

ANTIPASTI & INSALATE

Nossas saladas são preparadas com produtos orgânicos

Coperto

Couvert opcional

Carpaccio di Salmone

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

Carpaccio "il classico"

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

Grana Padano

Tradicional queijo Italiano em lascas, acompanhado por mel

Mini Tábua de queijos

Mix de queijos - ementhal, brie, gorgonzola e grana padano

Insalata verde al pomodoro

Mix de alfaces frescas com tomate

Insalata de Parma

Alface Americana, Rúcula, Agrião, Presunto Parma e tomate cereja e molho de mostarda Dijon com mel

Insalata Caesar

Alface romana, grana padano e molho tradicional

Insalata verde com Brie

Mix de folhas verdes frescas, coberto com lâminas de queijo Brie francês

Insalata Caprese

Rodelas de tomates frescos, a verdadeira mussarela de búfala e manjericão, regados com azeite extra-virgem

* Cesta de pães ou pizza branca extra

PASTE GIUSEPPE

Gnocchetti per Mariana

Camarões médios puxados no azeite com molho bechamel, rúcula e pimenta dedo-de-moça

Gnocchetti Sorrento

Molho de tomates da casa, cubos de mussarela de búfala fresca e manjeriço

Gnocchetti Gemelli

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

Gnocchetti Constanza

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

Capeletti di Funghi

Delicada massa fina com recheio de shimeji shitake e salvia na manteiga

Riso di Parma

Risotto com arroz arbóreo italiano, aspargos frescos, presunto Parma crocante e grana padano.

Capeletti da Maria Clara

Delicada massa fina com recheio de edamame, lâminas de trufas, e molho de salvia na manteiga

Paglia e Fieno del Gondoliere

Massa fresca verde e amarela gratinada com molho de champagne presunto cozido e cogumelo Paris fresco

PASTE ITALIANI

Penne alla Campagnola

Berinjela, abobrinha, brócolis e pimentão salteados no azeite, finalizados com nosso delicioso molho de tomates

Fusilli Sorrento

Molho de tomates frescos, cubos de mussarela de búfala fresca e manjeriço

Spaghetti frutti di Mare

Camarão, lula e polvo refogados, puxados no molho de tomate.

PRATO DA BOA LEMBRANÇA

Cannelloni Giuseppe

Cannelloni recheado com ricota e espinafre, molho de tomates, gratinado com grana padano, finalizado com nozes tostadas

PETTI DI POLLO

Petti di Pollo all'Alfredo

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

Petti di Pollo alla griglia

Peito de frango grelhado com legumes no vapor

I PESCI

Pesce per Juliana

Filé de peixe do dia grelhado com molho de palmito, acompanhado de tiras de legumes cozidos e salteados com cogumelo paris

Salmone alla griglia

Tranche de Salmao fresco grelhado, acompanhado de arroz integral com brócolis e clara de ovos

Salmone di Zia Maria

Salmão com molho mostarda e dill, acompanhado de arroz de amêndoas e espinafre na ponta da faca

Filetto di Pesce Santorini

Filé de peixe do dia assado com ervas frescas, gengibre, vinho branco, azeite de oliva, suco de limão siciliano, acompanhado de arroz de açafreão com cubos de tomates

Namorado alla griglia

Filé de Peixe Namorado com molho tártaro, acompanhado de, batatas cozidas e brócolis Sauté

Polvo In Brodetto

Polvo refogado no alho, azeite, cebola, pimentão puxado no vinho branco com molho

LE CARNI

Piccata al Funghetto

Escalopinhos de filé mignon, dourados, cobertos com molho cremoso com cogumelos Paris frescos, acompanhados de espaguete

Filetto alla Griglia

Filé mignon grelhado acompanhado de salada verde

Filetto al Pepe Verde

Filé mignon grelhado, molho de pimenta verde, acompanhado de arroz de brócolis

Picanha Giuseppe

Picanha grelhada acompanhada de batatas sautées e farofa crocante com toque de castanha de caju

Escalope ao Molho Madeira

Filé mignon ao molho madeira com arroz à piamontese

Riso di coda alla vaccinara

Arroz de rabada desfiada no próprio molho, agrião, tomate assado e farofa crocante

VIVA L'ITALIA

LUNEDI

Segunda-feira

Pesce al limone

Filé de Peixe do dia grelhado, com maravilhoso Risone de limão siciliano

MARTEDI

Terça-feira

Filetto Don Antonio

Filet mignon grelhado ao molho de mango chutney da casa com espaguete ao alho e brócolis

