

giulan
RISTORANTE —



Giulian nasce dal sincero amore per lo stare insieme,
per quella convivialità che, arricchita da piccole attenzioni,
rende un nuovo ambiente familiare, intimo a tratti.

Le occasioni per riunirsi intorno a un tavolo rappresentano un inno alla
vita e danno significato al tempo: viene spontaneo, perciò, essere grati
per le emozioni che si respirano sia dentro che fuori da questo ristorante.

Giulian significa “Grazie”: è una parola presa in prestito, con estrema
cura, dalla lingua ladina parlata in Val Badia, sulle Dolomiti; l’ho scelta
perché parla del mio “posto del cuore”, dove amicizie sincere, nate pa-
recchi anni fa, mi hanno insegnato la magia del continuo reinventarsi
e raccontato il piacere di ospitare.

Le porte del nostro ristorante si aprono, quindi, ringraziando chi le var-
chi, si tratti di amici, di nuovi benvenuti o delle persone che ci lavorano.
Giulian al gusto, alle occasioni che la vita ci regala, a un raggio di luce che
illumina il nostro passo, a una stretta di mano, a ogni risata.

Giulian a voi

Renato Badoer, oste

Aperitivi

Cocktail alcolici

Spritz (Aperol, Campari, Select) € 7,00

Hugo € 7,00

Negroni € 7,00

Negroni sbagliato € 7,00

Americano € 7,00

Boulevardier € 12,00

Gin Tonic (Hendrick's, Malfi Rosa) € 12,00

Cocktail analcolici

Spritz € 6,00

Hugo € 6,00

Gunner € 6,00

(ginger beer, limonata, angostura)

Analcolico alla frutta € 6,00

Consigliamo in abbinamento con l'aperitivo

“Trëi Giulan”

Tris di tartellette: Vitello tonnato - Cipolle caramellate con crema di Zola -

Baccalà mantecato e olivella (1-3-4-7-12)

€ 13,00

Patatine fritte* (5)

€ 6,00

Tagliere di Salumi e Formaggi con le sue composte (7-8)

€ 18,00

Menù

Antipasti

“Trèi Giulan”

Tris di tartellette: Vitello tonnato - Cipolle caramellate con crema di Zola -
Baccalà mantecato e olivella (1-3-4-7-12)
€ 13,00

Tartare di gambero rosso * di Mazara del Vallo al profumo di lime (2)
€ 18,00

Parmigiana di melanzane dello chef (7-5)
€ 10,00

Tagliere di Salumi e Formaggi con le sue composte (7-8)
€ 18,00

Primi piatti

Pasta e fagioli della tradizione (1-9)
€ 16,00

Risotto alla monzese rivisitato (7-12)
€ 19,00

Gnocchetti alle vongole e cime di rapa (1-12-14)
€ 18,00

Tagliatelle ai funghi porcini (1-3-7-12)
€ 18,00

Secondi Piatti

Cotoletta milanese alla vecchia maniera con rucola e pomodorini (1-3-5)
€ 28,00

Filetto di orata alla mediterranea (4)
€ 18,00

Tomahawk alla griglia (consigliata per 2 persone)
€ 7,5/hg

Brasato al barbera con polenta (7-8-12)
€ 23,00

Contorni

Polenta (7-8) € 6,00

Purè (7-8) € 6,00

Patate al forno € 5,00

Patate fritte* (5) € 6,00

Cime di rapa ripassate in padella aglio, olio, peperoncino e olive € 6,00

Insalata verde o mista € 5,00

Dolci

Crème caramel (3-7) € 7,00

Cheesecake (1-3-7) € 8,00

Tiramisù classico (1-3-7-12) € 7,00

Salame di cioccolato in tre varietà (1-3-7-8) € 9,00
(opzione con degustazione di liquori abbinati € 12,00)

Coperto € 3,00

Bevande

Acqua minerale Lauretana in bottiglia di vetro € 3,00

Coca Cola/zero in vetro 33cl € 4,00

Lurisia aranciata o gassosa € 4,00

Birra Dolomiti Pils 33cl € 5,00

Birra Dolomiti Rossa 33cl € 5,00

Birra Maisel Weisse 50cl € 6,00

Vini della casa

Cavaro Barbera Piemonte Doc Ca' Verde

Serena Pinot Bianco

Serena Chardonnay Igt Frizzante

1/4 € 4,00 - 1/2 € 7,00 - 1 Litro € 12,00

Caffetteria

Caffè espresso € 2,50

Caffè decaffeinato € 2,50

Caffè corretto € 3,50

Ginseng € 2,50

Orzo € 2,50

Liquori

Amari e digestivi € 4,50

Grappe € 5,50

Grappa 18 lune € 7,00

Rum € 7,00

Whisky € 5,50

Whisky premium € 12,00

*Alcuni alimenti potrebbero essere acquistati già a temperatura negativa qualora la disponibilità di mercato fosse insufficiente.

Il pesce crudo viene abbattuto secondo la normativa vigente.

Allergeni

Controllare gli allergeni riportati vicino ad ogni pietanza.

Informare sempre il personale di sala delle vostre allergie o intolleranze in modo tale da poter essere consigliati sui piatti che soddisfano le vostre esigenze.

1 Cereali contenenti glutine - **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei - **3** Uova e prodotti a base di uova - **4** Pesce e prodotti a base di pesce - **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi - **6** Soia e prodotti a base di soia - **7** Latticini e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) - **8** Frutta a guscio - **9** Sedano e prodotti a base di sedano - **10** Senape e prodotti a base di senape - **11** Sesamo e prodotti a base di sesamo - **12** Anidride solforosa e solfiti - **13** Lupini e prodotti a base di lupini - **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi