

# A N T I P A S T I & I N S A L A T E

---

## Couvert

Por pessoa

## Couvert com salada

Por pessoa

## Linguça

1 unidade

## Palmito Fresco Grelhado

## Capa de Filé Aperitivo

Assada lentamente por 8 horas

## Carpaccio di Salmone

Finas fatias de salmão regadas com azeite extra-virgem, limão siciliano e aneto

## Carpaccio "il Classico"

Finas fatias de carne com azeite extra-virgem, limão siciliano, flor de sal, temperos do chef e Grana Padano

## Insalata de Parma

Alface, rúcula, agrião, presunto Parma, tomate e molho de mostarda Dijon com açúcar mascavo

## Insalata Caesar

Alface Americana, croutons, molho tradicional e grana padano

## Insalata Caprese

Releitura da tradicional salada Caprese. Delicados cubos de tomates frescos sobre leito de mussarela de búfala e manjericão

\*Cesta de pães ou pizza branca extra

\*Azeitona Azapa extra

# 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

## Gnocchetti Sorrento

Molho de tomate da casa, cubos de mussarela de búfala fresca e manjericão

## Gnocchetti Gemelli

Delicioso molho feito com a mistura de quatro queijos em proporções diferentes

## Gnocchetti Constanza

Ragu de filé cortado na ponta da faca, puxado com molho de tomate e outros temperos

## Lasagna Giuseppe

Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, manjericão, queijo Grana Padano e mussarela

## Ravioli alla Gastone

Uma deliciosa mistura de raviólis verdes recheados com ricota e amarelos recheados com vitela ao molho de funghi

## Spaghetti alla Carbonara

Tradicional receita italiana com gema de ovos, queijo Grana Padano, bacon e um toque de pimenta

## Spaghetti alla Constanza

Ragu de filé cortado na ponta da faca, puxado com molho de tomate e outros temperos

## Spaghetti per Mariana

Camarões puxados no azeite e alho, rúcula, pimenta dedo-de-moça e molho de queijo Mascarpone

## Fusilli Sorrento

Molho de tomate da casa, cubos de mussarela de búfala fresca e manjericão

## Petti di Pollo all'Alfredo

Peito de frango grelhado, acompanhado de talharim fresco com o tradicional molho Alfredo

## I P E S C I

---

### Salmone alla Maria

Tranche de salmão, acompanhada com arroz de nozes, passas e espinafre batido na ponta da faca

### Sapore di Mare

Massa negra fresca, feita com tinta de lula, com pedaços de peixe fresco, hadock e camarões ao molho chmapagne

## L E C A R N I

---

### Piccata al Funghetto

Escalopes de filé mignon grelhados, cobertos com molho cremoso de cogumelos frescos. Servidos com espaguete

### Lingua al Funghi

Língua bovina com molho de funghi Porcini, acompanhada de delicado purê de batatas

### Filetto al Pepe Verde

Filé grelhado com molho de pimenta verde. Servido com arroz de brócolis

### Strogonoff Ivanovich

Filé mignon cortado em lascas, com creme de leite e cogumelos frescos. Acompanhado de arroz branco e batatas sauté

### Filetto Trastevere

Filé mignon grelhado coberto com molho de ricota defumada e presunto cozido. Acompanhado de massa fresca artesanal paglia e fieno

### Battuta do Ari

Paillard de Filé Mignon acompanhado de fettuccine fresco e molho de quatro queijos

### Filetto al Formaggio

Medalhões de Filé Mignon grelhados coberto com uma suave fonduta de queijo e acompanha batata Rostie

# 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.

### 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.

### 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.

## DA CHURRASQUEIRA E DO GRILL

### Sobrecoxa de frango

Orgânica, desossada

### Peito de frango

Orgânico

### Galeto de leite

Inteiro, desossado, orgânico

### Capa de filé

Assada lentamente por 8 horas

### Fraldinha Fatiada

Corte magro, macio e suculento da melhor parte da Fraldinha

### Ojo de Bife

Parte nobre do contra – filé entremeado com gordura

### Cotoletta di Maiale

Suculenta bisteca de porco da raça Duroc, feita na churrasqueira.  
(escolha seu acompanhamento)

# 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“

Robalo

Vermelho

Pargo  
220

# 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

---

## Arrozes

Branco | Brócolis | Maluco | Integral | Limão siciliano

## Batatas

Giuseppe | Palito | Portuguesa | Purê de batata

## Farofas

Cebola | Banana | Ovos | Manteiga | Abobrinha

## Saladas

Verde | Caesar | Mista

## Vegetais

Legumes grelhados | Espinafre cortado na ponta da faca

## Outros

Creme de espinafre | Feijão preto

## Cebola Grelhada

# DESSERT

---

## Frutta di Stagione

### Cheesecake

Torta à base de cream cheese acompanhada de deliciosa calda de cassis

### Mousse al Cioccolato

Deliciosa mousse cremosa de chocolate, servida com lascas de amêndoas

### Mousse al limone

Maravilhosa mousse de limão siciliano, servida com calda de limão

### Banana Giuseppe Grill

Bananas assadas e caramelizadas com sorvete de creme (Preparo: 10 minutos)

