

APERITIVOS E ENTRADAS

COUVERT - POR PESSOA

LINGUIÇA - 1 UNID.

OSTRA FRESCA, GRELHADA OU GRATINADA - 1 UNID.

VIEIRA - 1 UNIDA.

LINGUIÇA DE COSTELA BOVINA BLACK ANGUS - 2 UNID.

CORACÃO DE GALINHA - 12 UNID.

LINGUIÇA DEFUMADA APERITIVO - 8 UNID.

PALMITO FRESCO GRELHADO

DELÍCIAS DA DONA GEMA

CANUDOS CROCANTES DE POLVILHO E QUEIJO GRANA PADANO

PASTÉIS - 8 UNID.

CARNE, QUEIJO, CAMARÃO, CATUPIRY OU MISTOS

BOLINHOS GIUSEPPE GRILL - 6 UNID.

CROQUETES DE PICANHA, FEITO COM TEMPEROS ESPECIAIS

POLPETTA DE PICANHA - 6 UNID.

ESFERAS DE PICANHA À MILANESA RECHEADAS DE QUEIJO MINAS

QUIBE DE PICANHA - 6 UNID.

BOLINHOS DE BACALHAU - 6 UNID.

FEITOS COM BACALHAU DO PORTO EXTRA GADUS MORHUA

CARPACCIO DE PICANHA

PICANHA SELADA NA CHURRASQUEIRA EM FINAS FATIAS

CEVICHE DE SALMÃO

SALMÃO, LEITE DE COCO, LIMÃO SICILIANO, PIMENTA DEDO DE MOÇA,

CEBOLA ROXA

E COENTRO

CEVICHE CLÁSSICO

PEIXE DO DIA, LEITE DE TIGRE, CEBOLA ROXA, COENTRO, PIMENTA DEDO DE MOÇA

PORK SKIN

PELE DE PORCO CROCANTE

LULA À DORÊ

PANELINHAS...

SELEÇÃO DE DELICIOSAS RECEITAS SERVIDAS EM PEQUENAS PANELINHAS

PANELINHA DE SIRI

CARNE DE SIRI DESFIADA COM ERVAS E UM LEVÍSSIMO TOQUE DE DENDÊ

PANELINHA DE CAMARÃO

MOLHO BISQUE, BECHAMEL E COGUMELOS PARIS

PANELINHA DE COSTELA DE BOI

COSTELA DESFIADA COM FUNGUI E PURÊ DE BATATA BAROA

PANELINHA DE OSTRAS

COM MOLHO DE CHAMPAGNE

PANELINHA DE CAVAQUINHA

COM MOLHO DE CHAMPAGNE E COGUMELOS PARIS

PANELINHA DE OVO POCHÊ

COM OVO POCHÊ, PURÊ DE BATATAS E PERFUME DE TRUFAS BRANCAS

PANELINHA DE HADDOCK

COM CHAMPAGNE E COGUMELOS PARIS

SALADAS ORGÂNICAS...

MIX DE FRUTOS DO MAR

LULA, POLVO E CAMARÕES GRELHADOS, EM LEITO DE RÚCULAS, AZEITE E ERVAS

CAESAR

ALFACE AMERICANA, CROUTONS, MOLHO TRADICIONAL E GRANA PADANO

MISTA

ALFACE, PALMITO, TOMATE CEREJA, FIOS DE CENOURA E REPOLHO ROXO

Os Clássicos...

COM DIREITO A UM ACOMPANHAMENTO

★ MAMINHA (4 FATIAS)

NOSSA TRADICIONAL MAMINHA É UMA RARIDADE, POIS É UM CORTE CARACTERÍSTICO DAS ANTIGAS CASAS DE CARNES CARIOCAS. HOJE SÓ SE ENCONTRA ESSE PRIVILÉGIO NO GIUSEPPE GP111

★ PICANHA SUPRA SUMO

CORTE EXCLUSIVO, CRIADO E DESENVOLVIDO POR NÓS. É TÃO ESPECÍFICO QUE DE UMA PEÇA INTEIRA DA PICANHA SÓ SE EXTRAÍ UMA SUPRA SUMO, QUE É A PARTE MAIS MACIA, SUCULENTA E SABOROSA, NOSSA MARCA REGISTRADA.

★ COSTELA DE BOI

COM TÉCNICA ESPECIALÍSSIMA DE PREPARO, ESSE CORTE CHEGA A FICAR POR MAIS DE 8 HORAS NO ALTO DA CHURRASQUEIRA QUE LHE CONFERE SABOR E MACIEZ INIGUALÁVEIS.

