

Made in Japan

Sashimi de salmão (5 peças)

Sushi de salmão (dupla)

Usuzukuri de salmão (12 fatias)

finas fatias

Tartar de salmão

acompanhado de chips de raízes

Hot Crunchy Maki (6 peças)

flocos de arroz e tartar de salmão

Urumaki / Ebiten

camarão VG empanado na tempurá enrolado no salmão

Pipoca de camarão

com Spicy cream

Nirá

brotos de alho japonês salteados no sakê e shoyu

Shitake ou shimeji

salteados no sakê e shoyu

Couvert

por pessoa

Caviar

Caviar italiano Giaveri de esturjão / Servido com Blinis]

Ossetra

Lata 15g

Beluga

lata 15g

Entradas

Ostras

frescas / grelhadas / rockfeller

Mexilhões frescos refogados com vinho branco, azeite extravirgem, pimenta dedo de moça e temperos frescos

Ceviche clássico

peixe do dia, leite de tigre, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça

Ceviche de salmão

com leite de coco, limão siciliano, pimenta dedo de moça, cebola roxa e coentro

Tartare de atum oriental

com shoyo, gergelim tostado, namplá e pimenta togarashi

Sardinhas

frita / escabeche

Coxinha de caranguejo (2 unidades)

Linguiça Giuseppe fatiada (1 unidade)

Camarões empanados com catupiry (4 unidades)

Tempura de lulas

com maionese de cebolinha francesa

Bolinhos de bacalhau (6 unidades)

Pastéis (8 unidades)

camarão | queijo | carne | catupiry | misto

Palmito fresco grelhado

Saladas

Salada mista

mix de folhas, lascas de pupunha, tomatinho assado e cenoura

Salada de haddock

repolho roxo, repolho branco, cenoura, cebola roxa, maçã verde, maionese artesanal e haddock desfiado

Salada de burrata

burrata, camarões, tomate confit e um toque de azeite extravirgem

Salada niçoise

clássica salada com rúcula, tomates sweet grape, azeitonas, batata baroa, vagem francesa, atum e ovos

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS. Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como: glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. **Lei nº 6159 de 04/05/2017**

Panelinhas

seleção de deliciosas receitas servidas em pequenas panelinhas. Ótimas opções de entradas, podendo ainda ser feita uma divertida degustação de sabores e texturas.

Siri

receita tradicional

Panelinha de ovo poché

mousseline de baroa, cogumelo paris e azeite trufado

Cogumelos Paris

salteados, salsa fresca

Moqueca de peixe

com farofa de coco

Haddock

molho champagne, espinafre, cogumelos Paris e tomatinho assado

Vieiras trufadas

vieiras frescas, salteadas com molho de trufa

Sugestão de almoço: servidos de segunda a sexta das 12 h às 17 h - exceto feriados com direito ao couvert e sobremesa do dia, consulte o garçom.

Tournedos de atum

com alho-poró confitado, palmito fresco defumado e molho de capim limão

Peixe à dorê

peixe do dia à milanesa, purê de batata e molho de camarões

Peixe grelhado

peixe do dia com molho de capim limão, salada de quinoa vermelha e abóbora

Bacalhau espiritual

tradicional receita portuguesa com bacalhau Gadus Morhua

Fraldinha fatiada

Corte magro, macio e suculento da melhor parte da fraldinha, acompanhamento a escolha

Picadinho releitura Laguiole

picanha na ponta da faca, arroz arbóreo, bacon, ovo poché, farofa na manteiga, banana à milanesa

Espaguete com ragu de polvo

ragu de polvo ao molho pomodoro com crocante de bacon

Arroz com mexilhão

mexilhões cozidos com vinho branco, ervas e pimenta dedo de moça

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS. Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como: glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. **Lei nº 6159 de 04/05/2017**

Peixaria

todos os peixes e frutos do mar são entregues diariamente de acordo com a sorte dos nossos pescadores. Preço por quilo.

Lagosta

Cavaquinha

Camarão grande

Lula

Pampo

Robalo

Badejo

Garoupa

Pargo

Linguado

Vermelho

Polvo cozido

Pata King Crab

Centolla

consultar preço na peixaria

Clássicos

Tranche de namorado

ao cartoccio, acompanhamento a escolher

Tranche de salmão

acompanhamento a escolher

Tournedos de atum

com alho-poró confitado, palmito fresco defumado e molho de capim limão

Panela da Zozô

polvo, lula, camarão sobre açaçá

Arroz de frutos do mar

com camarão, polvo, lula e mexilhão

Moqueca baiana de peixe

com arroz branco e farofa de dendê

Bobó de camarão e lula

com arroz branco e farofa de dendê

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS. Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como: glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. **Lei nº 6159 de 04/05/2017**

Cassoulet de frutos do mar

com lula, polvo, camarão VM, mexilhão, feijão branco e arroz branco

Haddock

molho champagne, espinafre, cogumelos Paris, tomatinhos assados e batata

Risotto de polvo

com brócolis, tomates confitados e tapenade de azeitona

Paglia e fieno

com lula, polvo, camarão vg, peixe e mexilhão

Espaguete alle vôngole veraci

vôngoles cozidos com vinho branco, ervas e pimenta dedo de moça

Salada morna de frutos do mar

Camarão VM, lula, polvo, rúcula, acompanhamento a escolher

Tagliatelle nero com vieiras

Com molho de tartufo negro

Bacalhau não é peixe, Bacalhau é Bacalhau...

