

HAPPY HOUR

Segunda à sexta, **16:00h** às **19:00h** , exceto feriados.
Aproveite os preços especiais do nosso Happy Hour Giuseppe SQ.

Chopps & Cervejas

Chopp Tigresa	9
Chopp Stella Artois	8
Chopp Goose Island	11
Chopp Colorado Ribeirão	10
Cerveja Tigresa Longneck	9
Cerveja Stella Artois Longneck	8
Cerveja Becks Longneck	9

Drinks

Caipivodka Wyborowa	12
Caipivodka Absolut	14
Gin Tônicas Amazzoni	12
Central Park	12
Passion Drink	12
Red Tea	12
Purple Gin	12
Caipirinha de Cachaça Artesanal	15

Clássicos

Bloody Mary Wyborowa	18
Bloody Mary Absolut	18
Moscow Mule Wyborowa	12
Moscow Gin Amazzoni	15
Negroni	19
Aperol Spritz	16
Cosmopolitan Wyborowa	12
Margarita	23
Manhattan	21
Whisky Sour	14
Mojito	14

Whiskys

Ballantines 8 anos	12
Ballantines 12 anos	14
Chivas 12 anos	14
Red Label	14
Black Label	18

Vinhos em Taça

Giuseppe Alvarinho	20
Giuseppe Touriga Nacional	20
Astica Cabernet Sauvignon	13
Astica Chardonnay - Chenin	13

MENU EXECUTIVO

78

Servido de segunda à sexta de **12:00h** às **16:00h** com direito a entrada, prato principal e sobremesa| Exceto feriados. Consulte o garçom

ENTRADA

Mini Caesar

Linguiça

Pizza Branca

Carpaccio

PRINCIPAL

Peito de Frango Orgânico
Peito de Frango Grelhado com Mousseline de Baroa

Picadinho releitura
Filé mignon cortado na ponta da faca

Peixe Branco do Dia à Milanese
com Arroz de Limão Siciliano

Pizza (a escolha)

Lasagna alla Bolognese

Combinado de Salmão e Atum - 10 peças

SOBREMESA

Bolo de Brigadeiro
Com calda de chocolate e sorvete

Cocada de Forno
Com Toque de Laranja e Sorvete

Frutas da Estação

Sorvete
Chocolate, Baunilha ou Morango

Ou

Café expresso Nolita

ENTRADAS

Curadoria das principais entradas dos 6 restaurantes do Grupo BestFork Experience.

Carpaccio	36
Giuseppe - Finas fatias de carne com azeite extra virgem, limão siciliano, flor de sal, temperos do chef e Grana Padano	
Pizza Branca	26
Giuseppe - massa de pizza crocante com alecrim e flor de sal	
Linguiça	12
Giuseppe Grill - Linguiça de pernil - 1 unidade	
Linguiça de Costela Bovina Black Angus	32
Giuseppe Grill - 2 unidades	
Linguiça Defumada Aperitivo	46
Giuseppe Grill - 6 unidades	
Pastel	29
Yusha - Queijo Canastra meia cura - 6 unidades	
Palmito Fresco Grelhado	48
Giuseppe Mar	
Bolinhos do Chef	34
Giuseppe Grill - Croquetes de picanha, feito com temperos especiais - 6 unidades	
Quibe de Picanha	32
Giuseppe Grill - 6 unidades	
Pork Skin	28
Giuseppe Grill - Acompanha geleia de pimenta vermelha	
Panelinha de Costela	44
Giuseppe Grill - Costela assada lentamente desfiada com funghi porcini e purê de batata baroa	

ENTRADAS

Curadoria das principais entradas dos 6 restaurantes do Grupo BestFork Experience.

