

LA NOSTRA STORIA

our history:

Nel cuore di Roma vive Giulietta, l'anima di una casa italiana dove le ricette della nonna vengono custodite con amore e tramandate nel tempo. Ogni piatto racchiude il sapore della tradizione, la cura dei gesti di una volta e l'eccellenza di ingredienti selezionati.

Benvenuti alla tavola di Giulietta.

In the heart of Rome lives Giulietta, the soul of an Italian home where authentic recipes are lovingly preserved and passed down through generations. Every dish embodies the taste of tradition, the care of time-honored craftsmanship, and the excellence of carefully selected ingredients.

Welcome to Giulietta's table.

I NOSTRI FORNITORI

our suppliers:

Per offrirvi ingredienti di qualità e sapori autentici, collaboriamo con fornitori selezionati che condividono la nostra attenzione per la freschezza e l'eccellenza delle materie prime.

Ogni prodotto scelto contribuisce a rendere unica la vostra esperienza a tavola.

To bring you high-quality ingredients and authentic flavors, we work with carefully selected suppliers who share our commitment to freshness, reliability, and excellence.

Every ingredient is chosen to help create a unique dining experience.



ANTIPASTI - APPETIZERS

FOCACCIA CALDA CON OLIO E ROSMARINO

Focaccia with olive oil and rosemary 1€ 8,00

Pata Negra 100% Iberico Cinco Jotas (50gr) € 25,00
Finely sliced "Pata Negra" iberian ham (50 grams)

Tagliere misto con salumi, formaggi € 16,00
e verdure miste *x1 pers.*
Selection of cured meats, cheeses and vegetables 1,3,7,8

Selezione di formaggi vaccini, caprini e ovini € 14,00
Selection of cow, goat and sheep cheeses 7,8 *x1 pers.*

Carpaccio di manzo con rucola e Grana € 24,00
Beef Carpaccio arugola and Grana Padano cheese 3,7

Battuta di manzo con burrata, pomodori € 26,00
secchi e pesto di rucola 3,7,8,10
Beef Tartare with burrata, dried tomatoes and arugola pesto

Sauté di cozze e vongole € 20,00
Sautéed mussels and clams 7,12,14

Tartare di pesce del giorno / Chiedere al cameriere ... € 24,00
Fresh fish Tartare (ask the waiters) 4

Parmigiana di Melanzane con pesto al basilico € 17,00
Eggplant parmigiana with basil pesto 1,7,8

Parmigiano Reggiano 24 Mesi € 13,00
Pieces of 24 months old Parmesan 7

TRIS DI BRUSCHETTE € 19,00 DELLO CHEF

Chef's trio of bruschette - ask to the waiters 1*

BURRATA:

**con Alici del Cantabrico e
pomodori semi dry**

With anchovies and semi-dry tomatoes 4
€ 23,00

**con mix di Pomodori, Avocado, olive
taggiasche e Crostini / With mixed Tomatoes,
avocado, taggiasca olives and bread croutons.** 1,7
€ 20,00

MOZZARELLA DI BUFALA:

**con Prosciutto crudo di Parma
24 Mesi / With Prosciutto di
Parma ham 24 months old.** 7
€ 20,00

**alla Caprese con Pomodori
e basilico / Caprese salad with datterini
tomatoes and basil.** 7
€ 17,00

FRITTI:

Fritto misto di Calamari, Gamberi e zucchine
fried mix of squid, prawns and zucchinis. 1,2,4
€ 22,00

Baccalá in pastella con mayo agli agrumi
fried battered codfish with 1,4,7
citrus-flavored mayonnaise.
€ 18,00

Verdura in Pastella con salsa allo yogurth
fried battered vegetables with yoghurt sauce. 1,3,7
€ 15,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

(Uovo, Parmigiano, pecorino, guanciale e pepe)

Egg yolk, Parmesan, pecorino cheese,
cured meat and black pepper 1,3,7

€ 16,00

Mezze maniche alla Gricia € 16,00
(Parmigiano, pecorino, guanciale e pepe)

