino*

\*\*\*\*\*

*Salmone Norwegian scottato al vapore di soya bio. Su letto di spinaci croccanti, sesamo rosso*

*(Acqua compresa, vino e dolce esclusi)*

## Hors d'Oeuvre

### Appetizers

<i>Marinated anchovies in oil house e.v.o.</i>	€ 6,00
<i>Spring rolls made with smoked provola cheese ,zucchini flowers,selected anchovies</i>	€ 10,00
<i>Cappuccino of salted cod mousse and zucchini mint cream served with bread bruschettas</i>	€ 12,00
<i>Asparagus mini pie with truffle mortadella sauce</i>	€ 13,00
<i>Smoked pork fillet with betulla wood chips with vinaigrette salad and green apple</i>	€ 12,00
<i>Beef tartare topped with buffalo herbed ricotta cheese,and marinated artichokes</i>	€ 14,00
<i>Marinated sea bass with pineapple little spicy sauce</i>	€ 13,00

### First Course

<i>Gragnano "Paccheri" tossed with cruncy Sorano bacon,fresh fava beans and cream of pecorino</i>	€ 12,00
<i>Black Fish Ravioli ,with peeled cherry tomatoes and basil</i>	€ 13,00
<i>Vermicelli pasta from Gragnano tossed with olive oil ,garlic ,salted cod and fried bread crumbs</i>	€ 13,00

### Main Course

<i>Layers of beef fillets backed with provolone cheese and sun dry tomatoes</i>	€ 18,00
<i>Norwegian salmon steamed,with bio soya sauce layed on crispy spinach and red sesam seeds</i>	€ 18,00
<i>Cheek braised in Barolo wine with mashed yolk</i>	€ 16,00
<i>Tiger prawn and calamari skewers gratinated with herbs served with grilled vegetables</i>	€ 20,00
<i>Sliced beef undercut "tagliata",with marinated mint artichokes</i>	€ 20,00

### The creative salads

<i>Olives ,on a wholewheat country cracker</i>	
<i>Sicilian salad of pachino tomatoes,grilled calamari,capers,red onions basil</i>	€ 12,00
<i>Octopus carpaccio marinated on a bed of salad and cannellini beans</i>	€ 12,00
<i>Caprese mozzarella braids with basil and tomatoes</i>	€ 8,00
<i>Grilled mix vegetables with balasamic reduction</i>	€ 6,00

### Dessert

<i>Apricots tarte tatins with liquid cream</i>	€ 7,00
<i>Chocolate mousse in a cup</i>	€ 7,00
<i>Parfait of strawberry with mint curd</i>	€ 7,00
<i>Cake or farfait of the day</i>	€ 7,00

## Roman Tradition disse

### Appetizers

<i>Eggplant Parmigiana</i>	€ 10.00
<i>Prosciutto di Parma aged 24 months from</i>	€ 10.00
<i>A selection of cheeses with dried fruits and jams</i>	€ 10.00
<i>Platter of salami with tomato bread Lazio</i>	€ 14.00

### First Course

<i>Bucatini all'amatriciana (Pasta with bacon, spicy tomato sauce and cheese)</i>	€ 10,00
<i>Tonnarelli cacio e pepe (Pasta with pecorino cheese and pepper)</i>	€ 10,00
<i>Tonnarelli alla gricia (Pasta with bacon and cheese)</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti alla Carbonara (Pasta with bacon and egg)</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti with fresh tomato and basil</i>	€ 8.00

## TASTING MENU

€ 35,00

## Delicacies

### *Appetizzer*

\*\*\*\*\*

*Spring rolls made with smoked provola cheese, zucchini flowers, selected anchovies*

\*\*\*\*\*

*Gragnano "Paccheri" tossed with crunchy Sorano bacon, fresh fava beans and cream of pecorino*

\*\*\*\*\*

*Norwegian salmon steamed, with bio soya sauce layed on crispy spinach and red sesam seeds*

*(water included, beverage and dessert not included)*