



Giulio Rebellato

Parigi, Francia

136, rue de la Pompe, Paris 16e - Tél. 01 47 50 26 - 01 47 04 91 32

Antipasti

<i>Bruschetta con stracciatella</i> 18 <i>Trio de bruschetta, tomate, ail, stracciatella</i>	<i>Burrata pugliese</i> 22 <i>250g, roquette, tomates cerises</i>
<i>Carciofi alla Veneta</i> 22 <i>Poivrade d'artichauts cuits en sauce</i>	<i>Minestrone</i> 18 <i>Potage de légumes de saison</i>
<i>Mozzarella in garrozza</i> 18 <i>Beignets de mozzarella frits</i>	<i>Calamari al salto o fritti</i> 22 <i>Poêlée de calamars ou frits</i>
<i>Caprese di mozzarella</i> 18 <i>Mozzarella, tomate, câpres</i>	<i>Vitello tonnato</i> 20 <i>Noix de veau, sauce au thon, câpres</i>
<i>Prosciutto di Parma</i> 20 <i>Jambon de Parme 24 mois d'affinage</i>	<i>Carpaccio di tonno</i> 18 <i>Thon parfumé aux herbes</i>
<i>Insalata di carciofi</i> 22 <i>Artichaut mariné, parmesan</i>	<i>Carpaccio alla Veneziana</i> 22 <i>Bœuf fumé, parmesan</i>
<i>Bresaola della Valtellina</i> 22 <i>Huile citronnée</i>	<i>Antipasto della casa</i> 18 <i>Légumes grillées marinés</i>
<i>Melanzana alla parmigiana</i> 20 <i>Millefeuille d'aubergine gratiné, 15 min. d'attente</i>	

Paste

<i>Ravioli alla Guarda</i> 22 <i>Sauce tomate, crème</i>	<i>Spaghetti alla Carbonara</i> 22 <i>Lardons, jaune d'œuf, parmesan</i>
<i>Penne alla Norma</i> 22 <i>Sauce tomate, aubergine, ricotta</i>	<i>Lasagne alla Bolognese</i> 25
<i>Gnocchi alla Sorentina</i> 22 <i>Sauce tomate, mozzarella, parmesan</i>	<i>Spaghetti alla Bottarga</i> 29 <i>Œuf de mullet émietté, huile d'olive</i>
<i>Fettuccine Alfredo</i> 20 <i>Sauce crème, parmesan</i>	<i>Spaghetti alle vongole</i> 31 <i>Palourdes, huile d'olive, basilic</i>
<i>Tagliolini vodka e salmone</i> 26 <i>Sauce crème, vodka, saumon</i>	<i>Linguine allo scoglio</i> 35 <i>Fruits de mer</i>
<i>Linguine zafferano e zucchine</i> 29 <i>Safran, courgette</i>	<i>Tagliolini agli scampi</i> 39 <i>Langoustines</i>
<i>Linguine alla Pittanesca e tonno</i> 25 <i>Tomate, thon, anchois, olives, câpres</i>	<i>Linguine al branzino</i> 31 <i>Bar, citron, ail, huile d'olive</i>

Pizza traditionnelle

<i>Marinara</i> Sauce tomate, ail, origan, basilic	12
<i>Margherita</i> Sauce tomate, mozzarella, basilic	14
<i>Napoletana</i> Sauce tomate, mozzarella, anchois, basilic	15
<i>Diavolo</i> Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, basilic	16
<i>Tonno</i> Sauce tomate, mozzarella, thon, oignon rouge	18
<i>Quattro formaggi</i> Assortiment de quatre fromages	18
<i>Regina</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	18
<i>Vegetariana</i> Sauce tomate, mozzarella, cœur d'artichaut, champignons, olives	18
<i>Ortolana</i> Sauce tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivron	18
<i>Quattro stagioni</i>	20
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, cœur d'artichaut, champignons, olives	
<i>Melanzana</i> Sauce tomate, aubergine frite, ricotta	20
<i>Parma</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme	20
<i>Martherita AOC</i> Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic	20
<i>Capricciosa</i> Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, jambon blanc, cœur d'artichaut, champignons, olives	22

Pizza creative

<i>Sara</i> Sauce tomate, straciatella, basilic	18
<i>Bufalina</i> Mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic	18
<i>Pesto</i> Mozzarella, tomates cerises, pesto, jambon de Parme, basilic	18
<i>Cesare</i> Provola, saucisse, friarielli, ail, parmesan	18
<i>Giulio</i> Provola, jambon blanc, croché de patate, poivre	20
<i>Bresaolina</i> Mozzarella, bresaola, roquette, parmesan	20
<i>Alessandro</i> Mozzarella, fleur de courgette, ricotta, anchois	22
<i>Lombarda</i> Mozzarella, jambon à la truffe, ricotta, épinards	22
<i>Funghi e porcini</i> Crème de cèpes, cœur d'artichaut, roquette, parmesan	22
<i>Pizzeria</i> Mozzarella, cœur d'artichaut, roquette, parmesan	22
<i>Rebellato</i> Crème de truffe, mozzarella, roquette, parmesan	24
<i>Tartufella</i> Crème de truffe blanche, mozzarella, botargues	24

Calzone e focacce

<i>Calzone classico</i> Sauce tomate, ricotta, provola, avec ou sans jambon blanc, basilic	18
<i>Calzone fritto</i> Sauce tomate, ricotta salée, provola, basilic (20 min.)	22
<i>Focacce burrata</i> Pizza blanche, burrata, tomates cerises, roquette, basilic	22
<i>Focacce amalfitana</i> Pizza blanche, mozzarella, tomates cerises, basilic	18
<i>Focacce Parma</i> Pizza blanche, jambon de Parme, roquette, parmesan	20

Risotti

<i>Risotto nero di seppia</i> <i>Encre de seiche, calamars</i>	29	<i>Risotto ai quattro formaggi</i> <i>Quatre fromages italiens</i>	29
<i>Risotto alla milanese</i> <i>Parfumé au safran, parmesan</i>	31	<i>Risotto rucola e scampi</i> <i>Langoustines, roquette émincée</i>	39

Pesci

<i>Frittura mista</i> <i>Friture de langoustines et calamars</i>	31	<i>Scampi Portofino</i> <i>Langoustines poêlées, déglacées au vin blanc</i>	41
<i>Branzino al finocchio</i> <i>Bar rôti au four, parfumé au fenouil</i>	36	<i>Sogliola alla Mugnaia</i> <i>Sole poêlée dans sa sauce au beurre fin</i>	39
<i>Rombo alla vernaccia</i> <i>Turbot poêlé, sauce vin blanc, olives noires</i>	36	<i>Grigliata di pesce</i> <i>Assortiment de filets de poisson grillés</i>	39

Carni

<i>Scaloppina al limone</i> <i>Médailles de veau, sauce citronnée</i>	31	<i>Filetto di manzo al pepe nero</i> <i>Filets de bœuf déglacés au Cognac sauce au poivre</i>	45
<i>Fegato alla Veneziana</i> <i>Foie de veau émincé, fondant d'oignon, polenta</i>	31	<i>Scaloppina alla Milanese</i> <i>Médailles de veau panés</i>	31
<i>Saltimbocca alla Romana</i> <i>Médailles de veau poêlés, jambon de Parme</i>		35	