★ STEAK AO SAL GROSSO

CORTE CLÁSSICO RETIRADO DA PARTE MAIS NOBRE E ESPECIAL DO FILÉ MIGNON. A CURIOSIDADE DESTES CORTE É QUE ELE FICA MACIO E SABOROSO INDEPENDENTE DO PONTO DE PREPARO; MAL PASSADO, BEM PASSADO OU AO PONTO.

DA CHURRASQUEIRA E DO GRILL...

COM DIREITO A UM ACOMPANHAMENTO

PEITO DE FRANGO ORGÂNICO

MEIO FRANGO ORGÂNICO DESOSSADO

ESPETO DE PICANHA

FATIAS DE PICANHA NOBRE SERVIDAS NO ESPETO COM PIMENTÃO E CEBOLA

FRALDINHA FATIADA

CORTE MAGRO, MACIO E SUCULENTO DA MELHOR PARTE DA FRALDINHA

COSTELA CROCANTE

FEITA Á MILANESSA COM UMA TÉCNICA ESPECIALÍSSIMA DE PREPARO. ESSE CORTE CHEGA A FICAR MAIS DE 8 HORAS NO ALTO DA CHURRASQUEIRA, O QUE LHE CONFERE SABOR E MACIEZ INIGUALÁVEIS.

BIFE DE TIRA DE PICANHA

BIFE ANCHO

CORTE NOBRE DO CONTRA-FILÉ DIANTEIRO

DENVER STEAK

PARTE NOBRE DO MIOLO DO ACÉM BOVINO, EXTREMAMENTE MACIA, SABOROSA E MARMORIZADA

SHORT RIB

CORTE COM OSSO DA PARTE DIANTEIRA DA COSTELA DO BOI JUNTO COM O MIOLO DO ACÉM.

ROYAL PRIME RIB GIUSEPPE GRILL

IMPRESSIONANTE PRIME RIB DE BLACK ANGUS CERTIFICADO

OJO DE BIFE

PARTE NOBRE DO CONTRA-FILÉ ENTREMEADO COM GORDURA

MEIA PALETA DE CORDEIRO URUGUAIO

ASSADA POR HORAS, DESOSSADA E FINALIZADA COM O SEU PRÓPRIO MOLHO.

PALETA INTEIRA DE CORDEIRO URUGUAIO

ASSADA LENTAMENTE EM FOGO BRANDO - SERVE DUAS PESSOAS

FRENCH RACK DE CORDEIRO URUGUAIO

CARRÉ DE CORDEIRO FRANCÊS ASSADO NA CHURRASQUEIRA.

POLPETONE GIUSEPPE GRILL

PICANHA CORTADA NA PONTA DA FAÇA, RECHEADA COM QUEIJO MINAS

DA CHURRASQUEIRA E DO GRILL...

COM DIREITO A UM ACOMPANHAMENTO

WAGYU

BIFE DE CHORIZO - 450G

CORTE NOBRE DO CONTRA FILÉ DO BOI DE RAÇA JAPONESA WAGYU. EXTREMAMENTE MACIO, SABOROSO E ENTREMEADO COM GORDURA.

BIFE ANCHO - 400G

PARTE NOBRE DO FILÉ DA COSTELA WAGYU. RAÇA DE BOI JAPONESA DE CARNE EXTREMAMENTE MACIA, SABOROSA E ENTREMEADA COM GORDURA.

SHORT RIB

CORTE COM OSSO DA PARTE DIANTEIRA DO FILÉ DE COSTELA DE BOI, JUNTO COM O MIOLO DO ACÉM.

FRALDA

CORTE ESPECIAL DA FRALDA DO BOI DE RAÇA JAPONESA WAGYU. EXTREMAMENTE MACIA E ENTREMEADA COM GORDURA.

CORTES SUÍNOS

TOMAHAWK MOURA

A RAÇA DE PORCO MOURA É CONSIDERADA O WAGYU DOS SUÍNOS DEVIDO AO SEU ALTO NÍVEL DE MARMOREIRO E MACIEZ.

T-BONE DUROC

CORTE COM OSSO EM FORMATO DE "T" QUE SEPARA O FILÉ MIGNON DE UM LADO E O CONTRA FILÉ DO OUTRO.

