

# HAPPY HOUR

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

## Happy Pizzas

### Mozzarella

Muçarela, rodela de tomate e orégano

### Margherita

Muçarela, tomates, manjeriço e orégano

### Calabresa Artesanal

Muçarela, linguiça artesanal, cebola, azeitona 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, grana panado e orégano.

### Mushroom

Muçarela, molho de tomate, cogumelos Paris frescos e orégano.

### Autêntica Margherita

Muçarela de búfala selecionada, molho de tomate, manjeriço e tomates cereja.

## Happy Hour Snacks

### Linguiça

**Giuseppe Grill** - Linguiça de pernil - 1 unidade

### Bolinhos Giuseppe Grill

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

### Quibe de Picanha

**Giuseppe Grill** - 6 unidades

### Spring Roll

**Yusha** - Massa crocante recheada com legumes - 4 unidades

### Pastel

**Yusha** - Queijo Canastra meia cura - 12 unidades

### Ceviche Clássico

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

### Pizza Branca

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

## Chopps & Cervejas

Chopp Brahma

Chopp Stella Artois

Cerveja Stella Artois longneck

## Drinks

Caipivodka

Gin Tônica

Central Park

Passion Drink

Purple Gin

Caipirinha de Cachaça Giuseppe

Prata

## Clássicos

Bloody Mary

Moscow Mule

Moscow Gin

Negroni

Aperol Spritz

Margarita

Whisky Sour

Mojito

## Whiskys

Ballantines 8 anos

Ballantines 12 anos

Chivas 12 anos

Red Label

Black Label

Jack Daniels

Jameson

## Vinhos em Taça

Giuseppe Touriga Nacional

Giuseppe Alvarinho

Memoria Cabernet Sauvignon

Memoria Sauvignon Blanc

### 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 04/05/201

# MENU EXECUTIVO

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

## ENTRADA

Mini Caesar

Linguiça

Pizza Branca

Carpaccio

Temaki Salmão/Atum

## PRINCIPAL

Peito de Frango Orgânico  
Com Purê de Batatas.

Spaghetti Constanza  
Massa artesanal cobertos com molho rosso e filé mignon na ponta da faca.

Saint Peter à Milanese  
Filé de peixe branco, com Arroz de Limão Siciliano.

Pizza Romana (a escolha)

Lasagna Giuseppe  
Massa fresca artesanal com recheio de carne, molho bechamel, tomates, manjericão e muçarela.

Combinado de Salmão e/ou Atum - 10 peças

★ Risotto de picadinho releitura +

Cubos de Filet mignon cortados na ponta da faca servido com arroz arbóreo, molho demi-glace , ovo poché, farofa e banana frita.

★ Filet Mignon alla Parmeggiana

Filé mignon empanado em farinha panko e gratinado com muçarela, molho de tomate e orégano, acompanha purê de batata.

## SOBREMESA

Cocada de Forno  
Com Toque de Laranja e Sorvete

Palha Italiana

Frutas da Estação

Sorvete  
Chocolate, Baunilha ou Morango

**E**

Café expresso Nolita

# ENTRADAS

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

## Caviar Beluga ou Ossetra

**Laguiole** – Caviar italiano Giaveri de esturjão / servido com blinis . Lata 15gr

## Carpaccio

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

## Carpaccio Trufado

**Giuseppe** - Finas fatias de carne com azeite trufado, um toque de salsa tartufada e laminas de Grana Padano

## Carpaccio Vieiras

**Laguiole** – Vieiras fatiadas, azeite trufado, flor de sal e textura de quinoa frita com toque de limão siciliano

## Pizza Branca

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

## Linguixa

**Giuseppe Grill** - Linguixa de pernil - 1 unidade

## Linguixa de Costela Bovina

## Black Angus

**Giuseppe Grill** - 2 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

## Panelinha de Camarão

**Giuseppe Grill** - Molho bisque, bechamel e cogumelos Paris.

## Spring Roll

**Yusha** - Massa crocante recheada com legumes - 4 unidades

## Harumaki de Camarão

**Yusha** - 4 Und de Harumaki de camarão com catupiry

## Pastel

**Yusha** - Queijo Canastra meia cura • 12 unidades

## Seleção de Queijos Serra das Antas

Queijos selecionados de uma das melhores queijarias do Brasil, 100 gramas

## Pipoca de Camarão

**Yusha** - Pedacos de camarão feitos com tempura, acompanha spicy cream

## Vieiras Gratinadas

Laguiole – com mousseline de batata baroa - 4 unids

## Shitake ou Shimeji

**Yusha** - Refogados no Sakê e shoyu

## 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 - 8 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

## 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

## Escargots

**Laguiole** - Iguaria típica da culinária francesa salteados na manteiga de salsa e alho – 6 unid

## Terrine Rustica

**Laguiole** - Receita tradicional francesa feita com carnes de porco e frango que resulta num patê liso e consistente , fatiado e servido com torradas

