

RISTORANTE GIUSEPPE

Cucina Italiana contemporanea

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI *Degustación para dos personas* 24

Selección de embutidos italianos servidos con mermelada 

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

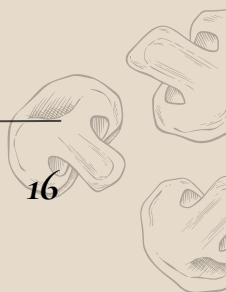
Mejillones a la napolitana con ajo, albahaca y tomates cherry 

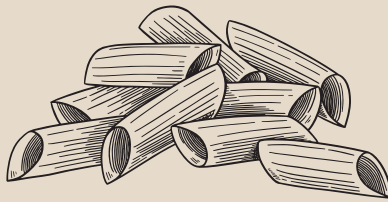
CROSTINI CALDI ALLA MOZZARELLA 12

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

Ragù 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

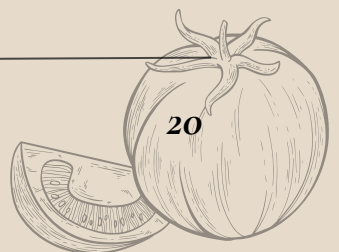
Guanciale, tomate y pecorino

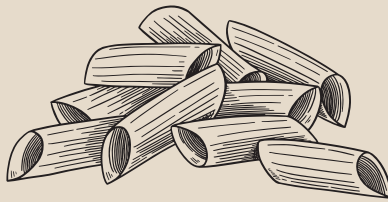


SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA PUTTANESCA

20

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 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

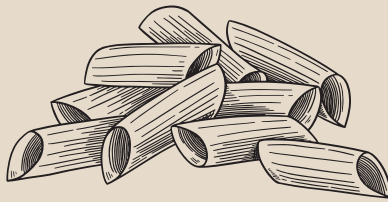
300 g de entrecot de ternera elaborado al más puro estilo de la Toscana

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 ★

8

Creмосa 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

