

## ANTIPASTI & INSALATE

---

Couvert Por pessoa	24
Lingüiça 1 unidade	12
Ostras frescas 1 unidade	8
Palmito Fresco Grelhado	42
Capa de Filé Aperitivo Assada lentamente por 8 horas	64
Carpaccio di Salmone Finas fatias de salmão regadas com azeite extra-virgem, limão siciliano e uma pitada de aneto	48
Carpaccio "ilClassico" Finas fatias de carne com azeite extra-virgem, limão siciliano, flor de sal, temperos do chef e Grana Padano	38
Insalata de Parma Alface, rúcula, agrião, presunto Parma, tomate e molho de mostarda Dijon com mel	48
Insalata Caesar Alface romana, queijo Grana Padano e molho tradicional	36
Insalata Caprese Rodelas de tomates frescos, a verdadeira mussarela de búfala e manjericão Regados com azeite extra-virgem.	48

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

---

Gnocchetti per Mariana	128
Camarões puxados no azeite e alho, rúcula, pimenta dedo-de-moça e molho de queijo Mascarpone	
Gnocchetti Sorrento	73
Molho de tomate da casa, cubos de mussarelade búfala fresca e manjerição	
Gnocchetti Gemelli	73
Delicioso molho feito com a mistura de quatro queijos em proporções diferentes	
Gnocchetti Constanza	73
Ragu de filé cortado na ponta da faca, puxado com molho de tomate e outros temperos	
Lasagna Giuseppe	78
Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, manjerição, queijo Grana Padano e mussarela	
Ravioli Alla Gastone	78
Uma deliciosa mistura de raviólis verdes recheados com ricota e amarelos recheados com vitela ao molho de funghi	
Spaghetti alla Carbonara	74
Tradicional receita italiana com gema de ovos, queijo Grana Padano, bacon e um toque de pimenta	
Spaghetti Alla Constanza	68
Ragu de filé cortado na ponta da faca, puxado com molho de tomate e outros temperos	
Spaghetti per Mariana	128
Camarões puxados no azeite e alho, rúcula, pimenta dedo-de-moça e molho de queijo Mascarpone	
Fusilli Sorrento	68
Molho de tomate da casa, cubos de mussarelade búfala fresca e manjerição	
Petti di Polloall'Alfredo	68
Peito de frango grelhado, acompanhado de talharim fresco com o tradicional molho Alfredo	
Spaghetti con Le ostriche	88
Com ostras refogadas no vinho branco e temperos do chef	
PRATO DA BOA LEMBRANÇA:	
Involtini de Polo	86
Peito de frango recheado com cogumelos, mostarda Dijon, acompanhado de massa fresca negra, perfumado com azeite de trufa	

## I P E S C I

---

<b>Pesce per Juliana</b> Filé de peixe grelhado com creme de palmito, legumes cortados àJulienne e salteados com cogumelos Paris	96
<b>Salmone alla Maria</b> Tranche de salmão, acompanhada com arroz de nozes, passas e espinafre batido na ponta da faca	94
<b>Pesce al limone</b> Filé de peixe grelhado com maravilhoso arroz de limão siciliano	96
<b>Risotto di Gamberi</b> Risoto de camarões, temperados com alho poró crocante e açafrão da terra. Feito com o original arroz arbóreo italiano	124

## L E C A R N I

---

<b>Piccata al Funghetto</b> Escalopes de filé mignon grelhados, cobertos com molho cremoso de cogumelos frescos. Acompanhados de espaguete.	89
<b>Lingua al Funghi</b> Lingua com molho do verdadeiro funghi Porcini italiano, acompanhada de delicado purê de batatas.	86
<b>Filetto al Pepe Verde</b> Filé grelhado com molho de pimenta verde. Servido com arroz de brócolis	89
<b>Strogonoff Ivanovich</b> Filé mignon cortado em lascas, com creme de leite e cogumelos frescos. Acompanhado de arroz branco e batatas soutée	86
<b>Filetto Trastevere</b> Filé mignon grelhado coberto com molho de ricota defumada e presunto cozido. Acompanhado de massa fresca artesanal paglia e fieno.	96
<b>Battuta di Filetto al quatro formaggi</b> Paillard com fettuccini aos quatro queijos.	96

## CARNI GIUSEPPE GRILL

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

---

### CLÁSSICOS

Maminha	96
Nossa tradicional Maminha é uma raridade. Corte característico das antigas casas de carne cariocas.	
Picanha Supra Sumo	124
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	98
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	74
Orgânica, desossada	
Peito de frango	68
Orgânico	
Galeto de leite	86
Inteiro, desossado, orgânico	
Batuta de Picanha	96
Filé mignon batido bem fino	
Capa de filé	96
Assada lentamente por 8 horas	
Fraldinha	96
Corte magro, macio e suculento da melhor parte da Fraldinha	
Bife de Tira	98
Clássico corte transversal da Picanha	

## DA PEIXARIA

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

---

Ostra Fresca Unidade	8
Lagosta	230
Cavaquinha	200
Camarão Grande " VG "	290
Robalo	160
Vermelho	140

## 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

---

<b>Arrozes</b>	28
Branco   Brócolis   Maluco   Integral   Limão siciliano	
<b>Batatas</b>	28
Giuseppe   Palito   Portuguesa   Purê de batata	
<b>Farofas</b>	28
Cebola   Banana   Ovos   Manteiga	
<b>Saladas</b>	28
Verde   Caesar   Mista	
<b>Vegetais</b>	29
Cebola assada   Legumes grelhados   Espinafre cortado na ponta da faca	
<b>Outros</b>	29
Creme de espinafre   Feijão preto	

## DESSERT

---

Insalata di Frutta	24
Frutta di Stagione	20
Cheesecake Torta à base de cream cheese acompanhada de deliciosa calda de cassis	26
Mousse al Cioccolato Deliciosa mousse cremosa de chocolate, servida com lascas de amêndoas	26
Strudel di Mele Massa folhada recheada com maçãs e passas. Fica irresistível servida com chantilly e sorvete de creme	26
Tiramisú Doce tipicamente italiano feito com queijo Mascarpone, café e cobertura de cacau em pó	26
Torta al Cioccolato Massa fofa de chocolate recheada com camadas de brigadeiro, coberta com calda de chocolate e farofa de castanhas	26
Toucinho do Céu Tradicional doce português, feito com gemas de ovos e amêndoas	26
Creme Caramel Delicado pudim de leite com calda de caramelo	26
Crema de Papaia al Cassis Creme de mamão papaia batido com sorvete de creme e regado com licor de cassis	28
Manjar de Coco Delicioso e cremoso manjar de coco servido com calda de ameixa selecionada	26
Romeu e Julieta Goiabada cascão de Ponte Nova – MG servida quente com uma bola de sorvete de queijo Minas	29
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)	28
Gelati Sorvete	22

## SANDUÍCHES

---

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

## P I Z Z A S

---

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