

Menu

GIUSEPPE

&

GIUSEPPE GRILL

Antipasti & Insalate

COUVERT	24
LINGUIÇA - 1 unidade	12
LINGUIÇA DE COSTELA BLACK ANGUS - 2 unidades	24
OSTRAS FRESCAS - 1 unidade	8
PALMITO FRESCO GRELHADO	42
CAPA DE FILÉ APERITIVO Assada lentamente por 8 horas	64
CARPACCIO DI SALMONE Finas fatias de salmão regadas com azeite extra-virgem, limão siciliano e aneto	38
CARPACCIO "IL CLASSICO" Finas fatias de carne com azeite extra-virgem, limão siciliano, flor de sal, temperos do chef e Grana Padano	38
INSALATA DE PARMA Alface, rúcula, agrião, presunto Parma, tomate e molho de mostarda Dijon com mel	48
INSALATA CAESAR Alface romana, queijo Grana Padano e molho tradicional	36
INSALATA CAPRESE Releitura da tradicional salada Caprese. Delicados cubos de tomates frescos sobre leito de mussarela de búfala e manjericão	48
*Cesta de pães ou pizza branca extra	16

Pasta Giuseppe

GNOCCHETTI PER MARIANA Camarões puxados no azeite e alho, rúcula, pimenta dedo-de-moça e molho de queijo Mascarpone	96
GNOCCHETTI SORRENTO Molho de tomate da casa, cubos de mussarela de búfala fresca e manjericão	73
GNOCCHETTI GEMELLI Delicioso molho feito com a mistura de quatro queijos em proporções diferentes	73
GNOCCHETTI CONSTANZA Ragu de filé cortado na ponta da faca, puxado com molho de tomate e outros temperos	73
LASAGNA GIUSEPPE Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, manjericão, queijo Grana Padano e mussarela	78
RAVIOLI ALLA GASTONE Uma deliciosa mistura de raviólis verdes recheados com ricota e amarelos recheados com vitela ao molho de funghi	78
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Tradicional receita italiana com gema de ovos, queijo Grana Padano, bacon e um toque de pimenta	74
SPAGHETTI ALLA CONSTANZA Ragu de filé cortado na ponta da faca, puxado com molho de tomate e outros temperos	68
SPAGHETTI PER MARIANA Camarões puxados no azeite e alho, rúcula, pimenta dedo-de-moça e molho de queijo Mascarpone	96
FUSILLI SORRENTO Molho de tomate da casa, cubos de mussarela de búfala fresca e manjericão	68
PETTI DI POLLO ALL'ALFREDO Peito de frango grelhado, acompanhado de talharim fresco com o tradicional molho Alfredo	68
SPAGHETTI CON LE OSTRICHE Com ostras refogadas no vinho branco e temperos do chef	88
PRATO DA BOA LEMBRANÇA	
INVOLTINI DE POLO Peito de frango recheado com cogumelos, mostarda Dijon, acompanhado de massa fresca negra, perfumado com azeite de trufa	86

Pesci

PESCE PER JULIANA Filé de peixe grelhado com creme de palmito, legumes cortados à Julienne e salteados com cogumelos Paris	96
SALMONE ALLA MARIA Tranche de salmão, acompanhada com arroz de nozes, passas e espinafre batido na ponta da faca	94
PESCE AL LIMONE Filé de peixe grelhado com maravilhoso arroz de limão siciliano	96
RISOTTO DI GAMBERI Risoto de camarões, temperados com alho poró crocante e açafrão da terra. Feito com o original arroz arbóreo italiano	124
FILÉ DE NAMORADO ALLA GRIGLIA Filé de namorado grelhado acompanhado com arroz de cogumelos frescos	124

Le Carni

PICCATA AL FUNGHETTO	89
Escalopes de filé mignon grelhados, cobertos com molho cremoso de cogumelos frescos. Servidos com espaguete	
LINGUA AL FUNGHI	86
Língua bovina com molho de funghi Porcini, acompanhada de delicado purê de batatas	
FILETTO AL PEPE VERDE	89
Filé grelhado com molho de pimenta verde. Servido com arroz de brócolis	
STROGONOFF IVANOVICH	86
Filé mignon cortado em lascas, com creme de leite e cogumelos frescos. Acompanhado de arroz branco e batatas sauté	
FILETTO TRASTEVERE	96
Filé mignon grelhado coberto com molho de ricota defumada e presunto cozido. Acompanhado de massa fresca artesanal paglia e fieno	

Carni Giuseppe Grill

Feitos na churrasqueira. Todos os cortes dão direito a um acompanhamento à sua escolha

MAMINHA	96
Nossa tradicional Maminha é uma raridade. Corte característico das antigas casas de carnes cariocas.	
PICANHA SUPRA SUMO	124
Exclusividade. Corte criado e desenvolvido por nós. É tão específico que de uma peça inteira da Picanha se extrai apenas uma Supra Sumo. Ela é a parte mais macia, suculenta e saborosa da picanha.	
STEAK AO SAL GROSSO	98
Corte clássico retirado do centro mais especial do filé mignon. A curiosidade deste corte é que ele fica macio e saboroso independente do ponto de preparo - mal, bem ou ao ponto.	

