

GIVLIA

menù

www.giuliarestaurant.it

GIVLIA

menù

Il nostro menu celebra la stagionalità e il meglio dei prodotti locali. Mettiamo a frutto le tecniche culinarie più moderne per rivisitare e valorizzare i classici piatti popolari, ricreando i gusti della cucina di una volta in chiave contemporanea. Ogni piatto è pensato non solo per deliziare il palato ma anche per rispettare il nostro impegno verso la sostenibilità, con una politica zero-sprechi che ci permette di utilizzare ogni ingrediente al massimo.

Ci teniamo anche a venire incontro a tutte le esigenze dei nostri ospiti, offrendo opzioni adatte a chi ha allergie, intolleranze o specifiche abitudini alimentari.

Il nostro obiettivo è quello di fare in modo che tutti si sentano accolti e possano godersi un'esperienza gustativa unica, sempre fresca e innovativa.

www.giuliarestaurant.it

GIVLIA

tapas

GLI SFIZI

Cavolfiore in pastella con mayo al peperoncino (3)	7
Pasta soffiata con polvere di pomodoro	7
Hummus di ceci con pane carasau (3)	7
Polpette di pollo alla cacciatora e olive nere (3,8,12,15)	8
Falafel di fave e mousse di caprino (6)	7
Patata bravas di nostra produzione con polvere di peperone crusco	6
Bao con baccalà e rughetta romana (3,6,15)	8

GIVLIA

antipasti

I NOSTRI ANTIPASTI

- Bao con coda alla vaccinara e crema di pecorino romano (3,6,12,16) 17
- Tartare di manzo alla fiorentina con patate croccanti 17
- Misticanza di campo con verdure croccanti di stagione e dressing al pompelmo (10,12) 15
- Baccalà mantecato con polvere di olive di Gaeta, cipolla rossa di Tropea in carpione e germogli (6,15,16) 17
- Polpetta di Caesar salad (3,6,13,16) 15
- Crocchetta alla picchiapò (3,6,16) 15

GIVLIA

primi

I GRANDI CLASSICI

Rigatone pastificio Felicetti all'amatriciana (3,6,16)	16
Mezza manica pastificio Felicetti alla carbonara (3,6,8,16)	16
Tonnarello cacio e pepe (3,6)	16
Spaghettoni pastificio Felicetti ai tre pomodori (3,6)	16

GIVLIA

primi

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- Risotto all'ortica con salsa al pecorino e guanciale
croccante (6) 20
- Tubetto pastificio Felicetti con asparagi in varie
consistenze (3) 22
- Agnolotto di nostra produzione ripieno di vitello
alla fornara con salsa al parmigiano e tartufo nero
(3,6,8,12) 24
- Linguine pastificio Felicetti con burro di bufala e
alici locali (3,6,15) 22

GIVLIA

secondi

I NOSTRI SECONDI

- Sovracoscia di pollo alla cacciatora con il suo fondo e rucola selvatica (10,16) 23
- Merluzzo cotto a bassa temperatura con barbabietola marinata e ceci croccanti (10,15) 24
- Cardoncelli alla griglia con fondo vegetale, aglio nero e limone fermentato (10) 20
- Collo di maiale con salsa barbecue di nostra produzione con patate di Avezzano (10,12) 22
- Filetto di manzo con il suo fondo, tartufo nero e spinacino ripassato al limone (3) 32
- Lingua di vitello agli agrumi, rucola e senape fermentata di nostra produzione 21

GIVLIA

contorni

PER ACCOMPAGNARE E NON SOLO

Borragine ripassata agli agrumi	8
Cicoria di campo	8
Bucce di patate fritte al rosmarino	6
Cavolfiore grigliato e peperone crusco	7
Patate di Avezzano al forno	7

GIVLIA

menù

ALLERGENI

*Prodotto surgelato

1. Secondo disponibilità
2. Prodotto fresco e abbattuto
3. Prodotto con presenza di glutine
(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, o i loro derivati)
4. Prodotto con presenza di crostacei e derivati
5. Prodotto con presenza di molluschi e derivati
6. Prodotto con presenza latte e derivati
7. Prodotto con presenza di suino
8. Prodotto con presenza di uova e derivati
9. Prodotto con presenza di arachidi e derivati
10. Prodotto con presenza di soia e derivati
11. Prodotto con presenza di frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati)
12. Prodotto con presenza di sedano e derivati
13. Prodotto con presenza di senape e derivati
14. Prodotto con presenza di sesamo e derivati
15. Pesce di allevamento
- 16: Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o mg/l espresso come SO₂

www.giuliarestaurant.it