MERCOLEDI

Quarta-feira

Ravioli verdi alla Matriciana

Massa verde de espinafre recheada com ricota e molho matriciana

GIOVEDI

Quinta-feira

Polpettone

Especialidade da casa com ingredientes secretos, recheada com mussarela, cozida em molho de tomate e ervas, acompanhada de penne

VENERDI

Sexta-feira

Lasagna da Manô

Massa branca com recheio de camarão vm, molho bechamel e catupiry

DESSERT

Insalata di Frutta

Frutta di Stagione

Cheesecake

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

Mousse al limone

Maravilhosa mousse de limão siciliano, servida com calda de limão

Mousse al Cioccolato

Maravilhosa mousse de chocolate, muito cremosa, servida com lascas de amêndoas

Strudel di Mele

Massa folhada, recheado com maçãs e passas.

Fica irresistível servido com chantilly ou com bola de sorvete de creme

Tiramisú

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

Torta al Cioccolato

Massa fofa de chocolate, recheada em camadas com brigadeiro, cobertura com calda de chocolate e farofa de castanhas

Toucinho do Céu

*Tradicional doce português, feito com gemas de ovos e amêndoas
Realmente divino.*

Creme Caramel

Delicado pudim de leite, com calda de caramelo

Crema de Papaia al Cassis

Crema de mamão papaia batido com sorvete de creme

Gelati

Sorvete

Romeu e Julieta

Goiabada cascão de Ponte Nova - MG com sorvete de queijo

Petit Gateau

Petit Gateau de cocada com sorvete de creme

SANDUÍCHES

servido 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, mussarela de búfala, tomates frescos, pasta de Gorgonzola e alface crespa

Suiço

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

Canadense

Lombo canadense, aipo, alface americana, maionese, mostarda e manteiga

Francês

Queijo Brie, nozes picadas, maçã verde, agrião e manteiga

Italiano

Presunto cru, mussarela de búfala, manjericão, tomates frescos, azeitonas verdes e pretas, pasta de Gorgonzola, manteiga e azeite extra-virgem

Carpaccio

Carpaccio, queijo parmesão 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

PIZZAS

servido a partir das 15h

Margherita

Pizza feita à pedido da Rainha Margherita di Savoia. Foi preparada com tomates frescos, mussarela, manjericão e azeite extra-virgem

Alla Romana

Tomates frescos, mussarela, finas fatias de aliche, manjericão, parmesão ralado grosso e azeite extra-virgem

Salame

Tomates frescos, mussarela, salame fatiado, orégano e azeite extra-virgem

Giuseppe

Tomates frescos, mussarela, funghi porcini, champignon, salsa, orégano e azeite extra-virgem

Quattro Stagioni

Tomates frescos, mussarela e cada quadrante preparado de modo diferente: lombo canadense, champignon, salame e brócolis com aliche. Orégano em todos os quadrantes

Parma

Tomates frescos, mussarela, presunto cru fatiado, azeitonas e orégano

CLÁSSICOS

Spaghetti alla Constanza

Molho com filé mignon cortado na ponta da faca, puxado com tomate e outros temperos

Spaghetti per Mariana

Camarões médios puxados no azeite com molho bechamel, rúcula e pimenta dedo-de-moça

Lasagne Giuseppe

Massa branca com recheio de carne, molho bechamel, pomodoro queijo Grana Padano e mussarela

Lingua al Funghi

Língua com molho do verdadeiro funghi Porcini italiano, acompanhada de delicado purê de batatas

Trippa alla Fiorentina

Dobradinha preparada ao molho sugo com ovo pochê trufado acompanhada de arroz com brócolis

Strogonoff Ivanovich

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

Filetto Trastevere

Filé mignon grelhado, coberto com molho de ricota defumada e presunto cozido, acompanhado de paglia-fieno fresco

Battuta di Filetto com Tagliatelle ai Quattro Formaggi

Paillard com fettuccine fresco com molho de quatro queijos

Ravioli alla Gastone

Uma deliciosa mistura de raviólis verdes recheados com ricota e raviólis brancos recheados com vitela ao molho do verdadeiro funghi porcini italiano

Polpettine

Mini especialidade da casa com ingredientes secretos, recheada com mussarela, cozida em molho de tomate e erva acompanhada de spaghetti