

LE CLAN DES MAMMA

# GIULIETTA

Trattoria Familiare

**SPRITZ CLASSICO** 8  
18cl  
Le classique (et le meilleur)  
Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

**HUGO SPRITZ** 9  
18cl  
Gin Bombay Sapphire  
Prosecco  
Sirop de fleur de sureau Luxardo  
Menthe  
Citron vert  
Perrier

**FRESCO SPRITZ** 8.5  
18cl  
Fraîcheur garantie  
Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Sirop de fleur de sureau Luxardo

**BASILICO SPRITZ** 8.5  
18cl  
Pour les plus sauvages...  
Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilic  
Perrier

## APERITIVO

du mardi au vendredi, de 19h00 à 20h00

**SPRITZ** 5  
18cl

**SUCCO DI FRUTTA** 3  
20cl

**BIRRA** 4  
50cl

#LECLANDESMAMMA



# L'ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI



## LES POUILLES



### Mozzarella fior di latte

La Mozzarella fleur de lait est produite à base de lait de vache (contrairement à la Mozzarella di Bufala, au lait de bufflonne). Notre fleur de lait provient du producteur Sori, dans la région des Pouilles. Mmm cazzo che buono ! Dieu que c'est bon !

## CAMPANIE



### Pomodoro San Marzano AOP

Les fameuses tomates San Marzano sont récoltées à la main dans la région Campanie. Elles sont connues pour leur couleur rouge vif et leur forme allongée. Elles sont protégées par une Appellation d'Origine Protégée. La « Monica Bellucci » de la tomate.

## ABRUZZES



### Tartufo

Les truffes sont le péché mignon d'Giulietta, c'est pour cette raison qu'elle sélectionne les meilleures truffes.

## LAZIO



### Olive Leccino

L'olive Leccino est l'une des principales variétés d'olives cultivées dans la région Lazio, elle donne une olive noire au goût doux et léger.

## PIEMONTE



### Gorgonzola

Notre Gorgonzola DOP est produit avec beaucoup d'amour dans la région du Piémont.

## EMILIE ROMAGNE



### Parmigiano Reggiano

Le Parmesan de Giulietta est produit dans une zone limitée en Emilie-Romagne, au sud de la Lombardie. Notre Parmigiano Reggiano est protégée par une Appellation d'Origine Protégée... et par Giulietta.

## VENETIE



### Speck di Coati

Le Speck de Vénétie est produit par la famille Coati depuis plusieurs générations. Un fumage léger, un savoir-faire et une tradition historique en font un jambon incontournable pour les italiens !

# ANTIPASTI

23

## IL PIATTO DELLA MAMMA

Planche de la Mamma

Encornets, croquettes de Mozza, Stracciatella, charcuterie, sauce tartare

10.5

## BURRATA (125g) con pomodori pachino

Burrata (125g), tomates cerise

11.5

## BURRATA PARMA (125g) con rucola

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi

Burrata (125g), roquette, jambon de Parme AOP 16 mois

15

## BURRATA AL TARTUFO (125g)

Burrata (125g) aux véritables morceaux de truffe

10.5

## STRACCIATELLA con grissini

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata), gressins

8

## CROCCHETTE DI MOZZARELLA, PATATES E SPECK con salsa tartara

Croquettes de mozzarella, pommes de terre et Speck de Coati, sauce tartare

7

## CALAMARI ALLA ROMANA salsa tartara

Encornets à la romaine, sauce tartare

13

## TAGLIERE DI SALUMI con grissini

Assiette de charcuterie et gressins

# SECONDI PIATTI

15

## **PENNE DELLA MAMMA**

Burrata di Gioiella, Speck di Coati,  
salsa di pomodoro San Marzano DOP all'Arrabbiata, basilico, Parmigiano  
Burrata de chez Gioiella, Speck de Coati,  
sauce tomates San Marzano AOP all'Arrabbiata, basilic, Parmesan

