HAPPY HOUR

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

Chopps & Cervejas

Chopp Stella Artois
Chopp Goose Island
Chopp Colorado Ribeirão
Cerveja Stella Artois Longneck
Cerveja Becks Longneck

Drinks

Caipivodka Voa
Caipivodka Absolut
Gin Tônicas
Central Park
Passion Drink
Purple Gin
Caipirinha de Cachaça Giuseppe Prata

Clássicos

Bloody Mary Voa
Bloody Mary Absolut
Moscow Mule Voa
Moscow Gin
Negroni
Aperol Spritz
Margarita
Whisky Sour
Mojito

Whiskys

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

Vinhos em Taça

Giuseppe Alvarinho
Giuseppe Touriga Nacional
Memoria Cabernet Sauvignon
Memoria Sauvignon Blanc

MENU EXECUTIVO

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

Temaki Salmão ou Atum

PRINCIPAL

Meio Frango Orgânico
Com Purê de Batatas

Picadinho releitura
Filé mignon cortado na ponta da faca

Peixe Branco do Dia à Milanesa
Com Arroz de Limão Siciliano

Pizza (a escolha)

Rigatoni Alla Norcina
Com Linguiça artesanal, Tomate, Brócolis e Manjericão

Combinado de Salmão e Atum - 10 peças

★ Piccata al Funghetto + **R$ 10**
Escalopes filé mignon grelhados, cobertos com molho feito com creme fresco e cogumelos Paris. Servido com espaguete artesanal na manteiga.

SOBREMESA

Cocada de Forno
Com Toque de Laranja e Sorvete

Palha Italiana

Frutas da Estação

Sorvete
Chocolate, Baunilha ou Morango

E

Café espresso Nolita

ENTRADAS

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

Carpaccio

Giuseppe - Finas fatias de carne com azeite extra virgem, limão siciliano, flor de sal, temperos do chef e Grana Padano

Pizza Branca

Giuseppe - massa de pizza crocante com alecrim e flor de sal

Linguiça

Giuseppe Grill - Linguiça de pernil - 1 unidade

Linguiça de Costela Bovina Black Angus

Giuseppe Grill - 2 unidades

Linguiça Defumada Aperitivo

Giuseppe Grill - 6 unidades

Pastel

Yusha - Queijo Canastra meia cura • 6 unidades

Bolinhos Giuseppe Grill

Giuseppe Grill - Croquetes de picanha, feito com temperos especiais • 6 unidades

Quibe de Picanha

Giuseppe Grill - 6 unidades

Panelinha de Costela

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

Giuseppe Mar - Frescas, grelhadas ou gratinadas - 1 Unidade

Mexilhões

Giuseppe Mar - Refogados com vinho branco, azeite extra virgem,
pimenta dedo de moça e temperos frescos - 6 unidades

Ceviche Clássico

Giuseppe Mar - Peixe do dia, limão, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça

Ceviche de Salmão

Giuseppe Mar - Com leite de côco, limão, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça

Tartare de Atum

Giuseppe Mar - Com shoyu, gergelim tostado e pimenta togarashi

Bolinho de Bacalhau

Giuseppe Mar - Feito com bacalhau Gadus Morhua - 6 unidades

Camarões empanados com Catupiry

Giuseppe Mar - 4 Unidades

Pipoca de Camarão

Yusha - Pedaços de camarão feitos com tempura, acompanha spicy cream

ENTRADAS

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

Spring Roll

Yusha - Massa crocante recheada com legumes - 4 unidades

Harumaki de Camarão

4 Und de Harumaki de camarão com catupiry

Shitake ou Shimeji

Yusha - Refogados no Sakê e shoyu

Panelinha de Siri

Giuseppe Mar - Carne de siri desfiada com um toque de dendê

Panelinha de Moqueca de Peixe

Giuseppe Mar - Peixe do dia com farofa de côco

Panelinha de Haddock

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.

Salada Mista

Mix de folhas verdes orgânicas com tomate cereja, cenoura e repolho roxo ralado, molho mostarda e mel

Caesar

Alface americana, croutons, molho tradicional e Grana Padano

Burrata

½ Burrata fresca, morangos, tomate fresco, rúcula e aceto balsâmico

Salada Grega

Alface, tomate, cebola roxa, pepino, passas brancas, queijo feta, coentro, salsa, azeite e vinagre

Salada Tropical

Abacaxi caramelizado servido com folhas frescas, morango e manga e molho de mostarda e mel

Salada morna de Frutos do Mar

Polvo, lula e camarões salteados com rúcula fresca e azeite de oliva extra virgem