MATAMBRE SUÍNO DUROC

CORTE ESPECIAL DE MATAMBRE (PARTE DA COSTELA) COM SUAVE GORDURA

SHORT RIB DUROC

PARTE DIANTEIRO DO PORCO DE RAÇA DUROC. CONTÉM O MIOLO DO ACÉM E O FILÉ DA COSTELA.

PRIME RIB DUROC

LOMBO SUÍNO DIANTEIRO COM OSSO. A RAÇA DUROC GARANTE QUE A CARNE SEJA SEMPRE MACIA E SUCULENTA, ALÉM DE SEU SABOR INCOMPARÁVEL.

FILÉ À MILANESA DUROC

FILÉ DE PICANHA SUÍNA EMPANADO EM FARINHA PANKO.

DA CHURRASQUEIRA E DO GRILL...

COM DIREITO A UM ACOMPANHAMENTO

Dry Aged

O PROCESSO DE DRY AGED É A MATURAÇÃO À SECO DA CARNE "IN NATURA" QUE DESCANSA POR DIAS NA TEMPERATURA, VENTILAÇÃO E UMIDADE ADEQUADAS. ISSO LHE CONFERE MACIEZ E UM SABOR ÚNICO. É POSSÍVEL PERCEBER NOTAS AMADEIRADAS, AMENDOADAS, DE MANTEIGA E QUEIJOS AZUIS QUE SE ACENTUAM DE ACORDO COM O TEMPO QUE A CARNE MATURA.

T- BONE AGED 30 DIAS

CORTE COM OSSO EM FORMATO DE [T] QUE SEPARA O FILÉ MINGOM DO CONTRA FILÉ.

MATURADO POR 30 DIAS EM NOSSAS DRY AGERS

BIFE DE CHORIZO DRY AGED 30 DIAS

CORTE NOBRE DO CONTRÁ-FILÉ DIANTEIRO BLACK ANGUS, MATURADO POR 30 DIAS EM NOSSAS DRY AGERS

PRIME RIB DRY AGED 30 DIAS

CORTE COM OSSO, BLACK ANGUS CERTIFICADA. MATURADA EM TEMPERATURA, VENTILAÇÃO E UMIDADE CONTROLADAS EM NOSSOS DRY AGERS

CONTRA FILE COM OSSO DRY AGED 30 DIAS

PARTE NOBRE DO CONTRA FILÉ COM OSSO, CERTIFICADA BLACK ANGUS. MATURADA POR 30 DIAS EM TEMPERATURA, VENTILAÇÃO E UMIDADE CONTROLADAS EM NOSSOS DRY AGERS.

DA COZINHA...

STROGONOFF DE FILET MIGNON

COM ARROZ BRANCO E BATATA À SUA ESCOLHA.

STROGONOFF DE FRANGO ORGÂNICO

COM ARROZ BRANCO E BATATA À SUA ESCOLHA

PICADINHO CARIOCA DE PICANHA

ESTE CLÁSSICO CARIOCA LEVA PICANHA CORTADA NA PONTA DA FAÇA, FAROFA NA MANTEIGA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO, BANANA À MILANESA E OVO POCHÊ

FILÉ A MILANESA - ESCOLHA UM ACOMPANHAMENTO

DO MAR...

BOBÓ DE CAMARÃO E LULA

A LULA É ADICIONADA AO PRATO PARA DAR UM TOQUE DE LEVEZA E ORIGINALIDADE.

ACOMPANHA ARROZ BRANCO E FAROFA E DENDÊ.

STROGONOFF DE CAMARÃO

COM ARROZ BRANCO E BATATA À ESCOLHA

CAMARÃO DE ANIVERSÁRIO

5 CAMARÕES VG, ENVOLTOS EM CATUPIRY E EMPANADOS EM PANKO, ACOMPANHA ARROZ DE LIMÃO SICILIANO

ARROZ DE CAMARÃO

ARROZ DE FRUTOS DO MAR

COM POLVO, LULA E CAMARÃO

ARROZ DE BACALHAU GIUSEPPE GRILL

LASCAS DE BACALHAU, AZEITONAS, CREME DE LEITE FRESCO E TEMPEROS ESPECIAIS. ACOMPANHA BATATA PALHA

ARROZ DE BACALHAU COM NATAS

RECEITA CLÁSSICA DE LASCAS DE BACALHAU GADUS MORHUA ENVOLTO EM ARROZ CREMOSO.