14

## **SPAGHETTI CARBONARA**

Les vrais, à l'italienne

14

## **GNOCCHI ALLA BAVA**

Gnocchi, crème de fromage

15.5

## **LASAGNE ALLA BOLOGNESE** Basta!

21

## **RISOTTO AI GAMBERI**

Risotto aux gambas

15

## **PARMIGIANA**

Melanzane grattinate con Mozzarella Fior di latte di Puglia, rucola, Parmigiano  
Gratin d'aubergines gratinées à la Fleur de lait des Pouilles, roquette, Parmesan

19

## **SCALOPPINA ALLA MILANESE** scaloppina di vitello, spaghetti, salsa di pomodoro San Marzano DOP all'Arrabbiata, basilico

Escalope de veau à la Milanaise, spaghetti,  
sauce tomates San Marzano AOP all'Arrabbiata, basilic

17

## **INSALATA GIULIETTA**

Rucola, Mozzarella di Bufala di Mozzare, Salmone marinato, avocado,  
ravanelli, pomodorini  
Roquette, Mozzarella di Bufala de Mozzare, jambon de parme, avocat, radis, tomates cerise

# DOLCI

Come alla mamma, a Giuletta piace far piacere.  
E con grande passione che prepara tutti  
i nostri dessert fatti in casa ogni giorno.  
Comme sa propre Mamma, Giuletta aime faire plaisir.  
C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare  
tous nos desserts sur place chaque jour.

---

**TIRAMISU** <sup>8</sup>caffè  
Le vrai, l'unique

---

**PANNA COTTA**, <sup>8</sup>granola e frutti rossi  
Panna cotta granola et fruits rouges

---

**TORTINO AL CIOCCOLATO** <sup>8</sup>con cuore morbido  
Moelleux au chocolat, Mascarpone

---

**CAFFE GOURMET** <sup>9</sup>  
Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

## CAFFE E DIGESTIVO

---

### CAFFE

Espresso, decaffeinato	2
Caffè Latte	2.5
Cappuccino	4
Chocolat chaud	4
Caffè ou Cioccolato viennois	4.5

---

### DIGESTIVO

Limoncello 4cl	6
Grappa Piave 4cl	6
Amaretto italiano 4cl	6

# COCKTAILS

---

## SPRITZ CLASSICO <sup>8</sup> 18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

---

## BASILICO SPRITZ <sup>8.5</sup> 18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

---

## FRESCO SPRITZ <sup>8.5</sup> 18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

---

## HUGO SPRITZ <sup>9</sup> 18cl

Gin Bombay Sapphire  
Prosecco  
Sirop de fleur de sureau Luxardo  
Menthe fraîche  
Citron vert  
Perrier

## I FAVORITI DELLA MAMMA

Da bere senza moderazione!

---

## FIERO E TONIC <sup>8</sup> 18cl

Martini Fiero  
Orange  
Tonic

---

## VIRGIN MAMAJITO <sup>6</sup> 27cl

Jus de Pomme  
Menthe  
Citron vert  
Perrier

# BIBITE

---

## SUCCO DI FRUTTA <sup>4</sup> 25cl

Poire

Pêche

Ananas

ACE (orange - carotte - citron)

