


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 y tomates cherry


INSALATA CAPRESE

16

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

INSALATA DI SEPPIA ★



20

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

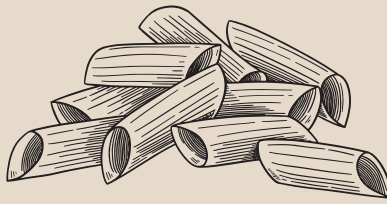
*producto de temporada

CROSTINI CALDI ALLA MOZZARELLA

12

Aperitivo caliente de pan tostado y mozzarella fundida con setas, tomate, calabacín y salchichas  







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  

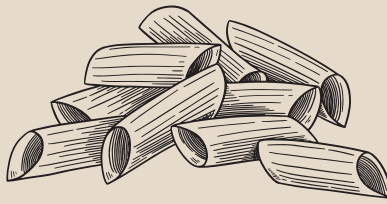
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 16

Panceta, tomate y pecorino  

SPAGUETTI ALLA CHITARRA 20

Guanciale, vieira, flores de calabacín, 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 pimiento rojo 


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

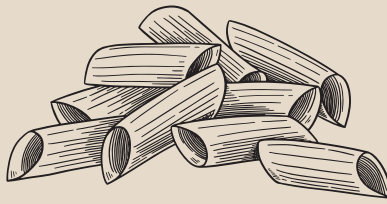
Tuétano al horno con tartar de ternera, mayonesa de ajo y tomate confitado 



PESCE ALL'ACQUA PAZZA

según mercado

Pescado del día en cocción suave acompañado de tomate cherry, zanahoria, cebolla, apio y albahaca  





RISTORANTE GIUSEPPE

Cucina Italiana contemporanea

DOLCE

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

6

Receta tradicional de la región del Piamonte



TIRAMISÙ AL LIMONCELLO ★

8

Versión fresca del clásico tiramisù italiano con notas cítricas



PASTIERA NAPOLETANA

6

Pastel de ricotta napolitano



GELATO

Helado de pistacho o 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