Ostras	12
Giuseppe Mar - Frescas, grelhadas ou gratinadas - 1 Unidade	
Mexilhões	56
Giuseppe Mar - Refogados com vinho branco, azeite extra virgem, pimenta dedo de moça e temperos frescos - 6 unidades	
Ceviche Clássico	46
Giuseppe Mar - Peixe do dia, limão, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça	
Ceviche de Salmão	49
Giuseppe Mar - Com leite de côco, limão, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça	
Tartare de Atum	56
Giuseppe Mar - Com shoyu, gergelim tostado e pimenta togarashi	
Bolinho de Bacalhau	58
Giuseppe Mar - Feito com bacalhau Gadus Morhua - 6 unidades	
Camarões empanados com Catupiry	58
Giuseppe Mar - 4 Unidades	
Coxinha de Caranguejo	38
Giuseppe Mar - Tradicional coxinha, feita com carne de caranguejo - 2 unidades	
Pipoca de Camarão	48
Yusha - Pedacos de camarão feitos com tempura, acompanha spicy cream	
Lula Recheada	48
Yusha - Lulas grelhada, recheadas com shitake e shimeji	

ENTRADAS

Curadoria das principais entradas dos 6 restaurantes do Grupo BestFork Experience.

Spring Roll	24
Yusha - Massa crocante recheada com legumes - 4 unidades	
Ostras Crocantes	48
Yusha - Ostras empanadas, maionese de wasabi e molho tonkatsu - 4 unidades	
Shitake ou Shimeji	38
Yusha - Refogados no Sakê e shoyu	
Panelinha de Siri	38
Giuseppe Mar - Carne de siri desfiada com um toque de dendê	
Panelinha de Moqueca de Peixe	48
Giuseppe Mar - Peixe do dia com farofa de côco	
Panelinha de Haddock	56
Giuseppe Mar - Haddock cozido no leite, servido com molho champanhe e cogumelos Paris	

SALADAS ORGÂNICAS

Seleção dos melhores e mais frescos legumes e verduras recebidos diariamente.

Caesar	44
Alface americana, croutons, molho tradicional e Grana Padano	
Burrata	56
½ Burrata fresca, morangos, tomate fresco, rúcula e aceto balsâmico	
Salada Grega	56
Alface, tomate, cebola roxa, pepino, passas brancas, queijo feta, coentro, salsa, azeite e vinagre	
Salada Caesar com Atum	56
Alface Americana, Cubos de Atum grelhados, Queijo grana Padano, Croutons e Molho especial	
Salada de Parma e Burrata	64
Mix de folhas verdes, Presunto de Parma, Burrata, Geleia de figos, Cranberry´s e Grãos de romã	

PIZZA SQUARE

Pizza estilo Romana, massa fina, crocante nas bordas em formato quadrado com o tradicional molho do Giuseppe feito com tomates italianos cozidos por horas e horas com temperos especiais.

Mozzarella	48
Muçarela, rodela de tomate, orégano italiano	
Margherita	48
Muçarela, tomates, manjericão e orégano	
Calabresa	56
Muçarela, cebola, azeitona, linguiça artesanal e orégano	
Tartufata	86
Muçarela, tapenade de trufas negras e orégano	
Pepperoni	64
Muçarela, salame especial e orégano	
Portuguesa	59
Muçarela, presunto, ovos, azeitonas, cebola e orégano	
Quatro Queijos	68
Muçarela, gorgonzola, catupiry, parmesão e orégano	



MASSAS ARTESANAIS

Tradicionais massas frescas do Pastificio San Giuseppe, feitas diariamente há 30 anos com a melhor seleção de ovos e farinhas.

Spaghetti alla Bolognese	58
Com tradicional molho de tomate Giuseppe, ragu de picanha e temperos do Chef	
Fusilli Sorrento	64
Com tradicional molho de tomate Giuseppe, cubos de muçarela de búfalo fresca e manjericão	
Spaghetti Cacio Pepe	68
Com Grana Padano e pimenta do reino	
Conchiglie Quattro Funghi	68
Com molho creme fresco de cogumelos shitake, shimeji, paris e porcini	
Bucatini alla Matriciana	58
Com molho a base de tomates italianos, bacon, cebola e Grana Padano	
Penne Alla Campagnola	54
Berinjela, Abobrinha, Brócolis e finalizados com nosso delicioso molho de tomate	
Rigatoni alla Mario	62
Com berinjela assada, molho de tomate e mussarela de búfala	
Tagliatelle Alfredo	68
Tradicional molho Alfredo com creme de leite fresco, manteiga e Grana Padano	
Gnocchetti Gemelli	68
Molho feito com a mistura muçarela, gorgonzola, catupiry e parmesão em proporções diferentes	
Tonnarelli Alla Norcina	64
Com Linguíça artesanal, Tomate, Brócolis e Manjericão	
Casarecce con Polpettine	64
Com tradicional molho de tomate Giuseppe, polpettine e manjericão	
Spaguetti Nero di Sepia con Frutos do Mar	128
Camarão, Lula, Polvo e Mexilhão	