ACOMPANHA BATATA PALHA

BACALHAU GIUSEPPE GRILL

LOMBO DE BACALHAU GADUS MORHUA. SERVIDO COM BATATAS AO MURRO, BRÓCOLIS, CEBOLAS E AZEITONAS PRETAS

MOQUECA DE PEIXE BRANCO

PEIXE BRANCO DO DIA COM ARROZ E FAROFA DE DENDÊ

MOQUECA DE PEIXE BRANCO COM CAMARÕES

COM ARROZ BRANCO E FAROFA DE DENDÊ

DO MAR...

PANELA DA ZOZÔ

RECEITA TRADICIONAL DA VOVÓ ZOZÔ COM FRUTOS DO MAR PUXADOS EM DENDÊ, SERVIDOS COM CREME DE ARROZ E ACOMPANHADO DE FAROFA DE DENDÊ

CASSOULET DE FRUTOS DO MAR

RELEITURA DO CLÁSSICO PRATO FRANCÊS FEITO COM FRUTOS DO MAR, FEIJÃO BRANCO E MOLHO DE CRUSTÁCEOS. ACOMPANHA ARROZ BRANCO

POLVO À PROVENÇAL

TENTÁCULOS DE POLVO SALTEADOS EM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, ERVAS DA PROVENCE, LÂMINAS DE ALHO E TOMATES CEREJA FRESCOS

POLVO À LAGAREIRO

GRELHADO, SERVIDO COM BATATAS AO MURRO, BROCOLIS E AZEITONAS PRETAS

HADDOCK

LOMBO DE HADDOCK DEFUMADO E COZIDO NO LEITE. ACOMPANHA PALMITO FRESCO GRELHADO E BATATAS TORNEADAS

TORNEDOR DE ATUM

SELADO EM CROSTA DE GERGELIM E REGADO COM MOLHO TERIAKI. ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA.

TRANCHE DE SALMÃO

ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA.

PEIXE BRANCO À DORÉ

PEIXE DO DIA EMPANADO EM FARINHA PANKO. ACOMPANHA MOLHO DE CAMARÕES. ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA.

DA PEIXARIA...

TODOS OS PEIXES E FRUTOS DO MAR SÃO ENTREGUES DIARIAMENTE DE ACORDO COM A SORTE DOS NOSSOS PESCADORES. PREÇO POR QUILO.

OSTRA - UNIDADE

FRESCA, GRELHADA OU GRATINADA

VIEIRA - UNIDADE

LAGOSTA

CAVAQUINHA

CAMARÃO GRANDE "VG"

LULA

POLVO

PAMPO

ROBALO

BADEJO

GAROUPA

PARGO

OLHO DE BOI

VERMELHO

ACOMPANHAMENTOS...

OS PRATOS DA CHURRASQUEIRA, DO GRILL, DA PEIXARIA, E "OS CLÁSSICOS" DÃO DIREITO A UM ACOMPANHAMENTO À SUA ESCOLHA, COM REPOSIÇÃO.

ARROZES

MALUCO / DE BRÓCOLIS / DE LIMÃO SICILIANO / INTEGRAL

BATATAS

GIUSEPPE / EM LASCAS / CHIPS / PALITO / ASSADA COM CASCA / NOISETTE / SAUTÉ / PALHA COM ALECRIM

FAROFAS

DE CEBOLA / DE BANANA / DE OVOS / NA MANTEIGA / DE ABOBRINHA COM FARINHA DE MILHO DE ARAXÁ (MG)

SALADAS

VERDE / CAESAR / MISTA

CREMES E PURÊS

CREME DE MILHO / CREME DE ESPINAFRE / PURÊ DE BATATAS / POLENTA À MODA DO CHEF / MUSSELINE DE BATATA BAROA

VEGETAIS

BRÓCOLIS AO ALHO E ÓLEO / LEGUMES GRELHADOS / ESPINAFRE NA PONTA DA FACIA

CEBOLA GRELHADA

SOBREMESAS...

PARTE DA RENDA DAS SOBREMESAS É DOADA PARA O INSTITUTO DA CRIANÇA

ROMEU E JULIETA

GOIABADA DE PONTE NOVA (MG) SERVIDA QUENTE COM SORVETE DE QUEIJO.

CRÈME CARAMEL

TRADICIONAL PUDIM DE LEITE.

MOUSSE DE CHOCOLATE

MOUSSE DE CHOCOLATE COBERTA COM LÂMINAS DE AMÊNDOAS TORRADAS.

PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE

BOLINHO DE CHOCOLATE COM RECHEIO CREMOSO DE CHOCOLATE. SERVIDO COM SORVETE DE CREME (PREPARO: 10 MINUTOS).

