



Benvenuto

Julienne, ristorante vegetariano con cucina naturale.

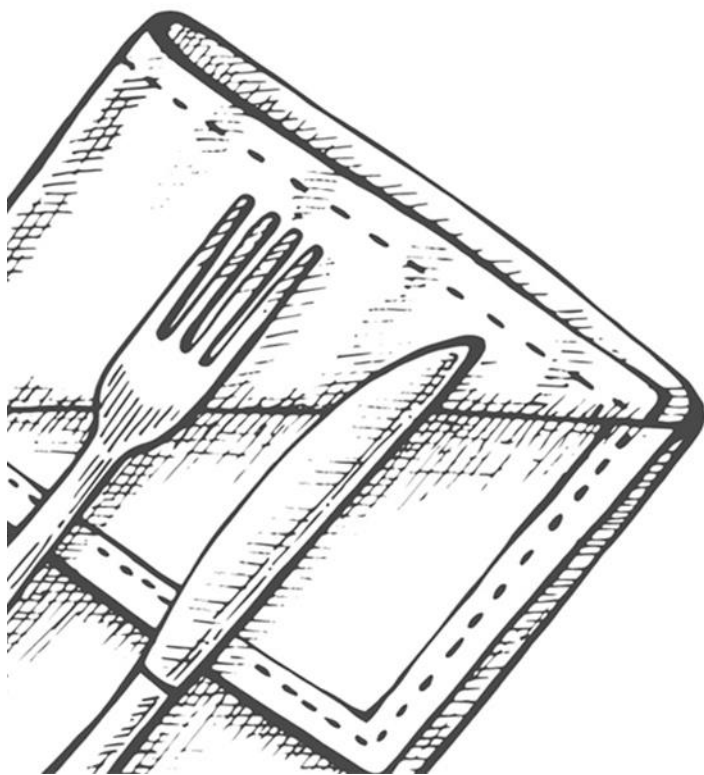
Vogliamo proporre una cucina consapevole che trae ispirazione dalla natura e dal rispetto della stessa, attraverso la scelta del biologico, seguendo il criterio della stagionalità e prestando attenzione a tutto ciò che il territorio ed i suoi produttori più appassionati ci possono offrire in termini di qualità sostenibile.

Il lavoro della cucina è essenzialmente volto a preservare ed esaltare al meglio i principi nutrizionali, i colori, i profumi ed i sapori naturalmente contenuti nelle materie prime utilizzate, valorizzandone le peculiarità.

Anche il pane, le paste fresche ed i dolci sono tutti di nostra produzione e vengono realizzati con farine integrali biologiche e macinate a pietra e senza l'utilizzo di zucchero raffinato o dolcificanti artificiali.

Per accompagnare il servizio dei piatti, proponiamo una serie di birre artigianali e vini del territorio, anche biologici e senza solfiti.

Buon appetito!



Chef esecutivo
Giuliano Parmeggiani

Il reticolato



Asparagi fritti in pastella vegetale al sidro di mele a fermentazione naturale non filtrato,
calice di sidro in abbinamento, ABTM

€ 18.00

Cocktail Tricolore



Crema di bietolina, squacquerone di Romagna DOP,
spuma di rapa rossa e mandorle

€ 10.00

Vellutata di asparago verde



Cialdina di riso rosso integrale ai semi di lino,
granella di pistacchio, spuma di caprino

€ 11.00

Crema di piselli



Cialdina di grano saraceno e mais,
mousse di carote allo zenzero, granella di nocciole

€ 11.00

Tortellini 1942 quando la carne non c'era



Serviti in crema di parmigiano

€ 15.00

Versione senza glutine

€ 18.00



Insalata primavera



Valeriana, spinaci, rucola, carote, semi di zucca, olive taggische
semi di canapa, fiori, granella di mandorle, feta del territorio, ABTM

€ 10.00

Polpette e piselli

Cicerchia, fagioli rossi, riso integrale, doratura con mais blu,
piselli freschi scottati al profumo di menta, salsa di pomodoro di nostra produzione

€ 14.00


Risotto ai bruscandoli



Riso integrale Carnaroli, fave fresche, pinoli

€ 14.00

Insalata di punte d'asparagi

Lattughino, crema di avocado (Sicilia avocado), fragole,
granella di nocciole, semi di girasole (CRUDISTA) 

€ 12.00



Arcobaleno di ravioli

Sfoglia di grano duro Khorasan,
crema di patate dolci e asparagi, salsa al basilico, granella di nocciole

€ 14.00



Fave agretti e pecorino

Pecorino dell'arch. pastore Tobia, crema di fave fresche al limone
e profumo di mirto, agretti al vapore, ABTM

€ 16.00



Carpaccio di rapa rossa

Erbette primaverili, frutti rossi e pecorino stagionato dell'arch. pastore Tobia
(VERSIONE VEGANA senza pecorino) 

€ 11.00



L'erbazone nel giardino di primavera

Frolla salata integrale con farina di canapa,
erbette primaverili, hommus di latticchie nere, ortaggi di stagione

€ 12.00



Tortelloni verdi alle erbe

Sfoglia al farro monococco, ricotta fresca vaccina, burro fuso chiarificato e salato,
al profumo di erba cipollina, granella di noci

€ 14.00



Tagliatelle rosse

Sfoglia a grano duro senatore Cappelli,
pesto di tarassaco selvatico e mandorle, frutti di capperi, burro di mandorle

€ 12.50



Tagliatelle integrali senza glutine

Pesto di pomodorino cigliogino secco e noci, crema di arachidi, olive taggiasche

€ 14.00



Menù dello Chef

Composto da tre piatti scelti dallo chef con un dessert
Coperto ed acqua inclusi

€ 35.00

Vini al calice e bevande

Calice di vino bianco € 4,00 - 10 cl

Calice di vino rosso € 4,00 - 10 cl

Sidro di mele 8° Az. Agricola Paola Giliberti € 3,00 - 10 cl

Sidro di mele 8° Az. Agricola Paola Giliberti € 12,00 - 75 cl

Cocktail analcolico *Anita* € 3,50

Gassosa Galvanina Bio € 3,50 - 33 cl

Chinotto Galvanina Bio € 3,50 - 33 cl

Coperto 3,00 €

Acqua 2,50 €

Tabella allergeni



SOIA



SEDANO



SENAPE



UOVO



FRUTTA A GUSCIO



GLUTINE



SEMI DI SESAMO



MOLLUSCHI



LATTE E DERIVATI



PESCE



ARACHIDI



LUPINO



ANIDRIDE
SOLFOROSA



CROSTACEI

RISTORANTE
Julienne
CUCINA NATURALE