GIUSEPPE

Tradicional Italiano certificado pela Accademia della Cucina Italiana, suas receitas são preparadas há 30 anos diariamente.

Lasagna Giuseppe	68
Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, manjeriço, queijo Grana Padano e muçarela	
Ravioli alla Gastone	88
Uma deliciosa mistura de raviólis verdes recheados com ricota e brancos recheados com vitela com molho de funghi Porcini	
Spaghetti Mariana	96
Camarões médios refogados no azeite e alho, rúcula, pimenta dedo-de-moça e queijo mascarpone	
Piccata al Funghetto	96
Escalopes de filé mignon grelhados, cobertos com molho feito com creme fresco e cogumelos Paris. Servido com espaguete artesanal na manteiga.	
Filetto Trastevere	124
Filé mignon grelhado coberto com molho de ricota defumada e presunto cozido com paglia e fieno artesanal	
Battuta di Filetto al Quattro Formaggi	96
Paillard com fettuccine artesanal fresco e molho quatro queijos	
Lingue al Funghi	86
Língua bovina ao molho funghi Porcini, acompanhado de purê de batatas	
Trippa alla Fiorentina	68
Dobradinha preparada com molho de tomates rústicos italianos, com feijão branco, mocotó e ovo poché	
Pollo della Mamma	58
Pedacinhos de frango em cubos grelhados e cobertos com molho de catupiry. Acompanha arroz branco e batata palha	

Laguiole

Autêntica cozinha francesa contemporânea, ganhador de 1 Estrela Michelin. São 25 anos de história e comprometimento com alta gastronomia, hospitalidade, inovação, qualidade de serviço e insumos.

Arroz de Rabada	98
Rabada cozida por horas cuidadosamente desfiada com seu molho e especiarias	
Arroz de Bacalhau	98
Bacalhau Gadus Morhua desfiado, com molho de creme fresco, azeitonas, batata palha e ovo de codorna frito	
Picadinho releitura	86
Filé mignon cortado na ponta da faca, arroz arbóreo, bacon, ovo poché, farofa na manteiga, banana à milanesa	
Steak Tartare	124
Filé mignon cortado na ponta da faca e seus temperos clássicos, gema de ovo opcional. Acompanha batatas Chips	
Coq au vin	68
Coxa e sobrecoxa de frango marinado no vinho tinto, cebola, cogumelos e bacon. Acompanha purê de batatas	
Cassoulet	86
Carne bovina cozida lentamente, coxa ou sobrecoxa de frango, paio, calabresa, bacon e feijão branco	
Boeuf Bourguignon	78
Carne bovina cozida lentamente no vinho tinto, cebola, cogumelos e bacon. Acompanha paglia e fieno fresco na manteiga	

GIUSEPPE GRILL

Há 20 anos em busca dos melhores produtos e cortes para elevar a experiência dos nossos clientes. Orgulhosamente carrega o título de Melhor Carne do Rio, eleito diversas vezes consecutivas por Veja Rio, Gula e Rio Show.

CLÁSSICOS

Com direito a um acompanhamento à escolha

- ★ **Picanha Supra Sumo** 158

Corte exclusivo, criado e desenvolvido por nós. É tão específico que de uma peça inteira de picanha só se extrai apenas uma Supra Sumo, que é a parte mais macia, suculenta e saborosa, nossa marca registrada.

- ★ **Maminha** 124

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 Grill.

- ★ **Costela de Boi** 168

Com técnica especialíssima de preparo, esse corte de costela Black Angus Assada por mais de 8 horas no alto da churrasqueira que lhe confere sabor e maciez inigualáveis.

