



Giuliano

CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA



APERITIVI

Apéritifs

Negroni by Giuliano TIP	12,0
Martini Rubino Riserva, Campari, Gin Roku	
Americano	9,0
Martini Rubino Riserva, Campari, Thomas Henry Tonic Water	
Martini Bellini	9,0
Martini	7,0
Riserva Ambrato Riserva Speciale Rubino Fiero	
Martini Spritz	9,0
Riserva Speciale Ambrato Riserva Speciale Rubino Fiero	
Campari	7,3
Campari Spritz	9,5
Gancia Spritz	9,0
Aperol Spritz	9,5
Limoncello Di Capri Spritz	9,5
Limoncello Di Capri Tonic	9,0
Hugo Spritz NIEUW	9,5
Porto Offley	6,5
White Tawny	
Ricard	8,0

ANALCOLICI

Apéritifs sans alcool

Crodino	6,5
Crodino Tonic NIEUW	8,5
Martini Sans Alcool Vibrante & Tonic	8,0
Martini Sans Alcool Floreale & Tonic	8,0

COCKTAILS

Moscow Mule	14,0
Grey Goose Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, jus de citron vert et Angostura Bitters	
Mai Tai	14,0
Bacardi Añejo Cuatro, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, sirop d'amande, jus de citron vert et Angostura Bitters	
Lazy Red Cheeks	14,0
Grey Goose Vodka, framboise, jus de citron vert, sirop de violette et sirop de sucre	
Mojito by Giuliano	14,0
Limoncello Di Capri, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Ginger Ale, jus de citron vert, menthe et sirop de sucre	
Mojito	14,0
<u>Saveurs</u> : Original Strawberry Passion Fruit Raspberry	
Bacardi Carta Blanca, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Ginger Ale, jus de citron vert, menthe et sirop de sucre	
Cuba Libre	14,0
Bacardi Añejo Cuatro, Coca-Cola et jus de citron vert	
Cuba Libre Caribbean Spiced NIEUW	14,0
Bacardi Caribbean Spiced, Coca-Cola et jus de citron vert	

MOCKTAILS

Cocktails sans alcool

La Bella Italia TIP	11,0
Thomas Henry Soda Water, jus de fraise, jus de citron vert et sirop d'amande	
Shirley Temple	11,0
Thomas Henry Ginger Ale, jus d'orange, jus de citron vert et grenadine	
Virgin Mojito	11,0
<u>Saveurs</u> : Original Strawberry Passion Fruit Raspberry	
Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Ginger Ale, jus de citron vert, menthe et sirop de sucre	
Virgin Pink Americano	11,0
Martini Sans Alcool Vibrante, Thomas Henry Pink Grapefruit et jus de citron	
Lazy Red Lips NIEUW	11,0
Framboise, jus de citron vert, sirop de violette et sirop de sucre	

GIN & TONIC

The Ultimate Gin & Tonic	14,0
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic et citron vert	
Bramble & Basil	14,0
Bombay Bramble Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, framboise et basilic	
Larios Rosé	14,0
Larios Rosé Gin, Thomas Henry Tonic et fraise	
Gin & Tonic by Giuliano TIP	15,0
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Ginger Ale, Thomas Henry Tonic, Celery Bitters, piment rouge et basilic	
Bombay Pressé	15,0
Bombay Pressé C NIEUW Thomas Henry Botanical Tonic et romarin	
Roku Gin	15,0
Roku Gin, Thomas Henry Botanical Tonic, cerise Amarena, gingembre et zeste d'orange	

BOLLICINE

Bulles

VENETO

TEILLE

Bottega Prosecco Brut DOC

Cépage : Glera

Accords :

Apéritif et antipasti

Bottega Prosecco Rosé DOC

Cépage : 85 % Glera et 15 % Pinot Nero

Accords :

Apéritif, poissons et desserts

VERRE

PICHET

BOU-

7,5

28,0

8,0

31,0

PIEMONTE

Neirano Moscato d'Asti Pitulé DOCG

Cépage : Moscato d'Asti Bianco

Accords :

