


RISTORANTE GIUSEPPE

Cucina Italiana contemporanea

ANTIPASTI


ZUPPA DI COZZE

15

Mejillones a la napolitana con ajo, albahaca y tomates cherry 

TARTARE DI TONNO

22

Tartar de atún con berenjena, crema de lima y cebolla roja 



CARPACCIO DI MANZO

22

Carpaccio de ternera con puerros, alcaparras, espinacas baby, tomates cherry y aceitunas


INSALATA CAPRESE

16

Ensalada caprese con mozzarella de búfala, tomate, berenjena y pesto de albahaca  

INSALATA DI SEPPIA ★



20

Ensalada de sepia con espárragos de Tudela de Duero*, cebollino, calabacín y fresas 

*producto de temporada

CROSTINI CALDI ALLA MOZZARELLA

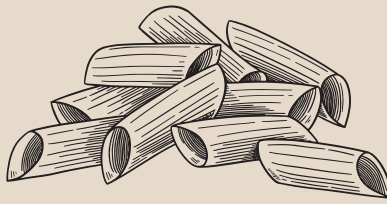
12

Aperitivo caliente de pan tostado con anchoa, calabacín y crema de pimiento  

Servicio de PAN 2,2€ /PERSONA

PRECIOS EN € / I.V.A. INCLUIDO





RISTORANTE GIUSEPPE

Cucina Italiana contemporanea

PRIMI PIATTI


TAGLIATELLE AL RAGÙ DI POLPO ★ 20

Ragù de pulpo, tomate amarillo, tomate rojo, albahaca, ajo y guindilla  

LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE 22

Según mercado     



RISOTTO GIUSEPPE ★ 21

Crema de guisantes con guanciale crujiente y ostras 



GNOCCHI ALLA SORRENTINA 18

Mozzarella de búfala, tomate, parmigiano y albahaca fresca  



TAGLIOLINI CACIO E PEPE 16

Pecorino, parmigiano y pimienta negra  

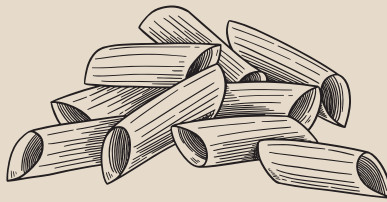
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 16

Guanciale, tomate y pecorino  

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 20

Guanciale, vieira, ajo y tomate amarillo  






RISTORANTE GIUSEPPE

Cucina Italiana contemporanea

SECONDI PIATTI


FILETTO E COSTOLETTA DI MAIALE 23

Solomillo y costilla de cerdo con crema de queso y pimienta roja 

PETTO D'ANATRA 22

Magret de pato con crema de patata morada y verduras de temporada

TATAKI DI TONNO ★ 23

Tataki de atún con salsa de lima y mayonesa al negro de sepia 

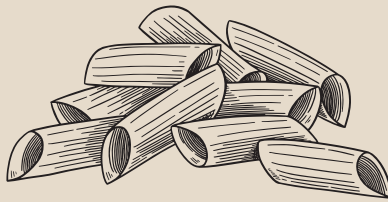
TUETANO AL FORNO 22

Tuétano al horno con tartar de ternera, mayonesa de ajo y tomate confitado

ENTRECÔTE CON LARDO DI COLONNATA 25

300 g de entrecot de ternera elaborado al más puro estilo de la Toscana





RISTORANTE GIUSEPPE

Cucina Italiana contemporanea

DOLCE

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

6

Suave panna cotta italiana acompañada de frutos del bosque 




TIRAMISÙ ★

8

Capas de bizcocho savoiardi empapado en café, crema suave de mascarpone y un delicado toque de cacao   

PASTIERA NAPOLETANA

8

Tarta tradicional napolitana elaborada con ricotta cremosa y envuelta en una masa quebrada dorada   

GELATO

6

Helado de pistacho cremoso o refrescante helado de sorbete de mandarina



LEYENDA DE ALÉRGENOS**

 Gluten  Crustáceos  Huevo  Pescado  Cacahuete  Soja  Lácteos  Moluscos

 Frutos de cáscara  Apio  Mostaza  Granos de sésamo  Sulfitos  Altramuces

**preguntar por opciones sin gluten