## Terrine Ricota

**Laguiole** – Receita tradicional francesa feita ricota fresca e temperos especiais

# 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 Tropical

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

## Mix de Frutos do Mar

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

## Tomate Caprese

Tomate italiano assado, recheado com queijo canastra e pesto de manjeriço

# PIZZA SQUARE

Pizza estilo Romana, massa fina, crocante nas bordas em formato quadrado.

Pizza estilo Napoletana com massa macia, bordas altas e formato redondo ambas com o tradicional molho do Giuseppe feito com tomates italianos cozidos por horas e com temperos especiais.

Romana | Napoletana

## Mozzarella

Muçarela, rodela de tomate e orégano

|

## Margherita

Muçarela, tomates, manjericão e orégano

|

## Calabresa Artesanal

Muçarela, linguiça artesanal, cebola, azeitona 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, grana panado e orégano.

|

## Mushroom

Muçarela, molho de tomate, cogumelos Paris frescos e orégano.

|

## Autêntica Margherita

Muçarela de búfala selecionada, molho de tomate, manjericão e tomates cereja.

|



## 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 búfala fresca e manjeriço

### 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 Linguíça artesanal, Tomate, Brócolis e Manjeriço

### Casarecce con Polpettine

Com tradicional molho de tomate Giuseppe, polpettine e manjeriço

### Pappardelle alla Lebre

Massa Pappardelle artesanal, com Ragout de Carne de Lebre desossada e cogumelos paris

### 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, manjeriço, 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 al 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

## Strogonoff Ivanovich

Filet mignon em tiras feito com creme de leite fresco, acompanhada de 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.

## Riz à la Queue de Boeuf

Arroz de rabada - Rabada cozida por horas cuidadosamente desfiada com seu molho e especiarias

## Riz à la Morue

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

## 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

## Bavette Paris

Corte especial da Fraldinha com manteiga café Paris, acompanha batata palito

## Boeuf Bourguignon

Carne bovina cozida lentamente no vinho tinto, cebola, cogumelos e bacon. Acompanha paglia e fieno fresco na manteiga

## Filet Rossini

Coração do Filet Mignon selado na manteiga e coberto por Foie Gras, molho de vinho marsala reduzido com o caldo demi-glace, aspargos e um toque de salsa tartufada, acompanha Batata Gratin.

## Emincé de Filet

Tiras de filet mignon grelhados com molho demi-glace e um leve toque de creme fresco, seleção de legumes salteados e cogumelo paris

## French Rack de Cordeiro

Carré de Cordeiro Francês assado na churrasqueira, acompanha Cuscuz Marroquino.

## Filet Poivre

Nobre corte do Filet Mignon, preparado com uma Crosta de Pimenta Preta moída na hora e finalizado com um Molho Cremoso e um toque de Cognac, acompanha Batata palito.

## Magret de Cannard

Peito de Pato grelhado com Purê de Cenouras e molho de Frutas Vermelhas.

## Soup a l'oignon

Receita típica de sopa francesa , feita com cebola e queijo gruyere gratinados

## Riz de poulet d'Angola

Galinha da angola desfiada com arroz caldoso e aromático, lentamente cozido no caldo da galinha e temperos especiais

# 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, exceto o Picadinho Carioca

## 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

## Meia Paleta de Cordeiro

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

## Picadinho Carioca

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

## 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

### Crems e Purês

Crema de milho / crema de espinafre / purê de batatas / mousseline de baroa

### Vegetais

Brócolis ao alho e óleo / legumes grelhados / espinafre na ponta da faca

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.

## Tagliatelle Nero com Vieiras

Com molho de tartufo negro

## Tranche de Salmão

Acompanha arroz de limão siciliano

## Peixe à dorê

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

## Polvo à Lagareiro

Servido com batatas ao murro, brócolis, cebolas e azeitonas pretas

## Bacalhau Giuseppe

Lombo de bacalhau Gadus Morhua, servido com batatas ao murro, brócolis, cebolas e azeitonas pretas

## Panela da Zozô

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

## Risotto de Camarão

4 Camarões refogados com arroz arbóreo e açafrão e finalizado com 1 Camarão empanado em panko

## 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

## Camarão de Aniversário

5 camarões, 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

## 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

Camarão Grande "VG"