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

Muçarela, rodelas de tomate, orégano italiano

Margherita

Muçarela, tomates, manjericão e orégano

Calabresa

Muçarela, cebola, azeitona, linguiça artesanal e orégano

Tartufata

Muçarela, tapenade de trufas negras e orégano

Pepperoni

Muçarela, salame especial e orégano

Portuguesa

Muçarela, presunto, ovos, azeitonas, cebola e orégano

Quatro Queijos

Muçarela, gorgonzola, catupiry, parmesão e orégano

Mushroom

Muçarela, molho de tomate, cogumelos Paris frescos e orégano

Autêntica Margherita

Muçarela de búfula selecionada, molho de tomate, manjericão, tomates e orégano

GIUSEPPE

MASSAS ARTESANAIS

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

Spaghetti alla Bolognese

Com tradicional molho de tomate Giuseppe, ragu de picanha e temperos do Chef

Fusilli Sorrento

Com tradicional molho de tomate Giuseppe, cubos de muçarela de búfalo fresca e manjericão

Conchiglie Quattro Funghi

Com molho creme fresco de cogumelos shitake, shimeji, paris e porcini

Bucatini alla Matriciana

Com molho a base de tomates italianos, bacon, cebola e Grana Padano

Penne alla Campagnola

Berinjela, Abobrinha, Brócolis e finalizados com nosso delicioso molho de tomate

Rigatoni alla Mario

Com berinjela assada, molho de tomate e mussarela de búfala

Tagliatelle Alfredo

Tradicional molho Alfredo com creme de leite fresco, manteiga e Grana Padano

Gnocchetti Gemelli

Molho feito com a mistura muçarela, gorgonzola, catupiry e parmesão em proporções diferentes

Tonnarelli alla Norcina

Com Linguiça artesanal, Tomate, Brócolis e Manjericão

Casarecce con Polpettine

Com tradicional molho de tomate Giuseppe, polpettine e manjericão

Spaghetti Nero di Seppia con Frutti di Mare

Camarão, Lula, Polvo e Mexilhão

GIUSEPPE

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

Lasagna Giuseppe

Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, manjericão, queijo Grana Padano e muçarela

Ravioli alla Gastone

Uma deliciosa mistura de raviólis verdes recheados com ricota e brancos recheados com vitela com molho de funghi Porcini

Ravioli di Cordeiro

Massa artesanal de Ravioli recheada com carne de Cordeiro assada lentamente por horas, finalizado com manteiga de salvia

Spaghetti Mariana

Camarões médios refogados no azeite e alho, rúcula, pimenta dedo-de-moça
e queijo mascarpone

Piccata al Funghetto

Escalopes de filé mignon grelhados, cobertos com molho feito com creme fresco e cogumelos Paris.
Servido com espaguete artesanal na manteiga.

Filetto Trastevere

Filé mignon grelhado coberto com molho de ricota defumada e presunto cozido com paglia e fieno artesanal

Battuta di Filetto al Quattro Formaggi

Paillard com fettuccine artesanal fresco e molho quatro queijos

Lingua ai Funghi

Língua bovina ao molho funghi Porcini, acompanhado de purê de batatas

Trippa alla Fiorentina

Dobradinha preparada com molho de tomates rústicos italianos, com feijão branco, mocotó e ovo poché

Pollo della Mamma

Pedaços 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

Rabada cozida por horas cuidadosamente desfiada com seu molho e especiarias

Arroz de Bacalhau

Bacalhau Gadus Morhua desfiado, com molho de creme fresco, azeitonas, batata palha e ovo de codorna frito

Picadinho Carioca

Filé Mignon cortado na ponta da faca servido com Arroz branco, banana frita, ovo poché e feijão

Picadinho releitura

Filé mignon cortado na ponta da faca, arroz arbóreo, bacon, ovo poché, farofa na manteiga, banana à milanesa

Steak Tartare

Filé mignon cortado na ponta da faca e seus temperos clássicos, gema de ovo opcional. Acompanha batatas Chips

Coq au vin

Coxa e sobrecoxa de frango marinado no vinho tinto, cebola, cogumelos e bacon.
Acompanha purê de batatas

Boeuf Bourguignon

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

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

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

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

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

Meio Frango Orgânico

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

Fraldinha Fatiada

Corte magro, macio e suculento da melhor parte da fraldinha

Bife de Tira

Tradicional corte de picanha

Bife de Ancho

Corte nobre do contra filé Black Angus

Paleta de Cordeiro Uruguaio

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

French Rack de Cordeiro Uruguaio

carré de cordeiro francês assado na churrasqueira

GIUSEPPE GRILL

ACOMPANHAMENTOS

Arrozes

Maluco / de brócolis / de limão siciliano / branco

Batatas

Giuseppe / chips / palito / canoa

Farofas

De cebola / 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 / mousseline de baroa

Vegetais

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

Acompanha arroz de limão siciliano

Peixe à dorê

Peixe do dia empanado, purê de batata e molho de camarões

Bacalhau Giuseppe

Lombo de bacalhau Gadus Morhua, servido com batatas ao murro, brócolis,

cebolas e azeitonas pretas

Panela da Zozô

Polvo, lula, camarões sobre acaçá (purê de arroz) e um toque de dendê

Risotto de Camarão

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

Tradicional moqueca servida com arroz branco e farofa de dendê

Bobó de Camarão e Lula

Tradicional Bobó com arroz branco e farofa de dendê

Haddock

Tranche de Haddock cozida ao leite servida com molho champagne, espinafre, cogumelos Paris, tomatinhos assados e batata cozida

