



Giuliano proviene da una famiglia di pescatori pugliesi ed è proprio a suo padre, Fioravante, che deve la sua grande passione per il mare, che Giuliano ha portato nella sua cucina.

Dopo essersi formato professionalmente all'Isola d'Elba e dopo anni di lavoro a Milano, Giuliano ha rilevato questo ristorante che ora porta il suo nome.

La cucina di Giuliano si esprime al meglio con i piatti di pesce, ma pone la medesima passione e impegno anche per i piatti non di mare.

La fantasia dello chef non fa che sbizzarrirsi, creando innovativi accostamenti di sapori, regalando emozioni che il vostro palato difficilmente dimenticherà.

La pasta che serviamo viene prodotta a mano artigianalmente, dalle tagliatelle alle orecchiette, secondo la migliore tradizione italiana.

Anche il pane viene prodotto in casa e cotto nel forno a legna che Giuliano utilizza per le sue pizze.



---

## MENÙ ALLA CARTA

---

### . ANTIPASTI .

per cominciare

Il Cru...di mare <i>3 ostriche, 3 gamberi rossi, 3 scampi, carpacci misti</i>	euro	25
Antipasto della casa (min. 2 persone) <i>piovra con patate, sauté di cozze, alici marinate, gamberetti grana e rucola, pesci in carpaccio</i>	CAD euro	18
Mosaico di pesci in carpaccio <i>tonno rosso, salmone, pesce spada e alici marinate</i>	euro	15
Polpo croccante su crema di fave	euro	15
Insalata di mare "Giuliano"	euro	14
Cozze in casseruola	euro	10
Prosciutto crudo di Parma e bufala campana	euro	13

---

## MENÙ ALLA CARTA

---

### • PRIMI PIATTI • della tradizione

Spaghetti alla “Giuliano”	euro 16
Spaghetti di Gagnano alle vongole	euro 15
Tagliatelle fatte in casa con gli scampi	euro 15
Risotto Carnaroli, crudo di gambero rosso e sentore di limone	euro 16
Fusilli salentini fatti in casa alla “libeccia”	euro 13
Paccheri pomodoro, basilico e stracciatella di burrata	euro 13
Spaghetti alla carbonara	euro 12



---

## MENÙ ALLA CARTA

---

### • SECONDI PIATTI • a regola d'arte

Fritto misto all'italiana <i>calamari, gamberi e verdure fritte</i>	euro 16
Tonno scottato su coulis di pomodorini gialli, olive taggiasche e olio al basilico	euro 18
Tagliata di ombrina agli agrumi e granella di pistacchio	euro 18
Filetto di branzino al timo su misticanza di vegetali e yogurt all'aneto	euro 16
Costoletta di vitello alla milanese, con pomodorini e patate	euro 21
Tagliata di manzo con rucola e pomodorini	euro 21

### • CONTORNI • a completare

Verdure alla griglia	euro 5
Insalata mista	euro 4
Patate fritte	euro 4
Patate sauté	euro 4



---

## PIZZERIA

---

<b>Bronte</b> <i>mozzarella, mortadella, stracciatella di burrata, pistacchio</i>	euro 12
<b>Bufala</b> <i>pomod, mozzarella di bufala, pomodorini freschi</i>	euro 10
<b>Calabrese</b> <i>pomod, mozz, salame piccante</i>	euro 7,50
<b>Calamari</b> <i>pomod, mozz, calamari fritti</i>	euro 12
<b>Capricciosa</b> <i>pomod, mozz, carciofini, funghi, prosciutto cotto, wurstel, acciughe, olive</i>	euro 9
<b>Contadina</b> <i>pomod, mozz, gorgonzola, zucchine</i>	euro 9
<b>Dadà</b> <i>pomod, mozz, scamorza, bresaola, rucola</i>	euro 10
<b>Elite</b> <i>mozzarella, pomodorini gialli, scamorza, acciughe di Cetara, basilico</i>	euro 10
<b>Filù</b> <i>pomod, mozz, bresaola, rucola, grana</i>	euro 10
<b>Gamberetti</b> <i>pomod, mozz, rucola, gamberetti</i>	euro 12
<b>Giuliano</b> <i>pomod, mozz, frutti di mare</i>	euro 12
<b>Gustosa</b> <i>pomod, mozz, cipolla, tonno</i>	euro 8,50
<b>Mari e monti</b> <i>pomod, mozz, cozze, vongole, polpo, funghi porcini</i>	euro 12
<b>Margherita</b> <i>pomodoro, mozzarella</i>	euro 6
<b>Marinara</b> <i>pomodoro, aglio, olio</i>	euro 5
<b>Napoli</b> <i>pomod, mozz, acciughe, origano</i>	euro 8



---

## PIZZERIA

---

Ortolana <i>pomod, mozz, zucchine, peperoni, melanzane, trevisana</i>	euro 9
Parmigiana <i>pomod, mozz, melanzane, parmigiano</i>	euro 9
Patatine <i>pomod, mozz, patatine fritte</i>	euro 8
Porcini <i>pomod, mozz, funghi porcini freschi</i>	euro 10
Prosciutto <i>pomod, mozz, prosciutto cotto</i>	euro 7,50
Pugliese <i>pomod, mozz, cipolle, origano</i>	euro 7,50
Quattro formaggi <i>mozzarella, taleggio, emmental, gorgonzola, brie</i>	euro 9
Quattro stagioni <i>pomod, mozz, carciofini, funghi, cotto, wurstel</i>	euro 8,50
Salsiccia <i>pomod, mozz, salsiccia dolce, gorgonzola</i>	euro 9
San Daniele <i>pomod, mozz, prosciutto crudo</i>	euro 10
Speck e brie <i>pomod, mozza, speck, brie</i>	euro 10
Tirolese <i>pomod, mozz, grana a scaglie, rucola, pancetta arrotolata</i>	euro 9
Calzone liscio <i>pomod, mozz, prosciutto cotto</i>	euro 8
Calzone farcito <i>pomod, mozz, cotto, funghi, wurstel, carciofini</i>	euro 9
Focaccia bianca	euro 3
Focaccia rossa	euro 4
tutte le pizze sono disponibili anche con <b>IMPASTO INTEGRALE</b>	+ euro 1

---

## BEVANDE

---

Acqua minerale naturale/frizzante	1 LITRO	euro	3
	1/2 LITRO	euro	2
Bibite in lattina	33 CL	euro	3
Caffè		euro	1,50
Liquori nazionali		euro	3
Grappa barricata		euro	4
Liquori esteri		euro	4
Liquori pregiati esteri		euro	6

### • LE NOSTRE BIRRE • fresche e dissetanti

Birra alla spina	PICCOLA	euro	4
	MEDIA	euro	6
Birra in bottiglia		euro	3,50
<i>Becks (33 cl. - Alc./Vol. 5%)</i>			
<i>Ceres (33 cl. - Alc./Vol. 7,7%)</i>			
<i>Corona (35,5 cl. - Alc./Vol. 4,5%)</i>			
<i>Moretti rossa (33 cl. - Alc./Vol. 7,2%)</i>			
<i>Tennent's (33 cl. - Alc./Vol. 9%)</i>			
<i>Moretti (33 cl. - analcolica)</i>			

Coperto	euro	3
---------	------	---







Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Il personale di sala le illustrerà i prodotti con la presenza di Allergeni. Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.

In base alla disponibilità i prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20° o +4°, a esclusione dei molluschi bivalvi che sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto. Ad ogni modo, carpacci o tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez.VIII, cap.3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.