Da Churrasqueira e Do Grill

SOBRECOXA DE FRANGO	74
Orgânica, desossada	
PEITO DE FRANGO	68
Orgânico	
GALETO DE LEITE	86
Inteiro, desossado, orgânico	
BATUTA DE PICANHA	96
Filé mignon batido bem fino	
CAPA DE FILÉ	96
Assada lentamente por 8 horas	
FRALDINHA	96
Corte magro, macio e suculento da melhor parte da Fraldinha	
BIFE DE TIRA	98
Clássico corte transversal da Picanha	

Acompanhamentos

Todos os cortes GIUSEPPE GRILL dão direito a um acompanhamento à sua escolha

ARROZES	28
Branco Brócolis Maluco Integral Limão siciliano	
BATATAS	28
Giuseppe Palito Portuguesa Purê de batata	
FAROFAS	28
Cebola Banana Ovos Manteiga	
SALADAS	28
Verde Caesar Mista	
VEGETAIS	29
Cebola assada Legumes grelhados Espinafre cortado na ponta da faca	
OUTROS	29
Creme de espinafre Feijão preto	

Dessert

INSALATA DI FRUTTA	24
FRUTTA DI STAGIONE	20
CHEESECAKE	26
Torta à base de cream cheese acompanhada de deliciosa calda de cassis	

MOUSSE AL CIOCCOLATO	26
Deliciosa mousse cremosa de chocolate, servida com lascas de amêndoas	
STRUDEL DI MELE	26
Massa folhada recheada com maçãs e passas. Fica irresistível servida com chantilly ou com sorvete de creme	
TIRAMISÚ	26
Doce tipicamente italiano feito com queijo Mascarpone, café e cobertura de cacau em pó	
TORTA AL CIOCCOLATO	26
Massa fofo de chocolate recheada com camadas de brigadeiro, coberta com calda de chocolate e farofa de castanhas	
TOUCINHO DO CÉU	26
Tradicional doce português, feito com gemas de ovos e amêndoas	
CREME CAMEL	26
Delicado pudim de leite com calda de caramelo	
CREMA DE PAPAIA AL CASSIS	28
Creme de mamão papaia batido com sorvete de creme e regado com licor de cassis	
GELATI	22
Sorvete	
ROMEU E JULIETA	29
Goiabada cascão de Ponte Nova – MG servida quente com uma bola de sorvete de queijo Minas	
PETIT GÂTEAU DE COCADA COM DOCE DE LEITE	28
Bolinho de cocada recheado com doce de leite, servido com sorvete de tapioca (tempo de preparo: 10 minutos)	

🌿 Sanduíches 🌿

Servidos a partir das 15h

BRASILEIRO	46
Carne assada, alface crespa, tomates frescos, cenoura, requeijão, broto de feijão e molho Thousand Island	
AMERICANO	39
Peito de peru, requeijão, mango chutney e alface americana	
GIUSEPPE	46
Peito de frango desfiado, funghi italiano, mussarela de búfala, tomates frescos, pasta de gorgonzola e alface crespa	
SUIÇO	38
Queijo Emmental, salame, cenoura, alface crespa, cebolinha e molho Thousand Island	
CANADENSE	38
Lombo canadense, aipo, alface americana, maionese e mostarda	
FRANCÊS	46
Queijo Brie, nozes picadas, maçã verde e agrião	
ITALIANO	48
Presunto de Parma, mussarela de búfala, manjeriço, tomates frescos, azeitonas verdes e pretas, pasta de Gorgonzola e azeite extra-virgem	
CARPACCIO	46
Carpaccio, queijo Grana Padano ralado, molho clássico, rúcula, manjeriço e alcaparras (opcional)	
FILÉ DE PEITO DE FRANGO GRELHADO	42
Alface, tomate, queijo Brie ou Emental	
FILÉ MIGNON GRELHADO	48
Alface, tomate, queijo Brie ou Emental	

🌿 Pizzas 🌿

Servidas a partir das 15h

MARGHERITA	48
Pizza feita à pedido da Rainha Margherita di Savoia. Foi preparada com tomates frescos, mussarela, manjeriço e azeite extra-virgem	
ALLA ROMANA	48
Tomates frescos, mussarela, finas fatias de aliche, manjeriço, Grana Padano ralado grosso e azeite extra-virgem	
SALAME	54
Tomates frescos, mussarela, salame fatiado, orégano e azeite extra-virgem	
GIUSEPPE	54
Tomates frescos, mussarela, funghi Porcini, champignon, salsa, orégano e azeite extra-virgem	
QUATTRO STAGIONI	54
Tomates frescos e mussarela com cada quadrante preparado de modo diferente: lombo canadense, champignon, salame, brócolis com aliche. Orégano em todos os quadrantes	
PARMA	64
Tomates frescos, mussarela, presunto de Parma fatiado, azeitonas e orégano	



BESTFORK
EXPERIENCE