

ANTIPASTI & INSALATE

Coperto	19
<i>Pizza branca, ciabatta, focaccia, caponata, azeitonas pretas, salada de graos e pastas diversas</i>	
Carpaccio di Salmone	32
<i>Finas fatias de salmão regadas com azeite extra-virgem, limão siciliano e uma pitada de aneto</i>	
Carpaccio "il classico"	29
<i>Finas fatias de carne, temperadas com azeite extra-virgem, limão siciliano, flor de sal, temperos do chef e Grana Padano italiano</i>	
Grana Padano	48
<i>Tradicional queijo Italiano em lascas, acompanhado de mel</i>	
Mini Tábua de queijos	46
<i>Mix de queijos - ementhal, brie, gorgonzola e grana padano</i>	
Salada Grega alla Giuseppe	34
<i>Alface fresée, tomate, cebola roxa, azeitona preta, figo fresco, e queijo feta Grego.</i>	
Insalata de Parma	38
<i>Alface Americana, Rúcula, Agrião, Presunto Parma, tomate Italiano e molho de mostarda Dijon com mel</i>	
Insalata Caesar	29
<i>Alface romana, Queijo Grana padano e molho tradiciona</i>	
Insalata verde com Brie	38
<i>Mix de folhas verdes frescas, coberto com lâminas de queijo Brie francês e cubos de damasco temperados com azeite e ervas</i>	
Filé Aperitivo	48
<i>Filé mignon puxado no molho madeira com cebola.</i>	
Insalata Caprese	39
<i>Releitura da tradicional Salada Caprese, delicados cubos de tomates concassé, frescos, Sobre leito de mussarela de búfala com manjericao frescos.</i>	

PASTE GIUSEPPE

- Gnocchetti per Mariana** 79
Camarões médios puxados no azeite com molho bechamel, rúcula e pimenta dedo-de-moça
- Gnocchetti Sorrento** 54
Molho de tomates da casa, cubos de mussarela de búfala fresca e manjericão
- Gnocchetti Gemelli** 54
Delicioso molho feito com a mistura de quatro queijos em proporções diferentes e crocante de parmesão
- Gnocchetti Constanza** 58
Ragu de filé mignon cortado na ponta da faca, puxado com molho de tomate e outros temperos
- Lasagne Giuseppe** 64
Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, queijo Grana Padano e mussarela
- Capeletti da Maria Clara** 64
Delicada massa fina com recheio de edamame, lâminas de trufas, e infusão de salvia com manteiga

PASTE ITALIANI

- Penne alla Campagnola** 48
Berinjela, abobrinha, brócolis e pimentão salteados no azeite, finalizados com nosso delicioso molho de tomates
- Fusilli Sorrento** 54
Molho de tomates frescos, cubos de mussarela de búfala fresca e manjericão
- Spaghetti frutti di Mare** 78
Camarão, lula e polvo refogados, puxados no molho de tomate.

Prato da boa lembrança

- Panzerotti Caipira** 78
recheio de sobre coxa de frango caipira quiabo e um toque de Gengibre, molho da redução do próprio ensopado

Petti di Pollo

Petti di Pollo all'Alfredo 58

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

Petti di Pollo alla griglia 49

Peito de frango grelhado com legumes no vapor

Petti di Pollo Parmegiana 58

Filé de peito de frango a milanesa ,gratinado com queijo e presunto, molho de tomates frescos, acompanhado de puré de batatas

I P E S C I

Pesce per Juliana 86

Filé de peixe do dia grelhado com creme de palmito, acompanhado de legumes cortados a julienne e salteados com cogumelo paris

Salmone alla griglia 78

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

Salmone di Zia Maria 78

Tranche Salmão com molho mostarda e aneto, acompanhado de arroz de noses, passas, e espinafre batido na ponta da faca

Filetto di Pesce Santorini 86

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

Polvo In Brodetto 96

Tentaculos de polvo refogados no molho de tomate especial da casa, vinho branco e pimentoes e arroz com brocolis.