Parmesan, pecorino cheese, cured meat and black pepper 1,7

Mezze maniche all'Amatriciana € 16,00
(Pomodoro, Parmigiano, pecorino e guanciale)

Tomato, Parmesan, pecorino cheese and cured meat 1,7

Tonnarelli Cacio e Pepe € 17,00
(Pecorino romano e pepe) 1,7

Thick spaghetti with black pepper and pecorino cheese

Tortello di zucchini alla Nerano con € 22,00
provola e fonduta di Parmigiano 24 mesi

Zucchini-stuffed dumplings with smoked provola cheese
and creamy fondue of 24 months old Parmesan 1,3,7

Gnocchi cozze e pecorino € 24,00

Potatoes gnocchi with mussels and pecorino cheese 1,7,14

Fettuccine alla Bolognese € 18,00

Fettuccine with beef ragù 1,3,7,9

PRIMI DI MARE:

Spaghetti alle Vongole

Clams spaghetti 1,12,14

€ 23,00

Spaghetti ai Frutti di mare

Seafood spaghetti 1,2,4,14

(Clams, mussels, prawns and squid)

€ 28,00

LASAGNA:

con Ragù di manzo e besciamella

Lasagna with bechamel and beef ragù

1,3,7,9 € 16,00



CACIO E PEPE DI GIULIETTA

(Servita al tavolo nella
forma di pecorino stagionato)

Giulietta's specialty Cacio e Pepe
served from the cheese to your
plate at the table. 1,7

€ 28,00



Gli spaghetti e le mezze maniche sono prodotte dal Pastificio Benedetto Cavalieri,
punto di riferimento della pasta italiana di alta qualità dal 1918.

Our spaghetti and mezze maniche come from "Pastificio Benedetto
Cavalieri", a standard for premium quality
Italian pasta since 1918.

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

POLLO CON I PEPERONI ALLA ROMANA

Roman-style chicken with bellpeppers € 23,00

Saltimbocca alla romana con Pata € 26,00

Negra e patate arrosto

Veal cutlets with Pata negra ham and roasted potatoes 1,7,12

Baccalá alla cacciatora con patate al forno € 24,00

Hunter-style codfish with roasted potatoes 1,4,7,12

Polpette al sugo € 19,00

Meatballs in tomato sauce 1,3,7

Pescato del giorno in crosta € 34,00

Tuna steak in sesame seeds marinated cabbage 1,3,4,7

HAMBURGER

Manzo, pane, lattuga, pomodoro, cipolla, cheddar e bacon. Con patatine fritte / Beef, bun, lettuce, tomato, onion, cheddar and bacon. Served with french fries

1,3,7 € 22,00



~700gr

ORECCHIA D'ELEFANTE

(Cotoletta di vitello con patatine fritte) 1,3

Fried large veal cutlet with french fries

€ 42,00

ALLA GRIGLIA:

Filetto di manzo alla griglia

con verdure di stagione / Grilled beef fillet
with seasonal vegetables

€ 35,00

Tagliata di manzo alla griglia

con verdure di stagione / Grilled beef steak
with seasonal vegetables

€ 30,00

Polpo* alla griglia con hummus di ceci

Grilled Octopus with chickpeas hummus 1,11

€ 28,00

CONTORNI - SIDE DISHES

Cicoria ripassata € 8,00

Sautéed Chicory

Scarola ripassata con olive, pinoli e uvetta € 8,00

Escarole sautéed with olives, pine nuts and raisins 8

Cavolo viola marinato € 8,00

Marinated purple cabbage 12

Finocchi con arancia e olive ... € 12,00

Fennels with orange and olives

Patatine fritte / French fries € 7,00

• con aggiunta di formaggio /with cheese 8 +€3

• con aggiunta di tartufo nero /with black truffle +€8

Patate Arrosto € 8,00

Roasted potatoes 1

Verdure al forno € 8,00

Baked vegetables

Carciofo alla Romana € 10,00

Roman-style artichoke 17

INSALATE - SALADS

Cesar Salad

(Lattuga, pollo, bacon, crostini di pane, Parmigiano e salsa ceasar)