Apéritif et desserts

6,5

18,0

26,0

BIBITE

Boissons fraîches

Coca-Cola	3,7
Coca-Cola Zero	3,7
Fanta Orange	3,7
Sprite	3,7
Lipton Ice Tea Regular	3,7
Lipton Ice Tea Green	3,7
Royal Bliss Agrumes	3,7
Royal Bliss Tonic	3,7
Thomas Henry	4,5
<u>Saveurs</u> : Ginger Ale Spicy Ginger Beer Pink Grapefruit Botanical Tonic Bitter Lemon	
Minute Maid Orange	3,7
Minute Maid Pomme	3,7
San Pellegrino Aranciata	4,2
San Pellegrino Limonata	4,2

ACQUA

Eaux

	25 cl	50 cl	1 L
Aqua Panna	3,5	6,5	12,0
San Pellegrino	3,5	6,5	12,0

BIRRE

Bières

ALLA SPINA - AU FÛT

Cristal Alken Pils 33 cl	4,0
Grimbergen Dubbel 33 cl	5,1
Grimbergen Blond 33 cl	5,1
Affligem Tripel 33cl	5,1
Birra Moretti 25cl NIEUW	3,7

BOTTIGLIA - À LA BOUTEILLE

Duvel 33 cl	5,5
Mort Subite Kriek 25 cl	4,5
Cristal 0.0% 25cl	4,0
Affligem 0,0% 33cl NIEUW	5,2

ANTIPASTI

Entrées froides

Duetto di Carpaccio di Bue e Vitello Tonnato	22,0
Carpaccio de bœuf et veau avec vinaigrette au thon et câpres	
Assortimento di Formaggi e Salumi TIP	24,0
Assortiment de fromages italiens et de charcuteries fines italiennes	
Vitello Tonnato	22,0
Émincé de veau, vinaigrette au thon et câpres	
Carpaccio di Bue	20,0
Carpaccio de bœuf au parmesan	
Caprese di Bufala V	18,0
Mozzarella di Bufala, tomates, huile d'olive et fines herbes	
Bruschetta V	18,0
Petits pains grillés (4), tomates et mozzarella	
Parma e Melone	18,0
Jambon de Parme et melon	
Carpaccio di Salmone NIEUW	19,0
Saumon légèrement fumé, câpres, oignon, roquette, poivre rose et huile d'olive	

Piquant **P** Végétarien **V**

PRIMI PIATTI

Entrées chaudes

Calamari Fritti	21,0
Calamars frits et sauce tartare maison	
Parmigiana di Melanzane  TIP	21,0
Aubergines au four, sauce tomate fraîche et mozzarella	
Minestrone 	10,0
Soupe de légumes italienne	
Focaccia Rosmarino e Sale 	10,0
Focaccia au sel marin, huile d'olive et romarin	
Vongole alla Marinara NIEUW	22,0
Praires assaisonnées de persil, d'ail, de vin, de citron et d'huile d'olive, servies avec du pain grillé	
Polpette NIEUW	10,0
4 boulettes de viande italiennes maison accompagnées de sauce tomate fraîche	
Scampi all'Aglio NIEUW	20,0
7 scampis en sauce crème à l'ail	

SUPPLÉMENTS

Bruschetta	4,5
Pain et beurre	3,0
Beurre	1,0

INSALATE

Salades

Insalata con Scampi TIP	22,0
Salade composée aux scampis	
Insalata di Pollo	20,0
Salade composée au poulet, ananas et poivron	
Insalata di Tonno	19,0
Salade composée au thon, oignon et olives	
Insalata Giuliano	19,0
Salade composée au lard de joue de porc, tomate et copeaux de fromage	



PASTA

Spaghetti all'Amatriciana 🌶️	21,0
Spaghetti avec sauce tomate fraîche, lard de joue de porc, Pecorino, oignon, ail, piment et huile d'olive	
Spaghetti ai Frutti di Mare TIP	25,0
Spaghettis aux fruits de mer	
Spaghetti alle Vongole e Scampi	24,5
Spaghettis aux praires, scampis et tomate	
Spaghetti alle Vongole Bianco Pomodoro	23,5
Spaghettis à l'ail Spaghettis à la sauce tomate fraîche et praires	
Spaghetti con Polpette della Casa	21,0
Spaghettis aux boulettes de viande italiennes maison et sauce tomate fraîche	
Spaghetti alla Carbonara	19,5
Spaghettis au lard de joue de porc, œuf et sauce à la crème	
Spaghetti Bolognese	17,0
Spaghettis au haché et sauce tomate fraîche	
Spaghetti alla Puttanesca TIP	19,5
Spaghettis à la sauce tomate, olives, câpres et anchois	
Penne Giuliano	22,0
Penne aux scampis, safran et sauce crème à la tomate	
Penne all'Arrabbiata 🌶️🌶️	20,0
Penne au salami piquant et sauce tomate fraîche	
Orecchiette con Salsiccia e Cime di Rapa TIP	22,0
Orecchiette au haché italien, fanes de navets italiens et huile d'olive	

