

ANTIPASTI&INSALATE

Coperto

Pizza branca, ciabatta, focaccia, caponata, azeitonas pretas, salada de graos e pastas diversas

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 de mel

Insalata de Parma

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

Insalata Caesar

Alface romana, Queijo Grana padano e molho tradiciona

Filé Aperitivo

Filé mignon puxado no molho madeira com cebola.

Insalata Caprese

Releitura da tradicional Salada Caprese, delicados cubos de tomates concassé, frescos, Sobre leito de mussarela de búfala com manjericao frescos.

* Cesta de pães ou pizza branca extra

PASTE GIUSEPPE

Gnocchetti per Mariana

Camarões médios puxados no azeite e alho, rúcula pimenta dedo-de-moça e molho Bechamel

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

Canelone de Costela

Delicada massa verde com agrião, recheado com costela bovina desfiada. e um toque de molho madeira

Spaghetti alla Carbonara

Tradicional receita italiana com gema de ovos, queijo Grana padano, Bacon e um toque de pimenta.

Fusilli Sorrento

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

Prato da boa Lembrança

Pappardelle de ragu suino

*Tradicional massa larga, com ragú de costela suína
puxado no molho sugo e tomate cereja*

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 P E S C I

Pesce per Juliana

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

Atum Giuseppe

Atum selado com crosta de gergelim, com acompanhamento de Orzotto de shitak e brócolis

Polvo Giuseppe

Tentáculos de polvo saltados no azeite com um toque de pomodoro e manjericao e Massa negra com tinta de lule e amarela com açafrão

Salmone di Zia Maria

Tranche Salmão acompanhado de arroz de nozes, passas, e espinafre batido na ponta da faca

Risotto di Gamberi

Risoto de camarões generosos, temperados com alho poró crocante e açafrão da terra. Feito com o original arroz arbóreo italiano

Bacalhau em crostas

*Gratinado com Bechamel e pangratatto, acompanha legumes salteados no azeite
(Batata, Cebola, Brocolis e tomate)*

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

Pancia di Maiale

Barriga de porco confitada por horas, finalizada ao forno com acompanhamento de Feijao branco e batatas fondant

Controfiletto di Maiale

Contra file suino grelhado, acompanhado de lentilhas, shitake com perfume de manteiga de garrafa e molho de mostarda

Rabada com Polenta

Maravilhosa Rabada desfiada e prensada sevida com polenta cremosa, e molho madeira

Escalope ao Molho Madeira

Filé mignon ao molho madeira com arroz à piamontese

Paleta de Cordeiro

Lascas de cordeiro cozidos no próprio caldo com um toque de Funghi acompanha fettuccine frescos na salvia e manteiga

Filetto Alla Cavallo

Filé mignon grelhado, com ovo caipira frito em cima acompanhado de batatas soute arroz e feijao

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

Caramelle de búfala alla Zaferano

Massa recheada com mussarela de búfala manjericao, ao molho de açafrao

GIOVEDI

Quinta-feira

Polpettone

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

Massa fresca artesanal com delicioso recheio de camarao vm, ao molho bechamel e catupiry

D E S S E R T

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

Creme de mamão papaia batido com sorvete de creme

Gelati

Sorvete

Romeu e Julieta

Goiabada cascão de Ponte Nova - MG com sorvete de queijo

Petit Gâteau de Cocada com Doce de Leite (10 Minutos)

*Bolinho de cocada com centro de doce de leite,
servido com sorvete de tapioca*

SANDUICHES

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

Pratos que saíram

Salada Grega alla Giuseppe

Alface fresée, tomate, cebola roxa, azeitona preta, figo fresco, e queijo feta Grego.

Insalata verde com Brie

Mix de folhas verdes frescas, coberto com lâminas de queijo Brie francês e cubos de damasco temperados com azeite e ervas

Trippa alla Fiorentina

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

Polpettine

Fina seleção der carnes moldadas artesanalmente com ingredientes secretos, recheada com mussarela, cozida em molho de tomate e erva acompanhada de spaghettini

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 açafão com cubos de tomates concassé

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 e alho, rúcula pimenta dedo-de-moça e molho Bechamel



Lingua al Funghi

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



Lasanha Giuseppe

Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, manjericao, queijo Grana padano e mussarela



Filetto al Pepe Verde

Filé mignon grelhado, molho de pimenta verde, acompanhado 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 massa fresca artesanal paglia-fieno



Battuta di Filetto com Tagliatelle ai Quattro Formaggi

Paillard com fettuccine fresco, e 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*



Picanha Giuseppe

Picanha grelhada acompanhada de batatas soutées e farofa crocante na manteiç

Cardápio Happy Hour

ANTIPASTI & INSALATE

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 de mel

Mini Tábua de queijos

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

Insalata de Parma

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

Insalata Caesar

Alface romana, Queijo Grana padano e molho tradiciona

Insalata verde com Brie

Mix de folhas verdes frescas, coberto com lâminas de queijo Brie francês e cubos de damasco temperados com azeite e ervas

Filé Aperitivo

Filé mignon puxado no molho madeira com cebola.

Insalata Caprese

Releitura da tradicional Salada Caprese, delicados cubos de tomates concassé, frescos, Sobre leito de mussarela de búfala com manjericao frescos.

* Cesta de pães ou pizza branca extra

Cardápio Happy Hour

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

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

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

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

Pappardelle de ragú suino

Tradicional massa larga, com ragú de costela suína puxado no molho sugo e tomate cereja