todos os pratos de bacalhau são feitos com lombo de bacalhau do Porto Gadus Morhua

Bacalhau Giuseppe

lombo de bacalhau assado, servido com batatas ao murro, brócolis, cebola confitada e azeitonas

Bacalhau espiritual

tradicional receita portuguesa com bacalhau Gadus Morhua

Bacalhau com natas

lascas de bacalhau assados lentamente com camadas de batatas, creme e azeitonas

Bacalhau ao Bráz

lascas de bacalhau, com batata palha, cebola, ovos e azeitonas

Arroz de bacalhau Laguiole

arroz cremoso com bacalhau desfiado, acompanha batata palha, ovos de codorna e azeitonas

Convidado Especial

Polvo à lagareiro

grelhado, servido com batatas ao murro, brócolis, cebola confitada e azeitonas.

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS. Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como: glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. **Lei nº 6159 de 04/05/2017**

Camarões...

VG | VM

Camarão de aniversário

camarões, envoltos em Catupiry e empanados, acompanhados por arroz de limão siciliano

Risotto de camarão

com açafraão e um dos camarões empanado em panko

Espaguete mariana

tradicional receita do Giuseppe preparada com queijo mascarpone, rúcula e pimenta dedo de moça

Camarão ao forno

assados inteiros com casca, acompanhamento a escolha

Camarão trufado

preparados com molho de trufas negras, acompanhamento a escolha

Camarão ao molho de catupiry

136 acompanhados com arroz e batata palha

Giuseppe Grill

há mais de 25 anos nossa empresa vem buscando os melhores produtos, as melhores técnicas e os melhores profissionais para elevar a mesa dos nossos clientes. Queremos apresentar a você também no Giuseppe Mar a "Melhor Carne do Rio", título que o grupo BestFork orgulhosamente detém.

Picanha supprassumo

corte exclusivo, criado e desenvolvido por nós. É tão específico que de uma peça inteira de Picanha só extrai uma Suprassumo, que é a parte mais macia, suculenta e saborosa

Fraldinha fatiada

Corte magro, macio e suculento da melhor parte da fraldinha

Bife de tira

tradicional corte da picanha

Steak ao sal grosso

corte clássico retirado da parte mais nobre do filé mignon

Strogonoff de mignon

arroz branco e batata a sua escolha

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS. Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como: glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. **Lei nº 6159 de 04/05/2017**

Acompanhamentos

todos os pratos da Peixaria e Steak Collection dão direito a um acompanhamento a sua escolha

Espinafre

arroz / creme / vapor

Arroz integral

Arroz caldoso

de azeitonas e rúcula

Arroz de limão siciliano

Salada de tomatinhos assados

com cebola roxa, manjeriço fresco

Batatas

chips | giuseppe | frita rústica | assada

Mousseline de baroa

Cebola assada

Mix de folhas orgânicas

com vinagrete do chef e lascas de pupunha

Legumes orgânicos glaceados

seleção de mini legumes do dia

Farofa de abobrinha

com farinha de milho de Araxá e pimenta dedo de moça

Farofas

de ovos | cebola | banana

Pirão de peixe

Sobremesas

Éclair

Com diplomata de chocolate belga branco

Creme siciliano

Creme de papaya

Bolo Giuseppe bolo morno de chocolate com brigadeiro cremoso e sorvete de vanilla

Profiteroles de amêndoas

com sorvete de baunilha e calda de avelã

Romeu & Julieta

com goiabada cascão de Ponte Nova - MG servida quente e uma bola de sorvete de queijo Minas

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS. Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como: glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. **Lei nº 6159 de 04/05/2017**

Petit gateau de cocada mole

com sorvete de tapioca

Mousse de chocolate au pô

Crème caramel

Cocada Brulée

Com tartare de abacaxi e sorvete de vanilla

“Le Grand Éclair”

Com diplomata de chocolate belga branco

Frutas da estação

Sorvetes

Bebidas

Água prata sem gás | 300 ml

Água prata com gás | 300 ml

Água das pedras | 750 ml

Água san pellegrino | 505 ml

Acqua panna | 505 ml

Evian com gás | 750 ml

Evian sem gás | 750 ml

Refrigerantes, água tônica

Sucos naturais

Suco mix

abacaxi, maracujá, laranja e hortelã

Suco de tomate

Suco de tomate temperado

Mate da casa

Chás variados

Café Expresso Nolita

Café Expresso Macchiato

Capuccino

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS. Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como: glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. **Lei nº 6159 de 04/05/2017**

Bebidas Alcoólicas

Cerveja Stella Artois

Cerveja Becks

Cerveja Tigresa

Cerveja Hoegaarden

Defesa do Consumidor: 2533-4488 | Disque Denúncia: 2253-1177

Saúde Pública: 2503-2280 | Vigilância Sanitária: 1746 | Procon: 151

Se beber não dirija. É proibida a venda ou distribuição de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Lei 13.106 de 17 de março de 2015. Preços apresentados em Reais (BR). NÃO ACEITAMOS CHEQUES

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS. Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como: glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. **Lei nº 6159 de 04/05/2017**