Piquant 🌶️ Végétarien 🌿

PASTA

Penne Vodka	20,0
Penne au lard de joue de porc, câpres, vodka et sauce à la crème de tomates fraîches	
Ravioli Tartufo  TIP	24,0
Raviolis farcis à la ricotta et à la truffe, sauce au beurre	
Ravioli ai Quattro Formaggi 	21,0
Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards, sauce quatre fromages	
Ravioli al Pomodoro 	21,0
Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards, sauce tomate fraîche	
Cannelloni Ricotta e Spinaci 	19,0
Cannellonis farcis à la ricotta et aux épinards, sauce tomate fraîche	
Cannelloni alla Carne	19,0
Cannellonis farcis au haché et sauce tomate fraîche	
Lasagna della Casa	20,0
Lasagne au jambon, haché et sauce tomate fraîche	
Linguine al Pesto Genovese 	19,0
Linguine au pesto vert, pignons de pin, basilic et parmesan	
PER I BAMBINI - POUR LES ENFANTS	
Spaghetti Bimbo con Polpette della Casa	13,0
Spaghettis enfant aux boulettes de viande italiennes maison et sauce tomate fraîche	
Spaghetti Bimbo Bolognese	12,5
Spaghettis enfant au haché et sauce tomate fraîche	
Spaghetti Bimbo Pomodoro 	12,0
Spaghettis à la sauce tomate fraîche	

Piquant  Végétarien 





SECONDI PIATTI

Plats principaux

Fritto Misto di Pesce e Verdurine *	28,0
Plat de poisson frit aux calamars, sardines, moules, filet de poisson, grosse crevette et légumes	
Calamari Fritti *	28,0
Calamars frits	
Sogliola * TIP	30,0
Soles frites	
Pepata di Cozze	26,0
Cassolette aux moules, praires, scampis et grosse crevette, servie avec du pain grillé	
Scampi all'Aglio *	26,0
Scampis en sauce crème à l'ail	
Spiedino di Scampi al Forno *	24,0
Brochettes de scampis panés au four	
Ossobuco alla Milanese *	30,0
Jarret de veau aux légumes et sauce tomate fraîche	
Scaloppine alla Pizzaiola *	27,0
Escalopes de veau à la sauce tomate fraîche	
Scaloppine alla Milanese *	27,0
Escalopes de veau panées	
Scaloppine Giuliano * TIP	28,0
Escalopes de veau avec roquette, parmesan, tomates cerises fraîches et vinaigrette légèrement épicée	
Scaloppine Gorgonzola * NIEUW	29,0
Escalopes de veau au gorgonzola, marsala et crème	

* Servi avec Spaghetti Aglio e Olio | Spaghetti Pomodoro | Patate al Forno | Insalata

CONTORNI

Accompagnements

Petite salade	6,0
Grande salade	10,0
Spaghetti Aglio e Olio	8,5
Spaghettis à l'ail	
Spaghetti Pomodoro	9,0
Spaghettis à la sauce tomate fraîche	
Patate in Forno	9,0
Pommes de terre au four	

SUPPLÉMENTS

Scampi à la pièce	2,5
Polpette à la pièce	2,5
Pain et beurre	3,0
Beurre	1,0
Sauces	1,5
Mayonnaise Ketchup Tartare	

