



Only For Lunch 12:00 – 18:00

APERITIVO E STUZZICHINI

Bites to share

Tagliere Giuliano	42
Selection of different bites	
Prosciutto crudo	9.5
Thinly sliced parmahan	
Focaccia con Ricotta e crema di olive	8
Focaccia bread served with ricotta and black olive cream	
Calamari fritti	8
Fried calamari with garlic lemon sauce	
Olive ascolane	6
Deepfried crispy olives stuffed with pork meat with sauce	
Mozzarelline fritte	6
Crispy mozzarella balls with sauce	
Frittura di verdure	9
Crispy vegetables with sauce	
Focaccia	6
Focaccia bread served with olive oil and spicy tapenade	
Bruschetta al pomodoro	7
Homehame grilled bread with tomatoes, basil and garlic	
Polpettine di manzo al sugo	8
Beef meatballs in tomatosauce and parmesan shavings	

GIULIETTE

Small focaccia to share topped with condiments

Pizzetta vitello tonnato	8
Thinly sliced veal topped with tunasauce and capers	
Pizzetta acciughe e cipolle	8
Caramelised onions and anchovis	
Pizzetta stracchino e mortadella	8
Soft cheese and mortadella	

BEVERAGES

Acqua Panna San Pellegrino 0,75 cl	5
Acqua Panna San Pellegrino 0,25 cl	2.5
Italian Juice	3
Pear Apple Peach	
San Pellegrino Italian BIO soda	3.2
Orange Blood orange Gassosa Limonata Tonica Ginger Beer	
Soft Drinks	
Cola Cola 0 Ice-tea Ice-tea Green	2.5

BEER**DRAFT**

Hertog Jan	3.5
------------	-----

BOTTLE

Menabrea Bionda	4.8
Peroni (Nastro Azzurro)	4
Ichnusa (Unfiltered)	5.2
Heineken 0.0	3

Artisinal Italian beers:

Gjulia Ipa	7.5
Gjulia Weizen	7.5

WINES**Vino della casa:**

White red rose	4.5 21
--------------------	----------

Wines per glass:**Pinot Grigio**

Corte Delle Rose Veneto	6.5 29.5
---------------------------	------------

Chradonnay

Chardonnay Saputi Marche	6 29.5
------------------------------	----------

Sangiovese Toscano “Ricciotto”

Sangiovese Lanciola Toscana	6 36
---------------------------------	--------

Primitivo Di Manduria “Carlone”

Primitivo Sampietrana Puglia	7 34
----------------------------------	--------

Prosecco

Glera Borgo Molino Friuli	6.5 36
-------------------------------	----------

SPRITZ**Hugo Spritz**

Elderflower syrup Lime Mint Prosecco Soda	8
---	---

Aperol Spritz

Aperol Soda Prosecco	7.5
--------------------------	-----

Campari Spritz

Campari Prosecco Soda	7.5
---------------------------	-----

Vermouth Spritz (Martini)

Vermouth del Professore Prosecco Soda	7.5
---	-----

The Godfather Spritz

Sicilian Orange Liquer Prosecco Soda	7.5
--	-----

THE ITALIAN CLASSICS

Negroni	8.5
Gin Martini Rosso Campari	
Negroni Sbagliato	8.5
Gin Campari Prosecco	
Americano	9
Campari Martini Rosso	
Bellini	7.5
Prosecco Perziksap	

THE GOOD ONES

Espresso Martini	8.5
Double Shot Espresso Kimbo Coffee Liquer Vodka	
Old Fashioned	8.5
Bourbon Whiskey Orange Bitters Soda Water Sugar Syrup	
Dry Martini	8.5
Dry Martini Gin	
Sgroppin'	8.5
Lemon Sorbet Limoncello Prosecco	
Garibaldi	8.5
Campari Orange Juice	

GIN TONIC

Villa Ascenti Gin Tonic	12.5
San Pellegrino Tonic Mint Lemon	
Bacur Gin Tonic	12
San Pellegrino Tonic Basilicum Juniper Berries	
Bombay Gin Tonic	9.5
San Pellegrino Tonic Lime	
Hendricks Gin Tonic	11.5
San Pellegrino Tonic Cucumber	
Pink Gordon's Gin Tonic	9.5
San Pellegrino Tonic Forest Fruits	

NON ALCOHOLIC COCKTAILS&APERITIFS

Flower Garden	7
Non Alcoholic Martini Orange San Pellegrino Tonic	
To Spritz or not to Spritz	7
Elderflower Syrup Lime Mint Soda Water	
Giuliano's Elderflower Iced Tea	7
Elderflower Green Tea Mint Lime	
Crodino Aperitivo	2.5

VINI SPUMANTI

Monogram Franciacorta DOCG	
“Cuvée Blanc de Blancs”	69
<i>Chardonnay, Pinot Blanc – Lombardia - 2019 Castel Foglia</i>	
Prosecco Brut Millesimato	34
<i>Glera -Veneto - Borgo Molino 2019</i>	
Trento DOC Riserva Vintage 2011	110
<i>Chardonnay – Trentino –Casata Monfort</i>	

