

ANTIPASTI & INSALATE

Couvert Por pessoa	26
Linguiça 1 unidade	12
Palmito Fresco Grelhado	46
Capa de Filé Aperitivo Assada lentamente por 8 horas	74
Carpaccio di Salmone Finas fatias de salmão regadas com azeite extra-virgem, limão siciliano e aneto	48
Carpaccio "il Classico" Finas fatias de carne com azeite extra-virgem, limão siciliano, flor de sal, temperos do chef e Grana Padano	48
Insalata de Parma Alface, rúcula, agrião, presunto Parma, tomate e molho de mostarda Dijon com mel	68
Insalata Caesar Alface romana, queijo Grana Padano e molho tradicional	38
Insalata Caprese Releitura da tradicional salada Caprese. Delicados cubos de tomates frescos sobre leito de mussarela de búfala e manjericão	56
*Cesta de pães ou pizza branca extra	18
*Azeitona Azapa extra	18

P A S T E G I U S E P P E

Gnocchetti per Mariana Camarões puxados no azeite e alho, rúcula, pimenta dedo-de-moça e molho de queijo Mascarpone	128
Gnocchetti Sorrento Molho de tomate da casa, cubos de mussarela de búfala fresca e manjeriço	78
Gnocchetti Gemelli Delicioso molho feito com a mistura de quatro queijos em proporções diferentes	78
Gnocchetti Constanza Ragu de filé cortado na ponta da faca, puxado com molho de tomate e outros temperos	78
Lasagna Giuseppe Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, manjeriço, queijo Grana Padano e mussarela	86
Ravioli alla Gastone Uma deliciosa mistura de raviólis verdes recheados com ricota e amarelos recheados com vitela ao molho de funghi	88
Spaghetti alla Carbonara Tradicional receita italiana com gema de ovos, queijo Grana Padano, bacon e um toque de pimenta	78
Spaghetti alla Constanza Ragu de filé cortado na ponta da faca, puxado com molho de tomate e outros temperos	78
Spaghetti per Mariana Camarões puxados no azeite e alho, rúcula, pimenta dedo-de-moça e molho de queijo Mascarpone	128
Fusilli Sorrento Molho de tomate da casa, cubos de mussarela de búfala fresca e manjeriço	78
Petti di Pollo all'Alfredo Peito de frango grelhado, acompanhado de talharim fresco com o tradicional molho Alfredo	78

I P E S C I

Pesce per Juliana	118
Filé de peixe fresco do dia grelhado com creme de palmito, legumes cortados à Julienne e salteados com cogumelos Paris	
Salmone alla Maria	118
Tranche de salmão, acompanhada com arroz de nozes, passas e espinafre batido na ponta da faca	
Pesce al limone	118
Filé de peixe grelhado com maravilhoso arroz de limão siciliano	
Risotto di Gamberi	124
Risoto de camarões, temperados com alho poró crocante e açafrão da terra. Feito com o original arroz arbóreo italiano	

L E C A R N I

Piccata al Funghetto	102
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	124
Filé grelhado com molho de pimenta verde. Servido com arroz de brócolis	
Strogonoff Ivanovich	108
Filé mignon cortado em lascas, com creme de leite e cogumelos frescos. Acompanhado de arroz branco e batatas sauté	
Filetto Trastevere	124
Filé mignon grelhado coberto com molho de ricota defumada e presunto cozido. Acompanhado de massa fresca artesanal paglia e fieno	
Battuta di Filetto al quattro formaggi	102
Paillard de Filé Mignon acompanhada de fettuccine fresco e molho de quatro queijos	

CARNI GIUSEPPE GRILL

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

CLÁSSICOS

Maminha Nossa tradicional Maminha é uma raridade. Corte característico das antigas casas de carne cariocas.	128
Picanha Supra Sumo Exclusividade. Corte criado e desenvolvido por nós. É tão específico que de uma peça inteira de picanha se extrai apenas uma Supra Sumo. Ela é a parte mais macia, suculenta e saborosa da picanha.	152
Steak ao Sal Grosso Corte clássico retirado do centro mais especial do filé mignon. A curiosidade desse corte é que ele fica macio e saboroso independente do ponto de preparo – mal, bem ou ao ponto.	128

DA CHURRASQUEIRA E DO GRILL

Sobrecoxa de frango Orgânica, desossada	74
Peito de frango Orgânico	68
Galeto de leite Inteiro, desossado, orgânico	96
Capa de filé Assada lentamente por 8 horas	118
Fraldinha Corte magro, macio e suculento da melhor parte da Fraldinha	98
Ojo de Bife Parte nobre do contra – filé entremeado com gordura	154

DA PEIXARIA

Todos os peixes e frutos do mar são entregues diariamente de acordo com a sorte dos nossos pescadores.
(Preço por Quilo)