Haddock 96

Tradicional receita de Haddock ao leite, acompanha purê de maçã verde, batata torneada e pesto de salsa

Filé de Truta Salmonada Arco-Íris 86

Com arroz de maçã e amêndoas

LE CARNI

Piccata al Funghetto	76
<i>Escalopinhos de filé mignon, dourados, cobertos com molho cremoso com cogumelos Paris frescos, acompanhados de espaguete</i>	
Filetto alla Griglia	79
<i>Filé mignon grelhado acompanhado de salada verde</i>	
Filetto al Pepe Verde	79
<i>Filé mignon grelhado, molho de pimenta verde, acompanhado de arroz com brócolis</i>	
Picanha Giuseppe	88
<i>Picanha grelhada acompanhada de batatas sautéés e farofa na manteiga crocante</i>	
Escalope ao Molho Madeira	78
<i>Filé mignon ao molho madeira com arroz à piamontese</i>	
Riso di coda alla vaccinara	69
<i>Arroz de rabada desfiada no próprio molho, agrião, tomate concassé.</i>	
Filetto Alla Parmegiana	78
<i>Filé mignon a milanesa gratinado com queijo e presunto e molho de tomates, frescos, acompanhado de puré de batatas</i>	
Filetto Alla Cavallo	78
<i>Filé mignon grelhado, com ovo caipira frito em cima acompanhado de batatas soute arroz e feijao</i>	

VIVA L'ITALIA

LUNEDI

Segunda-feira

Pesce al limone 86
Filé de Peixe do dia grelhado, com maravilhoso Risone de limão siciliano

MARTEDI

Terça-feira

Filetto Don Antonio 78
Filet mignon grelhado ao molho de mango chutney da casa com espaguete ao alho e brócolis

MERCOLEDI

Quarta-feira

Caramelle de búfala alla Zaferano 68
Massa recheada com mussarela de búfala manjericao, ao molho de açafrão

GIOVEDI

Quinta-feira

Polpettone 68
Fina seleção de carnes moldadas artesanalmente, recheada com mussarela, cozida em molho de tomate e ervas, acompanhada de penne

VENERDI

Sexta-feira

Lasagna da Manô 84
Massa fresca artesanal com delicioso recheio de camarão vm, ao molho bechamel e catupiry

DESSERT

Insalata di Frutta	22
Frutta di Stagione	18
Cheesecake	22
<i>Torta a base de cream cheese acompanhada de deliciosa calda de cassis</i>	
Mousse al limone	22
<i>Maravilhosa mousse de limão siciliano, servida com calda de limão</i>	
Mousse al Cioccolato	22
<i>Maravilhosa mousse de chocolate, muito cremosa, servida com lascas de amêndoas</i>	
Strudel di Mele	22
<i>Massa folhada, recheado com maçãs e passas. Fica irresistível servido com chantilly ou com bola de sorvete de creme</i>	
Tiramisú	22
<i>Doce tipicamente italiano, feito com queijo mascarpone, café e cobertura de cacau em pó</i>	
Torta al Cioccolato	22
<i>Massa fofo de chocolate, recheada em camadas com brigadeiro, cobertura com calda de chocolate e farofa de castanhas</i>	
Toucinho do Céu	22
<i>Tradicional doce português, feito com gemas de ovos e amêndoas Realmente divino.</i>	
Creme Caramel	22
<i>Delicado pudim de leite , com calda de caramelo</i>	
Crema de Papaia al Cassis	24
<i>Creme de mamão papaia batido com sorvete de creme</i>	
Gelati	19
<i>Sorvete</i>	
Romeu e Julieta	26
<i>Goiabada cascão de Ponte Nova - MG com sorvete de queijo</i>	
Petit Gâteau de Cocada com Doce de Leite (10 Minutos)	24
<i>Bolinho de cocada com centro de doce de leite, servido com sorvete de tapioca</i>	