PETIT GÂTEAU DE COCADA MOLE COM DOCE DE LEITE

BOLINHO DE COCADA COM RECHEIO CREMOSO DE DOCE DE LEITE. SERVIDO COM SORVETE DE TAPIOCA (PREPARO: 10 MINUTOS).

CREME DE PAPAYA

MAMÃO BATIDO COM SORVETE DE CREME, REGADO COM LICOR DE CASSIS.

CREME SICILIANO

LIMÃO BATIDO COM SORVETE DE CREME. REGADO COM LIMONCELLO.

CUSCUZ DE TAPIOCA

TRADICIONAL CUSCUZ BAIANO FEITO COM COCO FRESCO.

TARTE TATIN

TORTA DE MAÇÃ SERVIDA COM CALDA QUENTE E SORVETE DE CANELA.

BANANA GIUSEPPE GRILL

BANANAS ASSADAS E CARAMELIZADAS COM SORVETE DE CREME - PREPARO: 10 MINUTOS

ENCHARCADA

DOCE DE LASCAS DE OVOS RECHEADO COM OVOS MOLES, LEVEMENTE TOSTADO E FINALIZADO COM CANELA.

DELÍCIAS DE AVEIRO

SORVETE DE CANELA EM OVOS MOLES DE AVEIRO E LASCAS DE AMÊNDOAS.

FRUTAS DA ESTAÇÃO

SORVETES

SABORES À SUA ESCOLHA: CREME; CREME DIET; CHOCOLATE; TAPIOCA; QUEIJO; CANELA

CAFÉ NOLITA - 250g

BEBIDAS...

ÁGUA PRATA S/ GÁS - 300ML

ÁGUA PRATA C/ GÁS - 300ML

ÁGUA MINERAL SAN PELLEGRINO - 505ML

ÁGUA DAS PEDRAS - 750ML

ÁGUA DAS PEDRAS - 250ML

ÁGUA PERRIER - 330ML

ÁGUA DE COCO VERO - 330ML

SODAS DA CASA (GASEFICADAS) - ESCOLHA O SABOR
TANGERINA / FRUTAS VERMELHAS / ABACAXI COM CAPIM LIMÃO / TRADICIONAL (GENGIBRE E
LIMÃO SICILIANO)

REFRIGERANTES

MATE DA CASA

LIMONADA SUÍÇA

SUCO DE LARANJA

SUCO DE MARACUJÁ

SUCO MIX (ABACAXI, MARACUJÁ, LARANJA E HORTELÃ)

SUCO DE ABACAXI / ABACAXI COM HORTELÃ

SUCO DE TOMATE / SUCO DE TOMATE TEMPERADO

COQUETEL DE FRUTAS

RED BULL

CAFÉ NOLITA

CAFÉ DESCAFEINADO

CAPUCCINO GRANDE NOLITA

CHÁS VARIADOS

CAFÉ NOLITA - 250G

CERVEJAS...

CERVEJA BOHEMIA - 355ML

CHOPP STELLA ARTOIS

CERVEJA STELLA ARTOIS - 330ML

CERVEJA BECKS - 330ML

CHOPP TIGRESA

CERVEJA TIGRESA

FRANZISKANER WEISS BEER - 500ML

A FRANZISKANER HEFE HELL É UMA CERVEJA ALEMÃ DE TRIGO DE COR CRISTALINA, SABOR LEVE, COM REFRESCÂNCIA E AROMA LEVEMENTE FRUTADO. HARMONIZA BEM COM NOSSOS PEIXES E FRUTOS DO MAR GRELHADOS.

GOOSE ISLAND SESSION IPA - 355ML

ORIGINAL DA FEIRA MUNDIAL DE CHICAGO, É UMA CLASSICA IPA COM AROMA DE FRUTAS TROPICAIS, LEVE E REFRESCANTE. A DICA PARA HARMONIZAR É NOSSA SALADA MORNA DE FRUTOS DO MAR

HOEGAARDEN - 330ML

É A WITIBIER MAIS POPULAR DA BÉLGICA. FEITA DE TRIGO, SEMENTES DE COENTRO E RASPAS DE LARANJA. LEVE, REFRESCANTE, AO MESMO TEMPO DOCE E CÍTRICA. EXPERIMENTE COM NOSSOS CÉVICHES OU ANÉIS DE LULA À DORÊ.