Camarão Grande"VG"	340
Robalo	210
Vermelho	180
Pargo	160

A C O M P A N H A M E N T O S

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

Arroz Branco Brócolis Maluco Integral Limão siciliano	34
Batatas Giuseppe Palito Portuguesa Purê de batata	34
Farofas Cebola Banana Ovos Manteiga Abobrinha	32
Saladas Verde Caesar Mista	32
Vegetais Legumes grelhados Espinafre cortado na ponta da faca	34
Outros Creme de espinafre Feijão preto	29
Cebola Grelhada	24

DESSERT

Insalata di Frutta	28
Frutta di Stagione	26
Cheesecake Torta à base de cream cheese acompanhada de deliciosa calda de cassis	30
Mousse al Cioccolato Deliciosa mousse cremosa de chocolate, servida com lascas de amêndoas	32
Strudel di Mele Massa folhada recheada com maçãs e passas. Fica irresistível servida com chantilly ou sorvete de creme	28
Tiramisú Doce tipicamente italiano feito com queijo Mascarpone, café e cobertura de cacau em pó	32
Torta al Cioccolato Massa fofo de chocolate recheada com camadas de brigadeiro, coberta com calda de chocolate e farofa de castanhas	30
Toucinho do Céu Tradicional doce português, feito com gemas de ovos e amêndoas	28
Creme Caramel Delicado pudim de leite com calda de caramelo	30
Crema de Papaia al Cassis Creme de mamão papaia batido com sorvete de creme e regado com licor de cassis	34
Manjar de Coco Delicioso e cremoso manjar de coco servido com calda de ameixa selecionada	28
Romeu e Julieta Goiabada cascão de Ponte Nova – MG servida quente com uma bola de sorvete de queijo Minas	36
Petit Gâteau de Cocada com Doce de Leite Bolinho de cocada recheado com doce de leite, servido com sorvete de tapioca (tempo de preparo: 10 minutos)	36
Gelati Sorvete	30

SANDUÍCHES

servidos a partir das 15h

Brasileiro Carne assada, alface crespa, tomates frescos, cenoura, requeijão, broto de feijão e molho Thousand Island	46
Americano Peito de peru, requeijão, mango chutney e alface americana	39
Giuseppe Peito de frango desfiado, funghi italiano, muçarela de búfala, tomates frescos, pasta de gorgonzola e alface crespa	46
Suiço Queijo Emmental, salame, cenoura, alface crespa, cebolinha e molho Thousand Island	42
Canadense Lombo canadense, aipo, alface americana, maionese e mostarda	38
Francês Queijo Brie, nozes picadas, maçã verde e agrião	46
Italiano Presunto de Parma, muçarela de búfala, manjeriço, tomates frescos, azeitonas verdes e pretas, pasta de Gorgonzola e azeite extra-virgem	58
Carpaccio Carpaccio, queijo Grana Padano ralado, molho clássico, rúcula, manjeriço e alcaparras (opcional)	46
Filé de Peito de Frango Grelhado Alface, tomate, queijo Brie ou Emental	48
Filé Mignon Grelhado Alface, tomate, queijo Brie ou Emental	64

VIVA L' ITALIA

LUNEDI

Segunda-feira

Pesce di Giornata

Filé de peixe grelhado, purê de batata baroa e uma farofa de pistache

124

MARTEDI

Terça-feira

Conchiglioni del Bosco

Massa em formato de concha recheada com cogumelos shitake e paris, gratinada com queijo Grana Padano

86

MERCOLEDI

Quarta-feira

Arrosto di Cupim Manzo

Cupim assado por horas e horas, servido com seu próprio molho. Acompanha um delicioso creme de cogumelos e palmito fresco grelhado

98

GIOVEDI

Quinta-feira

Polpetone Giuseppe

Picanha moída moldada, recheada com muçarela, cozida no molho de tomates frescos, acompanhada de massa Paglia e Fieno

84

VENERDI

Sexta-feira

Cannelloni di Gamberi

Delicada massa recheada com camarões refogados em especiarias, finalizado com cream cheese e gratinado com queijo Grana Padano

124

BEBIDAS

Águas...

Água Mineral Prata com gás 310 ml	10
Água Mineral sem gás 310 ml	10
Água Mineral das Pedras 750 ml - Portugal	38
Água San Pelegrino 505 ml – Itália	38
Água de Coco Vero 330 ml	18

Bebidas...

Refrigerantes	10
Suco de Laranja	16
Suco de Abacaxi	18
Limonada Suíça	16
Limonada (feita só do sumo do limão)	16
Suco de Tomate	16
Suco de Tomate (Temperado)	18
Vinho sem álcool. O melhor suco de uva do Brasil	18

Cervejas...

Stella Artois	16
Backs	17

Cafés...

Café Expresso Nolita	8
Café Descafeinado	9
Capuccino grande Nolita	16
Chás variados	14

GIUSEPPE & GIUSEPPE GRILL