

RISTORANTE GIUSEPPE

Cucina Italiana contemporanea

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI *Degustación para dos personas* — **24**

Selección de embutidos italianos servidos con mermelada

SANGUE NERO CON CREMA DI BURRATA — **14**

Morcilla con crema de burrata, salsa de pimiento rojo y cebolla caramelizada

TARTARE DI TONNO — **22**

Tartar de atún con alcaparras, cebolla roja, crema de burrata y albahaca

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

ZUPPA DI COZZE ★ — **18**

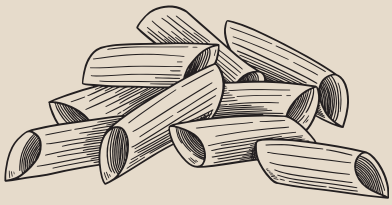
Mejillones a la napolitana con ajo, albahaca y tomates cherry

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

ZUPPA DI ZUCCA — *19*

Sopa de calabaza con castañas, guanciale, langostinos y crema de burrata

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI POLPO ★ — *20*

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

LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE — *22*

Según mercado

RISOTTO GIUSEPPE 2.0 ★ — *15 minuti* — *21*

Arroz ahumado con crema de calabaza, chipirones y negro de sepia

GNOCCHI ALLA SORRENTINA — *18*

Mozzarella de búfala, tomate, parmigiano y albahaca fresca

TAGLIOLINI CACIO E PEPE — *17*

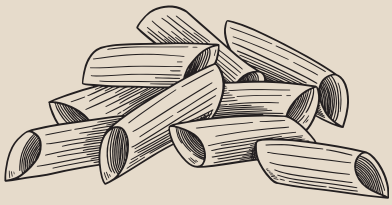
Pecorino, parmigiano y pimienta negra

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA — *17*

Guanciale, tomate y pecorino

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA PUTTANESCA — *17*

Tomate, anchoas, aceitunas y alcaparras



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*

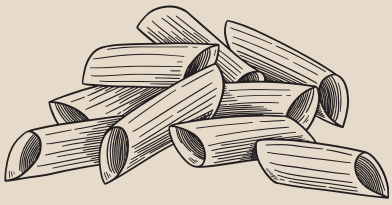
Tuétano al horno con tartar de ternera, mayonesa de ajo y tomate confitado

ENTRECÔTE CON LARDO DI COLONNATA — *25*

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

GUANCETTE AL CHIANTI — *24*

Carrilleras de ternera cocinadas a fuego lento en salsa de Chianti, sobre una suave crema de habitas y polenta acompañadas de cebolla roja



RISTORANTE GIUSEPPE

Cucina Italiana contemporanea

DOLCE

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO — *6*

Suave panna cotta italiana acompañada de frutos del bosque

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO ★ — *8*

Cremosa combinación de mascarpone y pistacho con suaves bizcochos savoiardi, en nuestra versión del clásico tiramisù italiano

TORTA NAPOLETANA — *8*

Tarta tradicional napolitana elaborada con ricotta cremosa y pera

GELATO — *6*

Cremoso helado de pistacho

*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*