Lettuce, grilled chicken, bacon, bread croutons, Parmesan flakes and ceasar dressing 1,3,4,7

€ 20,00

Nicoise

(Lattuga, tonno, cipolla, fagiolini, uovo sodo, patate, alici e pomodori)

Lettuce, tuna, onion, green beans, boiled eggs, potatoes, anchovies and tomatoes 3,4

€ 22,00

Insalata di Quinoa

(Quinoa, spinaci, melone, caprino e semi misti)

Quinoa, spinach, melon, goat cheese and mixed seeds 7,8,11

€ 22,00

Insalata Greca

(Cetrioli, pomodori, cipolla, peperoni, feta e olive nere)

Cucumbers, tomatoes, onion, bell peppers, feta cheese and black olives 7

€ 18,00

LE PIZZE DI GIULIETTA

FUOCO E LATTE

Fior di latte, slasa di pomodoro, salame piccante ventricina e una burrata intera al centro della pizza

Mozzarella, tomato sauce, spicy pepperoni and an entire burrata

on the pizza 1,7,12

€ 26,00



MARGHERITA DI BUFALA (Bufala, salsa di pomodoro) € 14,00

Buffalo mozzarella, tomato sauce 1,7

LA NORCINA (Fior di latte, salsa di pomodoro, salame Milano, funghi champignons) € 16,00

Mozzarella, tomato sauce, sweet salami and mushrooms 1,7,12

IL GIARDINO DI GIULIETTA (Fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini, funghi) € 15,00

Mozzarella, bell peppers, eggplant, zucchini, cherry tomatoes and mushrooms 1,7

IL PIACERE DI GIULIETTA (Fior di latte, patate, salsiccia) € 15,00

Mozzarella, potatoes and sausage 1,7,12

I CAPRICCI DI GIULIETTA (Fior di latte, salsa di pomodoro, € 17,00

funghi, olive, carciofi, uovo sodo, prosciutto crudo) 1,3,7

Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, olives, artichokes, eggs, ham 1,3,7

ALLERGENI - ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che i prodotti usati nella nostra attività possono contenere gli allergeni al seguito elencati.
We inform our valued customers that the products used in our business may contain the allergens listed below.

1. **Cereali contenenti glutine**
Cereals containing gluten

2. **Crostacei e derivati**
Shellfish and products thereof

3. **Uova e derivati**
Eggs and products thereof

4. **Pesce e derivati**
Fish and products thereof

5. **Arachidi e derivati**
Peanuts and products thereof

6. **Soia e derivati**
Soy and products thereof

7. **Latte e derivati**
Milk and products thereof

Frutta a guscio
Nuts and products containing them

Sedano e derivati
Celery and products thereof

Senape e derivati
Mustard and products thereof

Semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof

Anidride solforosa / Solfiti
Sulfur dioxide / Sulfites and products containing them

Lupini e derivati
Lupin and products thereof

Molluschi e derivati
Mollusks and products thereof

8.

9.

10.

11.

12.

13.

14.

**Al fine di informare al meglio la nostra clientela, segnaliamo che in alcuni periodi dell'anno è difficile trovare sul mercato fresco alcuni ingredienti rispettando il livello qualitativo che cerchiamo. Per questo motivo, i seguenti prodotti inclusi nelle nostre ricette sono congelati all'origine: orata, calamari, gamberi, cozze, polipetti, pasta per pizza, asparagi, spinaci e cicoria. Così facendo garantiamo a noi e quindi a voi la qualità ed organolettica.*

**In order to better inform our customers, we point out that during certain periods of the year it's difficult to find on the fresh market some ingredients respecting the quality level we are looking for. For this reason, the following products included in our recipes are frozen at the origin: sea bream, squid, shrimp, mussels, octopus, pizza dough, asparagus, spinach and chicory. By doing so, we guarantee to us and to you the quality and organoleptic standards that we want.*