PIZZE

Pizzas

Tartufato TIP	22,5
Mozzarella, courgettes frites, lard de joue de porc, crème de Grana Padano, huile de truffe et crème de truffe	
Scampi	20,5
Sauce tomate, mozzarella et scampis	
Crudo e Rucola	20,0
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette	
Giuliano V	19,5
Sauce tomate, mozzarella, roquette, parmesan et tomates séchées	
Campagnola	19,5
Sauce tomate, mozzarella, olives, salami, lard de joue de porc, oignon, jambon, champignons et artichauts	
Capricciosa	19,0
Sauce tomate, mozzarella, jambon, anchois, champignons, artichauts et olives	
Vegetariana V	18,0
Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, olives, oignon et poivron	
Tonno	18,0
Sauce tomate, mozzarella, thon et oignon	
Melanzane V TIP	18,0
Sauce tomate, mozzarella et aubergines	
Quattro Formaggi V	19,0
Sauce tomate, mozzarella, provolone, parmesan et gorgonzola	
Peperoni P	18,5
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant et poivron	

Piquant **P** Végétarien **V**

Calzone	17,5
Sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives et champignons - pizza pliée et fermée	
Quattro Stagioni	18,0
Sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives et champignons	
Prosciutto	17,0
Sauce tomate, mozzarella et jambon	
Salame	17,5
Sauce tomate, mozzarella et salami	
Diavola 🍷	17,5
Sauce tomate, mozzarella et salami piquant	
Funghi 🍷	17,0
Sauce tomate, mozzarella et champignons	
Margherita 🍷	15,0
Sauce tomate et mozzarella	
Napoletana	17,0
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres	
Hawaii	17,5
Sauce tomate, mozzarella, jambon et ananas	
PER I BAMBINI - POUR LES ENFANTS	
Topolino	13,0
Sauce tomate, mozzarella et olives	
Topolino Bolognese	14,0
Sauce tomate, haché, mozzarella et olives	
SUPPLÉMENTS	
Ail	1,5
Viande poisson légumes mozzarella	3,0
Mozzarella di Bufala	5,0
Scampi à la pièce	2,5



DOLCI

Desserts

Pizza Nutella	18,5
Pizza au Nutella et mascarpone	
Tiramisu	11,0
Pâtisserie italienne au mascarpone	
Cannolo Siciliano TIP	11,0
Biscuit sicilien maison farci à la ricotta	
Torta di Mele	9,0
Tarte aux pommes chaude	
Torta al Cioccolato	9,0
Tarte au chocolat	
Torta al Formaggio	9,0
Tarte au fromage	
Torta al Limone	9,0
Tarte au citron	

CRÊPES

Crêpes

Negretto TIP	10,0
Glace avec glace à la vanille et sauce au chocolat chaud Callebaut	
Nutella	10,0
Crêpe au Nutella	
Zucchero di Canna	8,0
Crêpe au sucre brun	

SUPPLÉMENTS

Glace à la vanille glace au chocolat par boule	3,5
Crème fouettée	1,5
Nutella	1,5

GELATI

Glaces

Gelato Giuliano	13,0
Glace au chocolat et mascarpone	
Dame Blanche	12,0
Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud Callebaut	
Scroppino TIP	11,0
Cocktail au sorbet citron avec vodka et Gancia Prosecco Brut DOC	
Sorbetto al Limone	9,0
Sorbet au citron	
Sorbetto all'Arancia	9,0
Sorbet à l'orange	
Tartufo Nero	9,0
Glace « Truffe noire »	
Gelato Bimbo	8,0
Glace enfant	

SUPPLÉMENTS

Glace à la vanille glace au chocolat par boule	3,5
Crème fouettée	1,5
Nutella	1,5

BEVANDE CALDE

Boissons chaudes

Espresso	3,5
Espresso Doppio	4,7
Caffè	3,7
Cappuccino	4,2
Latte Macchiato	4,7
Latte Speciale	5,7
Latte Macchiato vanille noisette caramel spéculoos	
Caffè Speciale	9,0
Italian Coffee Irish Coffee	
Chocolat chaud	4,2
Café surprise	11,5
Café avec une boule de glace à la vanille, crème fouettée et pâtisserie surprise	
Tè	3,7
Thé Earl Grey Green Chamomile	
Thé à la menthe fraîche	5,0
Thé au gingembre frais et citron	5,2
Supplément crème fouettée miel	1,5

Tous les cafés sont également disponibles décaféinés



DIGESTIVI E LIQUORI

Digestifs et liqueurs

Amaro Averna	7,5
Limoncello di Capri	7,5
Sambuca Molinari	7,5
Amaretto di Saronno	7,5
Cointreau	7,5
Grappa La Trentina Tradizionale Bianca	8,5
Grappa Le 18 Lune	10,0
Espresso Martini NIEUW	14,0