---

## BIRRA

Moretti Pression 25cl//50cl 4//6

Peroni Nastro Azzuro 33cl 6

---

## BIBITE FRESCHE

Coca Cola, Zero 33cl 3.5

Sprite 25cl 3.5

Orangina, Lipton Ice Tea 25cl 4

Perrier 33cl 4

Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, 2,5

Orgeat, Menthe, Pomme, coco, kiwi

San Pellegrino 50cl//1l 4//6

Acqua Panna 75cl 5

---

## CAFFÈ

Espresso, decaffeinato 2

Cappuccino 4

Caffè Latte 2.5

Caffè Frappe 4

Caffè ou Cioccolato viennois 4.5

Caffè corretto (Amaretto) 7

Chocolat chaud 4

---

## TE

Tè, infusione 3.5

---

## ALCOOLS E APERETIVO

Americano 8cl 7

Martini Bianco / Rosso 6cl 5

Campari 6cl 5

Limoncello 4cl 6

Sambuca 4cl 6

Amaretto italiano 4cl 6

Marsala 4cl 6

Grappa 4cl 6

Vodka Eristoff 4cl 7

Gin Bombay Sapphire 4cl 8

Whisky J&B 4cl 7

Rhum Bacardi Carta Blanca 4cl 7



# I VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.  
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

## VINS ROUGES

### TOSCANA

#### Sangiovese di Toscana – Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

5.5 / 17 / 24

#### Chianti DOCG – Mario Primo Piccini

J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes, qui me donne du love

6 / 18 / 25

#### Chianti DOCG – Castiglioni

Le genre de pinard fruité qui vous emmène en ballade tout en équilibre

6.5 / 21 / 32

### PUGLIA

#### Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

6.5 / 21 / 32

### ABRUZZO

#### Montepulciano d'abruzzo DOC – Cerulli

J'ai envie d'un petit vin léger et souple pour bien commencer

5.5 / 17 / 24

### EMILIA ROMAGNA

#### Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco

C'est comme manger une grosse poignée de framboises et fraises mais avec des bulles en bonus

24

### SICILIA

#### Néro d'Avola Terre Siciliane IGT – Saperi Mediterranei

Toute la Sicile dans un verre

4.5 / 15 / 21

### VENETO

#### Valpolicella – Villa Mura

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

5.5 / 17 / 24

### PIEMONTE

#### Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda

J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord

35

# I VINI

---

## VINS ROSES

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

---

### VENETO

**Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori**

Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

5 / 16 / 23

---

## VINS BLANCS

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

---

### VENETO

**Soave Villa Mura – Riccadonna**

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

4.5 / 15 / 21

---

### UMBRIA

**Orvieto classico DOC – Anfora**

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

4.5 / 15 / 21

---

### PIEMONTE

**Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc Dla Rei**

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

24 / 37

---

## VINS EFFERVESCENTS

15<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

---

### ASTI

**Ponte Villoni**

En France il y a le Champagne, en Italie c'est l'Asti pour un anniversaire

27

---

### PROSECCO

**Riccadonna**

Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31

**DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita** - Appellation d'origine Contrôlée et Garantie

**DOC: Denominazione di origine Controllata** - Appellation d'origine Contrôlée

**IGT: Indicazione Geografica Tipica** - Indication Géographique Protégée

# LE ESPRESSIONI DI GIULIETTA

**C**he Figata

C'est vraiment cool

**B**asta!

Assez! ou C'est tout! Exemple: una Pizza e basta » ou criez-le aux gens qui chantent encore à 4 heures du matin devant votre fenêtre: « BASTA! »

**L'**appetito vien mangiando

L'appétit vient en mangeant

**C**hi cava il sonno, non si cava la fame

On peut résister au sommeil, mais pas à la faim

**C**hi ruba un uovo oggi, ruba una bue domani

Qui vole un œuf aujourd'hui, vole un bœuf demain

**M**mmm cazzo che buono!

Mmmm Dieu que c'est bon!

**C**arestia prevista, non viene mai

Famine prévue peut être évitée

**C**hi va a letto senza cena, tutta la notte si demena

Qui se couche sans souper passe la nuit à s'agiter

**T**anto buono che non val niente

Tel est si bon qu'il n'est bon à rien

**L**a fame è il miglior intingolo

La faim est la meilleure sauce

**C**hi ha bevuto berrà

Qui a bu boira

# IL VOCABULARIO UTILE DI GIULIETTA

**B**uon giorno!

Bonjour!

**P**er favore!

S'il vous plaît!

**P**uoi darmi il numero del cameriere?

Pouvez vous me donner le numéro du serveur?

**G**razie!

Merci!

**P**assami il sale, per favore

Passe-moi le sel, s'il te plaît

**U**no spritz, per favore

Je voudrais un Spritz, s'il vous plaît

**P**uoi darmi il numero del cameriera?

Pouvez vous me donner le numéro de la serveuse?

**U**n poco più di Parmigiano

Un peu plus de Parmesan

**L**a stessa cosa per favore

La même chose s'il vous plaît

**C**olpi sparati per il tavolo!

Tournée de shots pour la table!

**T**esoro, hai monete per la mancia?

Chérie, tu as de la monnaie pour le pourboire?

**P**ago io per tutto

C'est pour moi

