



DES RECETTES FAMILIALES  
DU SUD DE L'ITALIE

## SPRITZ *6cl d'alcool*

5,00€

Aperol Spritz

Campari Spritz

Maradona Spritz

Sarti Spritz

Limoncello Spritz

Hugo Spritz

Italicus Spritz

Spritz sans alcool

4,50€

## APERITIVO DEL FINE SETTIMANA

12,80€

Pour bien débiter le week-end, nous vous proposons à partir de 18h00 l'aperitivo del fine settimana composé d'1 antipasti et d'1 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)*

Billes de mozzarella panées

Crocchè (pommes de terre, parmesan, pecorino),

Frittatine (pâtes, béchamel, parmesan, petits pois),

Parigina (friand napolitain, jambon cuit, mozzarella, tomate, parmesan)

12,90€

### Tagliere della casa

*Assortiment de charcuteries et fromages italiens*

Jambon de Parme, mortadelle, salami napolitain, provolone semi-piquant, artichaut à l'huile, olives

12,90€

## INSALATE DELLA CASA

### Insalata di tonno

13,90€

Salade mixte, thon frais snacké, tomates cerises, concombre, carotte, maïs, olives

### Burrata frita

13,90€

Burrata panée et frite, champignons de Paris sautés, salade de saison

## 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** 14,90€

Farce à base de ricotta, citron, pecorino, mozzarella  
sauce beurre et poivre

**Spaghetti rossi ai funghi e provolone semipiccante** 14,50€

Spaghetti rouge, sauce à base de champignons  
de Paris, provolone semi-piquant, huile d'olive, persil

**Maccheroncini al tonno fresco e pistacchi** 16,50€

Thon frais snacké, éclats de pistache, tomates cerises  
fraîches, huile d'olive, persil

**Cortecce al prezzemolo alla genovese** 15,90€

Pâtes fraîches au persil, sauce à base de viande de bœuf  
et de porc, oignons caramélisés, carotte, céleri,  
huile d'olive, vin blanc

## SECONDI

**Cotoletta di pollo con Eliche al basilico** 14,90€

Escalope de poulet panée accompagnée de pâtes  
fraîches au basilic, beurre et Parmigiano Reggiano

**Polpette di melanzane con patate al forno** 14,90€

Boulettes d'aubergine, Parmigiano Reggiano, oeuf et poivre  
accompagnées de pommes de terre rôties

## CONTORNI

Légumes grillés - Salade mixte 4,00€

Pâtes maison à l'huile d'olive 5,00€

## VINS ROSÉS

### Château Sainte Roseline Lampe de Méduse 2025

AOP BIO Côtes de Provence

12CL

6,00€

75CL

35,00€

### Château du Carrubier Cuvée de Clara 2025

AOP Côtes de Provence

6,00€

35,00€

## VINS ROUGES

### Domaine Perrin Réserve 2024

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

7,50€

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>Millefoglie con crema pasticcera e amarene</b>      | 7,50€ |
| Mille-feuille croustillant, crème pâtissière, griottes |       |
| <b>Affogato al caffè</b>                               | 3,90€ |
| Glace à la vanille arrosée de café, crème fouettée     |       |
| <b>Sbriciolata di mele</b> <i>Servie tiède</i>         | 6,50€ |
| Gâteau sablé aux pommes, beurre, cannelle              |       |
| <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  
Stracciatella - Café - Fraise  
Sorbet Mangue - Sorbet Citron

En cas d'allergie, demandez la liste des allergènes  
Prix nets - Service compris



## CAFÉS - THÉS - INFUSIONS



|                   |       |
|-------------------|-------|
| Café              | 1,80€ |
| Café allongé      | 2,00€ |
| Noisette          | 1,90€ |
| Cappuccino        | 2,50€ |
| Café frappé       | 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

**Sodas 33cl** 3,90€

Coca cola - Coca sans sucres - Ice tea - Fanta Orange

**Infusions pétillantes Symples 33cl** 5,00€

Relax Verveine & Cerise - Énergisante Thym & Citron -  
Detox Sureau & Pomme

**Sirop 33cl** 2,00€

Menthe - Grenadine - Citron - Violette

**Jus de fruits 25cl** 3,50€

ACE - Orange - Tomate - Abricot

## EAUX

San Pellegrino 50cl 4,50€

San Pellegrino 75cl 5,50€

Acqua Panna 75cl 5,50€



## HORAIRES

DU LUNDI AU VENDREDI  
9h00 à 14h30

DU JEUDI AU SAMEDI  
18h00 à 22h30

FERMÉ LE SAMEDI MIDI & LE DIMANCHE

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) |   