Grey Goose Vodka, Amaretto Disaronno, cannelle et espresso

BEVANDE ALCOLICHE

Alcools

	VERRE	BOUTEILLE
Bacardi Carta Blanca	8,0	85,0
Bacardi Añejo Cuatro	9,0	90,0
Bacardi Carribean Spiced	9,0	90,0
Grey Goose	10,0	100,0
Jim Beam White Bourbon	7,0	80,0
William Lawson's	7,0	90,0
El Cabrón	9,0	90,0

VINI BIANCHI

Vins blancs

VERRE

PICHET BOUTEILLE

ABRUZZO

Pietrame Trebbiano d'Abruzzo DOP

6,8

16,5

24,0

Cépage : Trebbiano d'Abruzzo

Accords : Salades, pâtes, pizzas, viandes blanches et poissons

TRENTINO

Pravis Pinot Grigio Dolomiti IGT

8,0

21,5

31,0

Cépage : Pinot Grigio

Accords : Salades, pâtes, pizzas, viandes blanches et poissons

PIEMONTE

Vite Colte « Fosche » Chardonnay Piemonte DOC

7,7

22,5

32,0

Cépage : Chardonnay

Accords : Apéritif, salades, antipasti, volailles, poissons et fruits de mer

SICILIA

Tenuta Regaleali « Nozze d'Oro » Sicilia DOC

36,0

Cépage : 68 % Inzolia et 32 % Sauvignon Blanc

Accords : Antipasti, salades, pâtes et poissons

Pichet : 50 cl Bouteille : 75 cl



VINI ROSATI

Vins rosés

VERRE

PICHET BOUTEILLE

TRENTINO

Pravis Sart' Magre Schiava Gentile IGT

7,0

22,0

31,0

Cépage : Schiava Gentile

Accords :

Apéritif, entrées et pizzas

SICILIA

Tenuta Regaleali « Le Rose » Terre Siciliane IGT

30,0

Cépage : Nerello Mascalese

Accords :

Pâtes, plats piquants, viandes et poissons

Pichet : 50 cl Bouteille : 75 cl

VINI ROSSI

Vins rouges

VERRE

PICHET BOUTEILLE

ABRUZZO

Pietrame Montepulciano d'Abruzzo DOP

6,8

16,5

24,0

Cépage : Montepulciano

Accords :

Pâtes, pizzas et viandes

TOSCANA

Tenute del Cerro « La Poderina » - Rosso di Montalcino DOC

8,3

23,0

36,0

Cépage : Sangiovese (Brunello)

Accords :

Pâtes, pizzas, viandes et fromages

VENETO

Sartori Valpolicella Superiore Ripasso DOC

8,0

22,5

32,0

Cépage : Corvina, Corvinone, Rondinella

Accords :

Pâtes, pizzas et viandes

PUGLIA

Tenute Rubino « Marmorelle » Primitivo Di Manduria DOC

30,0

Cépage : Primitivo

Accords :

Pâtes, pizzas, viandes et fromages

Pichet : 50 cl Bouteille : 75 cl



Piemonte

Alto Adige

Trentino

Veneto

Friuli -
Venezia
Giulia

Toscana

Umbria

Abruzzo

Puglia

Sicilia

Giuliano
CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA



Découvrez Giuliano

Le Ristorante Giuliano ne se visite
pas, il se vit !
Scannez le code QR



Wi-Fi gratuit
login Giuliano



Taguez vos photos Instagram
avec @GiulianoRistorante



Suivez-nous sur
Giuliano



Réservations et commandes en ligne
giuliano.world
Groupes de plus de 12 personnes :
uniquement sur demande

Vous êtes satisfait ? Dites-nous en
plus ! Vous n'êtes pas satisfait ?
Faites-le-nous savoir !

Prix sous réserve de modification. Date d'impression : novembre 2023.

Alle consumpties van een tafel worden op één rekening gezet. All consumptions from a table are
put on one bill. Toutes les consommations d'une table sont regroupées sur une seule facture.

Tous les prix indiqués sont en euros, TVA comprise.

Demandez notre liste d'allergènes.

Nous utilisons tous les allergènes et ne pouvons jamais exclure à 100 % la présence de traces.