SANDUICHES

servido a partir das 15h

Brasileiro	28
<i>Carne assada, alface crespa, tomates frescos, cenoura, requeijão, broto de feijão e molho thousand Island</i>	
Americano	29
<i>Peito de peru, requeijão, mango chutney e alface americana</i>	
Giuseppe	29
<i>Peito de frango desfiado, funghi italiano, mussarela de búfala, tomates frescos, pasta de Gorgonzola e alface crespa</i>	
Suíço	29
<i>Queijo Emmental, salame, cenoura, alface crespa, cebolinha, molho Thousand Island e manteiga</i>	
Canadense	29
<i>Lombo canadense, aipo, alface americana, maionese, mostarda e manteiga</i>	
Francês	32
<i>Queijo Brie, nozes picadas, maçã verde, agrião e manteiga</i>	
Italiano	32
<i>Presunto cru, mussarela de búfala, manjericão, tomates frescos, azeitonas verdes e pretas, pasta de Gorgonzola, manteiga e azeite extra-virgem</i>	
Carpaccio	32
<i>Carpaccio, queijo parmesão ralado, molho clássico, rúcula, manjericão e alcaparras (opcional)</i>	
Filé de peito de frango grelhado	32
<i>Alface, tomate, queijo Brie ou Emental</i>	
Filé mignon grelhado	39
<i>Alface, tomate, queijo Brie ou Emental</i>	

PIZZAS

servido a partir das 15h

Margherita	48
<i>Pizza feita à pedido da Rainha Margherita di Savoia. Foi preparada com tomates frescos, mussarela, manjericão e azeite extra-virgem</i>	
Alla Romana	48
<i>Tomates frescos, mussarela, finas fatias de aliche, manjericão, parmesão ralado grosso e azeite extra-virgem</i>	
Salame	54
<i>Tomates frescos, mussarela, salame fatiado, orégano e azeite extra-virgem</i>	
Giuseppe	54
<i>Tomates frescos, mussarela, funghi porcini, champignon, salsa, orégano e azeite extra-virgem</i>	
Quattro Stagioni	54
<i>Tomates frescos, mussarela e cada quadrante preparado de modo diferente: lombo canadense, champignon, salame e brócolis com aliche. Orégano em todos os quadrantes</i>	
Parma	64
<i>Tomates frescos, mussarela, presunto cru fatiado, azeitonas e orégano</i>	

Clássicos. . .

-  **Spaghetti alla Constanza** 58
Molho com Filé mignon cortado na ponta da faca, puxado com tomate e outros temperos
-  **Spaghetti per Mariana** 79
Camarões medios puxados no azeite com molho mascarpone com bechamel, rúcula e pimenta dedo-de-moça
-  **Lasagne Giuseppe** 64
Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, queijo Grana Padano e mussarela
-  **Lingua al Funghi** 64
Língua bovina com molho de funghi Porcini italiano, acompanhada de delicado purê de batatas
-  **Trippa alla Fiorentina** 66
Suculenta dobradinha preparada ao molho sugo com ovo pochê trufado acompanhada de arroz com brócolis
-  **Strogonoff Ivanovich** 69
Filé mignon cortado em lascas, com creme de leite e cogumelos Paris frescos, creme de leite, acompanhado de arroz branco e batatas sauté
-  **Filetto Trastevere** 78
Filé mignon grelhado, coberto com molho de ricota defumada e presunto cozido, acompanhado de massa fresca artesanal paglia-fieno
-  **Battuta di Filetto com Tagliatelle ai Quattro Formaggi** 69
Paillard com fettuccine fresco, e molho de quatro queijos
-  **Ravioli alla Gastone** 68
Uma deliciosa mistura de raviólis verdes recheados com ricota e raviólis brancos recheados com vitela ao molho do verdadeiro funghi porcini italiano
-  **Polpettine** 68
Fina seleção de carnes moldadas artesanalmente com ingredientes secretos, recheada com mussarela, cozida em molho de tomate e erva acompanhada de spaghettini