Camarão de Aniversário

5 camarões VG, envoltos em catupiry e empanados,
acompanhados de arroz de limão siciliano

Arroz de Frutos do Mar

Camarão, lula, polvo e mexilhão

Arroz de Polvo

Arroz de polvo caldoso com molho bisque e ervas finas

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

Lagosta

Cavaquinha

Camarão Grande “VG”

Lula

Polvo
Cozido

Robalo

Vermelho

Pargo

Garoupa

Linguado

NOLITA

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

Smash Burger

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

New Yorker Burger

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

Pollo R & L

Sobrecoxa dessosada crocante, empanada em panko com muçarela e molho de tomate rústico

Roma Burger

Pão Brioche, blend Blanck Angus, muçarela de búfala e pesto de manjericão

Short Ribs Burger

Pão Brioche, costela braseada por 8 horas, desfiada, servida com queijo muçarela,

Molho do chef e picles de cebola roxa

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

Com salmão

Kappamakki

Com pepino

Tekkamaki

Com atum

Hot Crunchy Maki

Tartar de salmão com flocos de arroz

Hot Philadelfia | 8 peças

Salmão e cream cheese

Uramaki • enrolado com arroz por fora • 8 peças

Salmão Spicy

Tartar de salmão, pimenta togarashi e geleia de pimenta

Tuna Spicy

Tartar de atum, pimenta togarashi, enrolado com ovas

Ebiten

Camarão VG empanado na tempurá, enrolado no salmão maçaricado, azeite trufado e flor de sal

Camarão Avocado

Salmão marinado, abacate, camarão empanado, pepino, alface crespa enrolado na folha de arroz

Haddock

Tartar de salmão e haddock

Vegano

Shitake, pepino, abacate, wakame e gergelim

YŪSHA

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

	Sashimi 5 unidades	Sushi 2 unidades
Salmão		
Atum		
Peixe do Dia		
Salmão Maçaricado		
Haddock		
Polvo		
Salmão Toro		
Salmão Toro Trufado		
Camarão VG		

Temaki

Salmão

Atum

Philadelfia

Usuzukuri | 12 pecas

Salmão

Atum

Peixe branco do dia

Salmão toro

Salmão toro Trufado

Polvo

Usuzukuri Especial | 24 peças

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

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

Salmão para Compartilhar

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

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

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

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

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

SOBREMESAS

Profiteroles

Giuseppe Mar - com sorvete de baunilha e calda de chocolate e avelã

Romeo e Julieta

Giuseppe Grill - Com goiabada cascão de Ponte Nova- MG, servida quente com uma bola de sorvete de queijo

Petit Gâteau de Cocada

Giuseppe Mar - com sorvete de tapioca

Mousse au Pôt

Giuseppe Mar - Mousse de chocolate Belga meio amargo servido no pote com crumble de amêndoas

Creme Caramel

Giuseppe - Tradicional pudim de leite batido a mão com calda de caramelo

Biscoito da Sorte

Yusha - Com gateau de Nutella e sorvete de morango

Cheesecake

Nolita - Torta a base de cream cheese, baunilha e limão com calda de frutas vermelhas e chantilly de cream cheese

SOBREMESAS

Bolo Trufa

Nolita - 20 camadas intercaladas entre ganache de chocolate Belga e bolo dark, acompanha calda quente de chocolate ao leite • ideal para compartilhar

Browkie Nolita

Nolita - duo de brownie com cookie. Acompanha sorvete e calda

Creme de Papaya

Giuseppe Grill - Mamão batido com sorvete de creme, regado com licor de cassis

Creme de Limão Siciliano

Giuseppe Grill - Limão batido com sorvete de creme regado com Limoncello

Sorvetes

À sua escolha: baunilha, chocolate, tapioca, queijo, morango e flocos

Frutas da Estação

Noli-Shake Classic

Tradicional Milkshake no sabor de chocolate, baunilha, morango ou ovomaltine

BEBIDAS

Água Mineral com e sem gás

Refrigerantes e Água Tônica

Água das Pedras | 250ml

Água San Pellegrino | 505ml

Água Panna | 505ml

Água das Pedras | 750ml

Pink Lemonade

Sucos Naturais

Red bull

Café Espresso

Cappuccino

Chocolate com canela, ou Latte Macchiato

Submarino

Leite quente com uma barra de chocolate - 250ml

Cappuccino Nolita

Exclusividade da Nolita. Seu Cappuccino personalizado com sua foto ou frase. Surpreenda seus amigos e divirta-se!

Chás Variados

Chás gelados da casa

Matte da Casa

Hibisco com canela

Abacaxi e gengibre

Capim Limão com siciliano

Chá Preto com pêssego

CERVEJAS & CHOPPS

Chopp Stella Artois

Chopp Goose Island

Chopp Patagônia

Chopp Colorado Ribeirão

Cerveja Tigresa Longneck

Cerveja Stella Artois Longneck

Cerveja Stella Artois Pure Gold Longneck

Cerveja Spaten Longneck

Cerveja Becks Longneck

Cerveja Corona Longneck

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.