- ★ **Steak ao Sal Grosso** 124

Corte clássico retirado da parte mais nobre e especial do filé mignon. A curiosidade deste corte é que ele fica macio e saboroso independente do ponto de preparo.

GIUSEPPE GRILL

Há 20 anos em busca dos melhores produtos e cortes para elevar a experiência dos nossos clientes. Orgulhosamente carrega o título de Melhor Carne do Rio, eleito diversas vezes consecutivas por Veja Rio, Gula e Rio Show.

Com direito a um acompanhamento à escolha

Peito de Frango Orgânico 68

Meio Frango Orgânico 86

Prime Rib Duroc 96

Loambo suíno dianteiro com osso. A raça Duroc garante que a carne seja sempre macia e suculenta, além de seu sabor incomparável

Fraldinha Fatiada 98

Corte magro, macio e suculento da melhor parte da fraldinha

Bife de Tira 124

Tradicional corte de picanha

Bife de Ancho 124

Corte nobre do contra filé Black Angus

Paleta de Cordeiro Uruguaio 138

Assada por horas no alto da churrasqueira, desossada, servida com seu molho

GIUSEPPE GRILL

ACOMPANHAMENTOS

Arrozes	32
Maluco / de brócolis / de limão siciliano / branco	
Batatas	34
Giuseppe / chips / palito / canoa	
Farofas	32
De cebola / de ovos / na manteiga / de abobrinha com farinha de milho de Araxá MG	
Saladas	28
Verde / Caesar / mista	
Crems e Purês	32
Crems de milho / crems de espinafre / purê de batatas / mousseline de baroa	
Vegetais	34
Brócolis ao alho e óleo / legumes grelhados / espinafre na ponta da faca	

GIUSEPPE *mar*

A cozinha é a representação mais ampla que se pode imaginar do mar e suas marés. Viajamos pelos sete mares para descobrir novas experiências, inspirações e os mais variados sabores e aromas ao redor do mundo para o nosso menu.

Tranche de Salmão	126
Acompanha arroz de limão siciliano	
Peixe à dorê	88
Peixe do dia empanado, purê de batata e molho de camarões	
Bacalhau Espiritual	128
Tradicional receita portuguesa com bacalhau Gadus Morhua	
Bacalhau Giuseppe	164
Lombo de bacalhau Gadus Morhua, servido com batatas ao murro, brócolis, cebolas e azeitonas pretas	
Polvo Lagareiro	158
Grelhado, servido com batatas ao murro, brócolis, cebolas e azeitonas pretas	
Panela da Zozô	136
Polvo, lula, camarões sobre açaçá (purê de arroz) e um toque de dendê	
Risotto de Camarão	156
4 Camarões VG refogados com arroz arbóreo e açafrão e finalizado com 1 Camarão VG empanado em panko	

GIUSEPPE *mar*

A cozinha é a representação mais ampla que se pode imaginar do mar e suas marés. Viajamos pelos sete mares para descobrir novas experiências, inspirações e os mais variados sabores e aromas ao redor do mundo para o nosso menu.

Moqueca Baiana de Peixe	136
Tradicional moqueca servida com arroz branco e farofa de dendê	
Bobó de Camarão e Lula	136
Tradicional Bobó com arroz branco e farofa de dendê	
Haddock	128
Tranche de Haddock cozida ao leite servida com molho champagne, espinafre, cogumelos Paris, tomatinhos assados e batata cozida	
Risotto de Polvo	136
Polvo refogado, com arroz arbóreo, brócolis, tomates assados, e tapenade de azeitonas	
Camarão de Aniversário	156
5 camarões VG, envoltos em catupiry e empanados, acompanhados de arroz de limão siciliano	
Arroz de Frutos do Mar	138
Camarão, lula, polvo e mexilhão	

GIUSEPPE *mar*

PEIXARIA

Marca registrada do Giuseppe Mar. todos os peixes e frutos do mar são entregues diariamente de acordo com a sorte de nossos pescadores. Com direito a um acompanhamento à sua escolha.
Preço por quilo.

