

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  

INSALATA DI SEPPIA ★ 20

Ensalada de sepia con cebollino, calabacín y fresas 

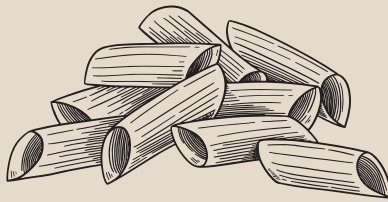
CROSTINI CALDI ALLA MOZZARELLA 12

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 ★

🕒 15 minuti

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

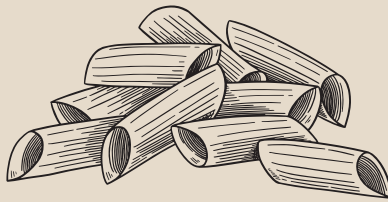


SPAGHETTI ALLA CHITARRA

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

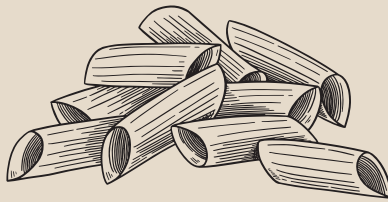
Tuétano al horno con tartar de ternera, mayonesa de ajo y tomate confitado

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

Delicada versión de tiramisù elaborada con mascarpone y bizcochos savoiardi bañados en limoncello   

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