VINI BIANCHI

Gewürztraminer “Vigna Caselle”	48
<i>Gewurztramine – Trentino –Maso Cantanghel – 2017</i>	
Sot Sas Cuvée	49
<i>Pinot Bianco, Chardonnay , Sauvignon Blanc –</i>	
<i>Trentino - Maso Cantanghel – 2017</i>	
Pinot Grigio “Ciari”	36
<i>Pinot Grigio – Veneto –Borgo Molino</i>	
Chardonnay “Collezione dai vigneti di Monsanto Fabrizio Bianchi”	59
<i>Chardonnay – Toscana –Castello Di Monsanto – 2015</i>	
Pometo	39
<i>Trebbiano Spoletino – Umbria - Lungarotti – 2019</i>	
Vigna Al Pino	56
<i>Trebbiano, Vermentino, Grechetto – Umbria –</i>	
<i>Lungarotti – 2012</i>	
Ribona	32
<i>Ribona - Marche –Saputi</i>	
Verdicchio Classico Superiore	32
<i>Verdicchio – Marche–Saputi</i>	
Chardonnay “Noi Due”	29
<i>Chardonnay, Riesling – Marche –Saputi</i>	
Pecorino Superiore	39
<i>Trebbiano D’Abruzzo – Abruzzo –Coste Di Brenta</i>	

VINI ROSSI

Amarone della Valpolicella	69
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i> - Veneto– Castelforte 2015	
Amarone della Valpolicella	72
<i>Corvina, Molinara, Rondinella</i> – Veneto – <i>La Bastia</i> – Cantina Tinazzi – 2015	
Valpolicella Classico	33
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i> - Veneto– Castelforte	
Valpolicella Ripasso	45
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i> - Veneto– Castelforte 2017	
Pinot Nero	72
<i>Pinot Nero</i> – Trentino - <i>Sanct Valentin</i> – 2010	
Nebbiolo D’Alba	42
<i>Nebbiolo</i> – Piemonte –Cascina Boschetti – 2013 / 2016	
Barbaresco	660
<i>Nebbiolo</i> – Piemonte –Gaja – 1989	
Barbera D’Asti	36
<i>Barbera</i> – Piemonte –Vite Colte 2019	
Barolo	69 / 119
<i>Nebbiolo</i> – Piemonte –Cascina Fontana 2001 /2009	
Boscarelli Dei Boscarelli	130
<i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot</i> –Toscana - Boscarelli – 2001	
Brunello di Montalcino	69
<i>Sangiovese</i> – Toscana –Donatella Cinelli Colombini – 2013	
Brunello di Montalcino “Prime Donne”	140
<i>Sangiovese</i> - Toscana –Donatella Cinelli Colombini – 2004	
Chianti Classico	37
<i>Sangiovese</i> – Toscana –Bindi Sergardi – 2016	
Chianti Classico “Il Poggio” Riserva	140
<i>Sangiovese</i> – Toscana –Monsanto – 1998	
Drago e le 8 Colombe	45
<i>Sangiovese, Merlot, Sagrantino</i> - Toscana - Donatella Cinelli Colombini – 2014	
Leone Rosso “Orcia”	34
<i>Sangiovese, Merlot</i> - Toscana – Donatella Cinelli Colombini – 2010	
Nocio Dei Boscarelli	170
<i>Sangiovese</i> – Toscana –Boscarelli – 2006	
Sassicaia	420 / 320
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> – Toscana – Tenuta San Guido 1992 / 2005	
Tignanello	149
<i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i> – Toscana - Antinori 2014	

VINI ROSSI

Vino Nobile Di Montepulciano Riserva	69
<i>Sangiovese Prugnolo Gentile, Colorino – Toscana – Boscarelli - 2013</i>	
Abate Pallia	39
<i>Merlot, Cabernet – Marche Saputi</i>	
Castro Vecchio	34
<i>Montepulciano, Sangiovese – Marche –Saputi</i>	
Montepulciano d’Abruzzo Riserva	42
<i>Montepulciano – Abruzzo –Coste Di Brenta – 2013</i>	
Primitivo Di Manduria “Carlone”	34
<i>Primitivo – Puglia –Sampietrana – 2017</i>	
Brindisi Dop	29
<i>Montepulciano, Negramaro - Puglia –Sampietrana</i>	
Nero D’Avola	43
<i>Nero D’Avola – Sicilia –Rallo – 2012</i>	

MAGNUM

Amarone della Valpolicella 1.5 lt	170
<i>Veneto - Corvina, Corvinone, Rondinella- Monte Faustino 2012</i>	
Barolo fratelli Serio e Battista Borgogno 1,5 lt	190
<i>Nebbiolo –Piemonte –Tenuta Cannubi – 2000 / 2001</i>	
Barolo fratelli Serio e Battista Borgogno 3 lt	320
<i>Nebbiolo – Piemonte –Tenuta Cannubi – 2001</i>	
Brunello di Montalcino 1.5lt	160
<i>Sangiovese – Toscana –Fattoi – 2001</i>	
Montepulciano d’Abruzzo “Mala Preta” 3lt	130
<i>Montepulciano – Abruzzo –Torre Di Poggio – 2015</i>	
Rosso Di Montalcino 1.5lt	89
<i>Sangiovese – Toscana –Fattoi – 2004</i>	