Ostra Unidade	12
Lagosta	320
Cavaquinha	320
Camarão Grande "VG"	360
Lula	580
Polvo Cozido	580
Robalo	220
Vermelho	180
Pargo	180
Garoupa	220
Linguado	240

| NOLITA |

Nolita é o 1º oven & Bar do Brasil
NY Style, Italian Food
Italian Style, NY Food

Smash Burger

46

Duas carnes de Black Angus prensados na chapa, bacon, queijo cheddar, mostarda e molho especial

Sanduíche Italiano

56

Presunto de Parma, muçarela de búfala, manjericão, tomates frescos, azeitonas verdes e pretas, pasta de gorgonzola e azeite extra virgem

Precious Dog

58

Pão brioche com linguiças de costela Black Angus, barbecue caseiro e muçarela gratinada

New Yorker Burger

58

Feito com blend de cortes Black Angus, queijo cheddar, BLT, cebola caramelizada e molho especial

Sanduíche Giuseppe

64

Filé mignon grelhado com queijo muçarela, alface e tomates frescos

Shrimp Roll

72

Pão brioche, camarões grelhados e molho clássico

YŪSHA

A mais alta gastronomia japonesa, com total atenção a escolha dos ingredientes e apurada técnica em sua execução.

Hossomaki • enrolado com alga por fora • 6 peças	
Shakemakki	24
Com salmão	
Kappamakki	22
Com pepino	
Tekkamaki	22
Com atum	
Hot Crunchy Maki	32
Tartar de salmão com flocos de arroz	
Hot Philadelphia 8 peças	34
Salmão e cream cheese	
Uramaki • enrolado com arroz por fora • 8 peças	
Salmão Spicy	68
Tartar de salmão, pimenta togarashi e geleia de pimenta	
Tuna Spicy	76
Tartar de atum, pimenta togarashi, enrolado com ovos	
Ebiten	96
Camarão VG empanado na tempurá, enrolado no salmão maçaricado, azeite trufado e flor de sal	
Camarão Avocado	96
Salmão marinado, abacate, camarão empanado, pepino, alface crespa enrolado na folha de arroz	
Haddock	68
Tartar de salmão e haddock	
Vegano	48
Shitake, pepino, abacate, wakame e gergelím	

YŪSHA

A mais alta gastronomia japonesa, com total atenção a escolha dos ingredientes e apurada técnica em sua execução.

	Sashimi	Sushi
	5 unidades	2 unidades
Salmão	29	22
Atum	29	22
Peixe do Dia	29	22
Salmão Maçaricado	32	
Haddock	34	24
Polvo	36	24
Salmão Toro	38	28
Salmão Toro Trufado	38	
Camarão VG		64
Temaki		
Salmão		24
Atum		24
Philadelfia		26
Usuzukuri 12 peças		
Salmão		46
Atum		46
Peixe branco do dia		46
Salmão toro		58
Salmão toro Trufado		64
Polvo		68
Usuzukuri Especial 24 peças		128
Atum, Salmão, Vermelho, Polvo		

YŪSHA

A mais alta gastronomia japonesa, com total atenção a escolha dos ingredientes e apurada técnica em sua execução.

Combinados

Salmão Individual

86

4 sashimis de salmão, 2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão toro, 2 uramaki spicy e 2 shakemakki | 12 peças

Salmão para Compartilhar

154

4 uramaki, 2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão maçaricado, 2 sushis salmão toro, 4 sashimis de salmão, 4 sashimis de salmão toro e 2 shakemakki | 20 peças

Atum Individual

86

4 sashimi de atum, 2 sushi de atum, 2 sushi de atum su misso, 2 uramaki atum spicy e 2 tekamakki | 12 peças

Atum para Compartilhar

128

4 Uramaki atum spicy, 2 sushi de Atum, 2 sushi de Atum maçaricado, 4 Sashimi de Atum, 4 sashimi de Atum su missô e 4 tekamakki | 20 peças

Individual

86

2 sashimi de barriga, 2 Atum su misso, 2 sashimi de haddock , 2 sushi de polvo e 2 sushi de peixe branco do dia | 10 peças

