
Especiales de la Casa

Platillos sujetos a disponibilidad

-ANTIPASTI

Calamar Genovés - Q120

Calamar relleno de salchicha italiana servido con una salsa de reducción de chorizo ahumado con crema y radicchio a la plancha.

Foie Gras alla Mela - Q245

Sellado a la plancha, con manzanas caramelizadas, uvas verdes frescas con una reducción de oporto y balsámico y pan focaccia tostado.

-PASTA

Ravioli Stiffelio - Q145

Rellenos de foie gras con hongos crimini/portobello y hierbas finas con una salsa de reducción balsámica con toque de crema, trufa blanca y piñones.

-CARNI

Entraña - Q265

12onz. a la parrilla en salsa demi-glase, ajos rostizados y acompañado con puré de cebolla, aceite de trufa blanca y chalotas fritas.

Ossobuco Oberto - Q425

Ternera a cocción lenta de 3 días con salsa cacera acompañada de risotto gorgonzola.

NY Steak - Q475

12onz. a la parrilla, gnocchis horneados a la mantequilla-salvia, tomates deshidratados.

Asado de Tira con Hueso - Q365

12onz. braseado en salsa demi-glase y acompañado con puré de cebolla, aceite de trufa blanca y chalotas fritas.

-PRODOTTI DEL MARE

Aragosta e Fettuccine alla Panna - Q395

Cola de langosta a la plancha, acompañada de fettuccine hecho en casa con una salsa de reducción de langosta y crema.

Gamberi Mandarino - Q325

Camarones a la plancha, acompañados de radicchio, con una salsa de reducción de jugo mandarina y mantequilla.

Gamberi e Fettuccine - Q355

Camarones a la plancha, acompañada de fettuccine hecho en casa con una salsa de reducción de camarón y crema.

Chilean Sea Bass - Q425

A la plancha con espinaca salteada con salsa de albahaca y mostaza.

Risotto Ternera - Q225

Arroz arborio con fondo de ternera, vino tinto, estofado de ternera, berenjena y queso mascarpone.

JAMÓN JOSELITO 2.5onz. (según disponibilidad) - Q495

Giuseppe
alta cocina italiana
Verdi

15% de Servicio será incluido en grupos mayores de 8 personas.