DEFESA DO CONSUMIDOR: 2533-4488 / DISQUE DENÚNCIA: 2253-1177

SAÚDE PÚBLICA: 2503-2280 / VIGILÂNCIA SANITÁRIA: 1748

E PROIBIDA A VENDA OU DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 ANOS, LEI 13.106 DE 17 DE MARÇO DE 2015.

SE BEBER NÃO DIRIJA.

PASTE GIUSEPPE...

FORMADO EM 1993, O GIUSEPPE É O MAIS TRADICIONAL RESTAURANTE ITALIANO DO CENTRO DA CIDADE. É O PRIMOGÊNITO DA FAMÍLIA BESTFORK EXPERIENCE.

SUAS RECEITAS SÃO FEITAS DIARIAMENTE HÁ 30 ANOS.

FETUCCINE AO FUNGHI PORCINI

MASSA FRESCA ARTESANAL COM MOLHO DE COGUMELOS SHITAKE, PARIS E PORCINI EM CREME FRESCO.

SPAGHETTI ALLA CONSTANZA

MOLHO FEITO COM FILÉ MIGNON CORTADO NA PONTA DA FAÇA, PUXADO COM TOMATE E OUTROS TEMPEROS

FUSILLI SORRENTO

MOLHO DE TOMATES FRESCOS, CUBOS DE MUÇARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO.

PENNE ALLA CAMPAGNOLA

BERINJELA, ABOBRINHA, BRÓCOLIS E PIMENTÃO SALTEADOS NO AZEITE E FINALIZADOS COM NOSSO DELICIOSO MOLHO DE TOMATE.

SPAGHETTI PER MARIANA

CAMARÕES MÉDIOS PUXADOS NO AZEITE E ALHO, RÚCULA, PIMENTA DEDO-DE-MOÇA E MOLHO MASCARPONE.

POLPETTINE

MINI ESPECIALIDADE DA CASA COM INGREDIENTES SECRETOS. RECHEADA COM MUÇARELA, COZIDA NO MOLHO DE TOMATE E ACOMPANHADA DE SPAGHETTINI.

BATUTA COM TAGLIATELLE AL QUATTRO FORMAGGI

PAILLARD COM FETUCCINE FRESCO E MOLHO QUATRO QUEIJOS.

GNOCCHETTI GEMELLI

DELICIOSO MOLHO FEITO COM A MISTURA DE QUATRO QUEIJOS EM PROPORÇÕES.

TOP 70's STEAKES...

PROPOMOS UMA VIAGEM NO TEMPO: DE VOLTA AOS ANOS DO MOVIMENTO HIPPIE, WOODSTOCK E DA DISCOTECA ATRAVÉS DAS RECEITAS QUE FIZERAM HISTÓRIA E MARCARAM A GASTRONOMIA DOS ANOS 70 NO BRASIL.

PROVE, DESCUBRA E DIVIRTA-SE COM ESTA HOMENAGEM DE EDIÇÃO LIMITADA!

★ TARTARE STEAK

FILÉ MIGNON CORTADO NA PONTA DA FAÇA COM TEMPEROS CLÁSSICOS E GEMA DE OVO OPCIONAL. ACOMPANHA BATATAS CHIPS.

★ STEAK CAFÉ DE PARIS

FILÉ MIGNON GRELHADO COBERTO COM MANTEIGA ESPECIAL CAFÉ PARIS E SERVIDO COM BATATAS EM LASCAS.

★ STEAK POIVERE VERT

FILÉ MIGNON GRELHADO COBERTO COM MOLHO DE PIMENTA VERDE E ACOMPANHADO DE NOISETTE.

★ BEARNAISE STEAK

FILÉ MIGNON GRELHADO SERVIDO COM O TRADICIONAL MOLHO BEARNAISE E ACOMPANHADO DE BATATAS FRITAS.

★ DIANA STEAK

FILÉ MIGNON GRELHADO SERVIDO COM MOLHO DIANA E ARROZ ESPECIAL FEITO COM O MESMO MOLHO.

★ OSWALDO ARANHA FILET MIGNON STEAK

FILÉ MIGNON GRELHADO COBERTO COM ALHO. SERVIDO COM ARROZ BRANCO, FAROFA E BATATA PORTUGUESA.

UTENSÍLIOS

FACA GIUSEPPE

PRATO DOS TOP 70's

PORQUINHOS APOIADOR

PRATOS DOS CLÁSSICOS

MAMINHA

PICANHA SUPRA SUMO

COSTELA DE BOI

STEAK AO SAL GROSSO

DIVERSOS

AZEITE GIUSEPPE

CAFÉ NOLITA - PACOTE 250G