Compartilhar

186

3 sashimi de salmão toro, 3 sashimi de peixe branco, 2 sashimi de Atum, 2 sushi de polvo, 2 sushi de haddock, 2 sushi de atum, 2 sushi de peixe branco, 2 shakemakki e 2 uramaki tuna spicy | 20 peças

NOLI-SHAKES

Classic	38
Tradicional Milkshake no sabor de chocolate, baunilha, morango ou ovomaltine	
Marshmallow Magic	58
Com algodão, sorvete de baunilha, calda de caramelo, balas e pirulitos sortidos	
M&M's World	78
Sorvete de ovomaltine, calda de chocolate, cupcakes, balas sortidas e M&M's	
Nutella Dreams	78
Com sorvete de chocolate, calda de Nutella, mix de chocolates e uma fatia de brownie e cookie cream	
Oreo Road	88
Sorvete de stracciatella com calda Toffee de cacau, crumble negro e picolé Óreo	

SOBREMESAS

Profiteroles	38
Giuseppe Mar - com sorvete de baunilha e calda de chocolate e avelã	
Romeo e Julieta	36
Giuseppe Grill - Com goiabada cascão de Ponte Nova- MG, servida quente com uma bola de sorvete de queijo	
Petit Gâteau de Cocada	38
Giuseppe Mar - com sorvete de tapioca	
Mousse au Pôt	34
Giuseppe Mar - Mousse de chocolate Belga meio amargo servido no pote com crumble de amêndoas	
Creme Caramel	28
Giuseppe - Tradicional pudim de leite batido a mão com calda de caramelo	
Biscoito da Sorte	64
Yusha - Com gateau de Nutella e sorvete de morango	
Cheesecake	48
Nolita - Torta a base de cream cheese, baunilha e limão com calda de frutas vermelhas e chantilly de cream cheese	
Red Velvet	44
Nolita - red velvet com mousse de cream cheese e calda de frutas vermelhas.	

SOBREMESAS

Bolo Trufa	48
Nolita - 20 camadas intercaladas entre ganache de chocolate Belga e bolo dark, acompanha calda quente de chocolate ao leite • ideal para compartilhar	
Browkie Nolita	48
Nolita - duo de brownie com cookie. Acompanha sorvete e calda	
Creme de Papaya	34
Giuseppe Grill - Mamão batido com sorvete de creme, regado com licor de cassis	
Creme de Limão Siciliano	36
Giuseppe Grill - Limão batido com sorvete de creme regado com Limoncello	
Sorvetes	26
À sua escolha: baunilha, chocolate, tapioca, queijo, morango e flocos	
Frutas da Estação	28

BEBIDAS

Água Mineral com e sem gás	8
Refrigerantes e Água Tônica	9
Água das Pedras 250ml	18
Água San Pellegrino 505ml	26
Água Panna 505ml	26
Água das Pedras 750ml	38
Pink Lemonade	14
Sucos Naturais	18
Suco de Uva Integral	19
Café Espresso	6
Cappuccino	16
Chocolate com canela, ou Latte Macchiato	
Submarino	22
Leite quente com uma barra de chocolate - 250ml	
Cappuccino Nolita	28
Exclusividade da Nolita. Seu Cappuccino personalizado com sua foto ou frase. Surpreenda seus amigos e divirta-se!	
Chás Variados	10
Chás gelados da casa	
Matte da Casa	12
Hibisco com canela	16
Abacaxi e gengibre	16
Capim Limão com siciliano	16
Chá Preto com pêssego	16

CERVEJAS & CHOPPS

Chopp Tigresa	18
Chopp Stella Artois	16
Chopp Goose Island	22
Chopp Colorado Ribeirão	19
Cerveja Tigresa Longneck	18
Cerveja Stella Artois Longneck	16
Cerveja Stella Artois Sem Glúten Longneck	17
Cerveja Spaten Longneck	16
Cerveja Becks Longneck	18
Cerveja Corona Longneck	18

Defesa do Consumidor: 2533 - 4488 | Disque Denúncia: 2553 - 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.