



*Julietta* NAPOLI  
RISTORANTE

DES RECETTES FAMILIALES  
DU SUD DE L'ITALIE

## SPRITZ *6cl d'alcool*

5,00€

Aperol Spritz

Campari Spritz

Maradona Spritz

Sarti Spritz

Limoncello Spritz

Saint Germain Spritz

Italicus Spritz

Spritz sans alcool

4,50€

## APERITIVO DEL FINE SETTIMANA

12,80€

Pour bien débuter le week-end, nous vous proposons chaque vendredi et samedi à partir de 18h00 l'aperitivo del fine settimana composé d'antipasti et d'un spritz au choix.

## APÉRITIFS

Americano 6cl

8,50€

Bitter 12cl

4,00€

Martini Blanc 6cl

4,50€

Martini Rouge 6cl

4,50€

Coupe de Prosecco Bella Donna 12cl

5,00€

Coupe de Champagne Charles Heidsieck 12cl

10,00€

## BIÈRES EN BOUTEILLE *33cl*

Nastro Azzurro

5,50€

Moretti

5,50€

## ANTIPASTI

### Fritto misto napoletano

*Spécialités napolitaines à partager (pour deux personnes)*

Arancini, Croccchè (pommes de terre, parmesan, pecorino),  
Frittatine (pâtes, béchamel, parmesan, petits pois),  
Polenta, Mozzarella in carrozza,  
Parigina (friand napolitain, jambon cuit, mozzarella,  
tomate, parmesan)

12,90€

### Tagliere di salumi e formaggi italiani

*Planche de charcuteries et fromages italiens*

Jambon, mortadelle, salami, bouchées de mozzarella,  
parmesan

10,00€

## INSALATE DELLA CASA

### Insalata di polpo

Salade de poulpe, salade verte, pommes de terre,  
huile d'olive

12,50€

### Insalata Amalfi

Burrata 125gr, légumes grillés, grenades,  
noix et salade verte

12,50€

## PIATTO DEL GIORNO

Plat du jour élaboré en fonction du marché et des produits frais,  
locaux et de saison

## PASTA FATTA IN CASA

*Pétrées à la main chaque jour, nos pâtes fraîches maison capturent l'âme de Naples et la générosité de nos sauces pour une expérience gourmande et authentique.*

**Ravioli al limone** 13,90€

Farce à base de ricotta, citron, parmesan,  
sauce beurre et sauge

**Il Vesuvio** 13,50€

Ricotta, mozzarella, jambon, tomates cerises

**Spaghetti alle vongole** 16,50€

Palourdes, ail, persil, huile d'olive

**Tagliatelle al Ragù** 15,50€

Viande de bœuf et de porc, sauce tomate, oignons,  
huile d'olive, vin rouge, basilic

## SECONDI

**Polpo alla Luciana crostini & insalata** 14,90€

Poulpe à la sauce tomate, olives, persil, cébettes,  
croûtons et salade

**Polpette di Julietta** 13,90€

Boulettes de bœuf et de porc, sauce tomate,  
parmesan, accompagnées de pâtes fraîches

**CONTORNI** 4,00€

Légumes grillés - Salade verte

## VINS ROSÉS

### Château Sainte Roseline Lampe de Méduse 2024

AOP BIO Côtes de Provence

12CL

6,00€

75CL

35,00€

## VINS ROUGES

### Domaine Perrin Réserve 2023

AOP Côtes du Rhône

12CL

5,50€

75CL

25,00€

### Domaine Musita - Organicus 2024

DOC Sicilia Nero d'Avola

6,00€

36,00€

### Cantina di Monteforte 2024

Clivus Valpolicella

28,00€

### La Traversata 2022

DOC Montepulciano d'Abruzzo

25,00€

### Tenuta Lelli 2020

DOCG Chianti Rufina

8,00€

42,00€

## VINS BLANCS

### La Serenata 2023

DOCG Moscato d'Asti

12CL

75CL

28,00€

### La Traversata 2024

IGT BIO Vermentino

6,50€

25,00€

### Tenuta Lelli 2023

IGT Toscane

42,00€

## CHAMPAGNE & PROSECCO

### Charles Heidsieck

10,00€

60,00€

### Prosecco Bella Donna

5,00€

25,00€

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>Tiramisù</b>	5,40€
Biscuits à la cuillère, mascarpone, café, liqueur	
<b>Babà panna</b>	5,90€
Baba au rhum, crème fouettée	
<b>Affogato al caffè</b>	3,50€
Glace à la vanille arrosée de café, crème fouettée	
<b>La Lori</b>	7,50€
Biscuit à base de noisettes, amandes et chocolat blanc, crème de citron	
<b>Profiterole à l'italienne</b>	6,50€
Grand chou craquelin, chantilly, chocolat chaud	

## GELATI

<b>1 boule au choix</b>	3,50€
<b>2 boules au choix</b>	6,00€
<b>Supplément crème fouettée</b>	1,00€
Chocolat noir fondant - Vanille - Pistache - Fraise - Stracciatella Café - Sorbet Mangue - Sorbet Citron	

## COLAZIONE

7,50€

Pour bien commencer la journée notre Colazione composé d'un café, d'une orange pressée, d'une sbrisolona (*façon crumble aux pommes et amandes*) ou d'une crostata della settimana (*tarte de la semaine*).

*Tous les matins du lundi au vendredi de 08h00 à 10h00  
et le samedi à partir de 10h00.*

## BOISSONS CHAUDES



Café	1,80€
Café allongé	2,00€
Noisette	1,90€
Cappuccino	2,50€
Décaféiné	2,00€
Décaféiné Allongé	3,90€
Thé / Infusion	3,20€

Caffè Sospeso (*Café Suspendu*) : Un petit geste. Un grand sourire offert.

## SOFTS

<b>Sodas 33cl</b>	3,90€
Coca cola - Coca sans sucres - Ice tea - Fanta Orange	
<b>Sirop 33cl</b>	2,00€
Menthe - Grenadine - Citron - Violette	
<b>Jus de fruits 25cl</b>	3,50€
ACE - Orange - Tomate - Abricot	
<b>Orange pressée 20cl</b>	5,00€

## EAUX

San Pellegrino 50cl	4,50€
San Pellegrino 75cl	5,50€
Acqua Panna 75cl	5,50€



## HORAIRES

DU LUNDI AU JEUDI  
8h00 à 14h30




VENDREDI  
8h00 à 14h30  
18h00 à 22h30

SAMEDI  
10h00 à 14h30  
18h00 à 22h30

### DIMANCHE

Une fois par mois un atelier pâtes fraîches est organisé,  
renseignez-vous pour connaître les dates.

### RÉSERVATION CONSEILLÉE

Ristorante Julietta - 1 Rue Corneille - 83000 Toulon  
09 83 97 01 43 | [contact@restaurant-julietta.fr](mailto:contact@restaurant-julietta.fr)  
[restaurant-julietta.fr](http://restaurant-julietta.fr) |   

Paielements acceptés : espèces, carte bleue & ticket restaurant. Prix nets - Service compris.