Lula

Polvo  
Cozido

Robalo

Vermelho

Pargo

Garoupa

Lagosta

Caviar Beluga – Lata 15g

Caviar Ossetra – Lata 15g



# | NOLITA |

Nolita é o 1º 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

## Smash Burger Trufado

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

## New Yorker Burger

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

## Roma Burger

Pão Brioche, blend Black Angus, muçarela de búfala e pesto de manjeriçã

## Short Ribs Burger

Pão Brioche, costela braseada por 8 horas, desfiada, servida com queijo muçarela,  
Molho do chef e pickles 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 • 4 ou 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

**Blue Crab**

Siri azul de águas profundas, raspas de limão siciliano, ovas de tobiko e pepino (kyurimken)

**Philadelphia**

Salmão e cream cheese

**Vegano**

Shitake, pepino, abacate, wakame e gergelim

**Jyo** • enrolado com peixe por fora • 2 peças

**Philadelphia**

Salmão, arroz e cream cheese

**Salmão**

Salmão, arroz e tartar de salmão

**Gunkan** • enrolado com alga por fora • 2 peças

**Blue Crab**

Siri de águas profundas, raspas de limão siciliano, maionese e ovas de tobiko



# 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

Polvo

Salmão Toro

Salmão Toro Trufado

Atum com foie gras

Vieira

Enguia

Haddock

Yellow Tail

## Temaki

Salmão

Salmão spicy

Atum

Atum spicy

Philadelfia

## Usuzukuri | 12 peças

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.

## Seleções

### Salmão ou Atum | 12 peças

4 sashimis , 2 sushis , 2 sushis toro , 2 uramakis spicy e 2 shakemakkis

### Salmão ou Atum | 20 peças

4 uramakis, 2 sushis , 2 sushis maçaricado, 2 sushis toro, 4 sashimis, 4 sashimis toro e 2 shakemakkis

### Seleção Square

2 gunkans blue crab, 2 sushis vieira, 2 sushis atum com foie gras, 2 sushis enguia, 2 sushis yellowtail, 2 jyos salmão, 2 jyos philadelphia, 2 sashimis salmão, 2 sashimis peixe branco, 2 sashimis atum | 20 peças

### Seleção Family

4 sushis salmão, 4 sushis atum, 4 sushis peixe do dia, 5 sashimis salmão, 5 sashimis atum, 5 sashimis peixe do dia, 14 makis: 8 philadelphias e 6 tekamakis | 41 peças

### Seleção Special

1 sushi atum com foie gras, 1 sushi yellowtail, 1 sushi enguia, 1 sushi vieira, 1 sushi haddock, 1 sashimi salmão, 1 sashimi atum, 1 sashimi peixe branco, 1 gunkan blue crab, 1 jyo philadelphia, 1 jyo salmão, 1 sashimi salmão toro | 12 peças



# SOBREMESAS

Parte do valor da sobremesas é doado para o instituto da criança

## 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

## Cheesecake

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

## 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

**Nolita** - Tradicional Milkshake no sabor de chocolate, baunilha, morango ou ovomaltine

## BEBIDAS

Água Mineral com ou sem gás

Refrigerantes e Água Tônica

Água das Pedras | 250ml

Água San Pellegrino | 505ml

Água Panna | 505ml

Água das Pedras | 750ml

Pink Limonade

## SUCOS NATURAIS

Suco de Laranja Natural

Limonada

Suco de Uva Integral

## CHÁS GELADOS

Mate da Casa

Chá de Hibisco com Canela

Chá de Abacaxi com Gengibre

Chá de Capim Limão Siciliano

Chá Preto com Pêssego

## CAFÉS NOLITA

Espresso

Chás Variados | Servidos quente

Hortelã, camomila, erva doce, limão com gengibre, limão e framboesa, frutas silvestres e frutas vermelhas

Café da Roça

Tradicional método de filtragem por coador de pano com torra exclusiva e apresentação temática

Cappuccino

Com chocolate e canela ou Italiano (leite vaporizado e espresso)

Submarino

Leite quente com uma barra de chocolate - 250ml



**Cappuccino Nolita**

Exclusividade da Nolita.

Peça o cappuccino personalizado com a sua foto ou frase.

Escaneie o QR Code e envie a foto.

## CERVEJAS & CHOPP

Chopp Brahma

Chopp Stella Artois

Chopp Patagonia

Cerveja Tigresa Longneck

Cerveja Stella Artois Longneck

Cerveja Stella Pure Gold

Cerveja Spaten Longneck

Cerveja Corona Longneck

Cerveja Corona Zero

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.

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, castanha, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei Nº6159 de 04/05/2017