### Strudel di Mele

Massa folhada recheada com maçãs e passas. Fica irresistível servida com sorvete de creme

### Tiramisú

Doce tipicamente italiano feito com queijo Mascarpone, café e cobertura de cacau em pó

### Torta al Cioccolato

Massa fofo de chocolate recheada com camadas de brigadeiro, coberta com calda de chocolate e farofa de castanhas

### Toucinho do Céu

Tradicional doce português, feito com gemas de ovos e amêndoas

### Creme Caramel

Delicado pudim de leite com calda de caramelo

### Crema de Papaia al Cassis

Creme de mamão papaia batido com sorvete de creme e regado com licor de cassis

### Crema de Limone al Limoncello

44

Creme de limão siciliano batido com sorvete de creme e regado com Limoncello

### Manjar de Coco

Delicioso e cremoso manjar de coco servido com calda de ameixa selecionada

### Romeu e Julieta

Goiabada cascão feita na casa, servida quente com uma bola de sorvete de queijo Minas

### 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)

### Gelati

Sorvete

# SANDUÍCHES

servidos a partir das 15h

---

## Brasileiro

Carne assada, alface crespa, tomates frescos, cenoura, requeijão, broto de feijão e molho Thousand Island

## Americano

Peito de peru, requeijão, mango chutney e alface americana

## Giuseppe

Peito de frango desfiado, funghi italiano, muçarela de búfala, tomates frescos, pasta de gorgonzola e alface crespa

## Suíço

Queijo Emmental, salame, cenoura, alface crespa, cebolinha e molho Thousand Island

## Canadense

Lombo canadense, aipo, alface americana, maionese e mostarda

## Francês

Queijo Brie, nozes picadas, maçã verde e agrião

## Italiano

Presunto de Parma, muçarela de búfala, manjericão, tomates frescos, azeitonas verdes e pretas, pasta de Gorgonzola e azeite extra-virgem

## Carpaccio

Carpaccio, queijo Grana Padano ralado, molho clássico, rúcula, manjericão e alcaparras (opcional)

## Filé de Peito de Frango Grelhado

Alface, tomate, queijo Brie ou Emental

## Filé Mignon Grelhado

Alface, tomate, queijo Brie ou Emental

# VIVA L' ITALIA

---

## LUNEDI

Segunda-feira

Paglia & Fieno alla Siciliana

Massa fresca artesanal paglia e fieno com Camarões vm no molho de limão siciliano

## MARTEDI

Terça-feira

Bacalhau Esperitual

Tradicional receita portuguesa com bacalhau Gadus Mohua

## MERCOLEDI

Quarta-feira

Pollo Crocante

Peito de frango empanado com farinha panko, gratinado com muçarela de búfala. Servido com um cremoso risoto tomate e um toque de aceto balsâmico.

## GIOVEDI

Quinta-feira

Polpetone Giuseppe

Picanha moída moldada, recheada com muçarela, cozida no molho de tomates frescos, acompanhada de massa Penne

## VENERDI

Sexta-feira

Cannelloni di Gamberi

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

# B E B I D A S

---

## Águas...

Água Mineral Prata sem gás 310 ml

Água Mineral Prata com gás 310 ml

Água Mineral das Pedras 750 ml – Portugal

Água San Pelegrino 505 ml - Itália

Água de Coco Vero 330 ml

## Bebidas...

Refrigerantes

Suco de Laranja

Suco de abacaxi

Limonada Suíça

Limonada (feita só do sumo do limão)

Suco de (Tomate temperado)

Vinho sem Álcool. O melhor suco de uva do Brasil

## Cervejas...

Stella Artois

Backs

## Cafés...

Café Espresso Nolita

Café Descafeinado Nolita

Capuccino grande Nolita

Chás Variados

## Cardápio Solidário

O Instituto da Criança promove a transformação social e o desenvolvimento sustentável, além de patrocinar projetos sociais, educacionais e comunitários, e apoiar empresas no exercício da responsabilidade social.

É pautado pela transparência e pelo respeito às culturas das comunidades, à diversidade humana, à sociedade, aos investidores, e às instituições parceiras.

É auditada anualmente pela PricewaterhouseCoopers, publicando periodicamente relatórios em seu site e garantindo acessibilidade à gestão dos recursos.

A Campanha Cardápio Solidário foi desenvolvida pelo Instituto da Criança em parceria com o Grupo BestFork, nos restaurantes Giuseppe, Clube Gourmet, Giuseppe Grill Centro, Giuseppe Grill Leblon, Giuseppe Grill Mar e Laguiole, e arrecada R\$ 1.00 Real de cada conta, que são revertidos em ações sociais de inclusão e sustentabilidade.

É possível contribuir com este trabalho através de diversas formas, por isso o convidamos a conhecer mais sobre as iniciativas sociais do Instituto da Criança através do site [www.institutodacrianca.org.br](http://www.institutodacrianca.org.br)

Muito obrigado,

Instituto da Criança & Equipe Giuseppe Grill

