



— BOTANAS —

ANTIPASTO MIXTO \$210
jamón serrano, salami, quesos, champiñones
marinados, verdura curtida y nueces.

TABLA DE QUESOS \$220

BRUSCHETTAS \$220
(orden de 4) pan ciabatta asado con tomate,
albahaca, queso burrata, arúgula
y aceite de olivo.

CARPACCIO SAVERIOS \$190
láminas de filete de res, queso parmesano, limón,
alcaparras y aceite de oliva.

CARPACCIO DE SALMÓN FRESCO \$210
alcaparras, pepino persa, jalapeño, aguacate,
cebolla morada, soya preparada.

CHAMPIÑONES AL VINO TINTO \$190

CHAMPIÑONES AL AJILLO \$190

ESPÁRRAGOS AL HORNO \$200
chile quebrado, ajo, queso parmesano

CALAMARES FRITOS \$380
acompañados con salsa de la casa y aioli con
limón.

— SOPAS —

SOPA MINISTRONE \$80

SOPA CAMPIRANA \$80
arroz, alubias, garbanzo, espárragos,
queso regional.

CREMA DE TOMATE \$90

CREMA DE ALMEJA \$175



DE NUESTRA PANADERIA

Primera canasta de pan es cortesía de la casa.
Tu pan incluye mantequilla preparada.

Extra Canasta de Pan \$40

Orden de Pan de Ajo \$70

Tostaditas \$80

Focaccia \$65

Battard / Sourdough (600 grs) \$70

Baguette \$70

Ciabatta Rústica (800 gr) \$100

— ENSALADAS —

CAPRESSE \$180

ROMANA \$150
aderezo caesar's, queso parmesano y crouton.

CAESAR'S CON POLLO \$200

DE LA FINCA \$190
morrones asados, zuchinni, alcachofa, trigo,
sal de mar, parmesano y arúgula.

TANGY ORIENTAL \$230
zanahoria, cebollín, filete de res marinado
o pollo a la parrilla y vinagreta al jengibre.

CAMPESINA \$210
piñones tostados, queso de cabra, fresas y
vinagreta de frambuesa.

MEDITERRÁNEA \$190
tomate, pepino, pimienta morrón, queso feta,
aceitunas, pepperoncini y vinagreta de hierbas.

ESPINACAS \$210
queso feta, pollo marinado, nuez, jamaica,
mandarinas y vinagreta de naranja.

SANTA MÓNICA \$180
queso gorgonzola, pera, nuez caramelizada y
arándanos.

CALIFORNIA CRUNCH \$190
nuez, almendra y semilla de girasol, tortilla frita, fruta
de estación y aderezo especial de yogurt.

SINATRA \$190
lechuga bola crujiente con aderezo italiano
y blue cheese, tocino crujiente, cebolla morada.

MEXICANA \$200
tomates, tortilla frita, queso fresco, chile pasilla frito y
aderezo de chile poblano con cilantro.
+ carpaccio de res \$200

Extra Aderezo \$30

Extra Pollo \$90





— PANINIS —

Tortas Europeas con pan hecho en casa.

Acompañados de pasta mediterránea y
zanahorias curtidas.

Pan a Escoger: Ciabatta o 7 granos

PAVO \$180

lechuga, tomate, aguacate, cebolla, mayonesa y
queso mozzarella.

JAMÓN \$170

lechuga, tomate, aguacate, cebolla, mayonesa y
queso mozzarella.

CAESAR'S \$190

pechuga de pollo con aderezo caesar's, lechuga,
tomate, cebolla y queso parmesano.

**Se recomienda con Pan Ciabatta*

PECHUGA DE POLLO \$190

lechuga, tomate, aguacate, cebolla, mayonesa y
queso mozzarella.

**Hazlo Pollo al Chipotle*

CAFFÉ CLUB \$195

pechuga de pollo, tocino, queso mozzarella,
mayonesa, aguacate, lechuga y tomate.

ITALIANO \$195

queso mozzarella, salami, prosciutto, lechuga,
tomate y aguacate.

CAFÉ CLUB ITALIANO \$195

pavo, jamón, tocino crujiente, salami, cebolla,
tomate, aguacate y queso mozzarella.

CARNE ASADA \$195

filete de res marinada, tomate, cebolla, aguacate
y queso mozzarella.

ESPECIAL \$195

con milanesa de filete de res, jamón, queso
mozzarella, chipotle, aguacate, lechuga y tomate.

VEGETARIANO \$190

berenjena rostizada, morrón asado, zucchini, cebolla
curtida, tomates secos, queso feta, hummus.

LOX DE LUXE \$210

salmón ahumado, queso crema, aguacate, cebolla
morada, huevo cocido, tomate y lechuga.

— PIZZAS —

Hechas con masa madre. Crujientes y ligeras.

QUESO \$160

PEPPERONI \$190

JAMÓN \$190

HONGOS \$190

MEXICANA \$230

(Receta original creada en Giuseppis en 1970)
queso, frijoles, chorizo, tocino, jalapeños.

VEGETARIANA \$230

aceituna negra, morrón verde, champiñón,
berenjena, queso y tomate seco.

HAWAIIANA \$220

jamón virginia, piña y queso mozzarella

SUPER ESPECIAL \$300

queso, salsa de tomate, jamón, tocino, pepperoni,
aceituna negra, champiñones y salchicha italiana.

COMBINADA \$270

(2 ingredientes a escoger): jamón, chorizo, jalapeño,
aceituna negra, salchicha italiana, champiñones, frijol,
morrón verde, tocino, pepperoni, cebolla.

— PIZZAS DEL CAFFÉ —

MARGARITA \$250

queso mozzarella fresco, tomate fresco
y albahaca.

DEL JEFE \$280

quesos mozzarella y burrata, salsa de tomate,
jalapeños, albahaca.

AL PESTO \$350

queso mozzarella, salsa pesto, camarones
marinados, tomate seco y piñones.

RÚSTICA \$350

queso mozzarella, salsa pesto, pechuga de pollo,
tomate seco y piñones.

— CALZONÉ —

• Espinaca, tomate fresco, champiñones, queso mozzarella y ricotta \$150

• queso con pepperoni \$170

• mexicano \$170



— PASTAS AL GUSTO —

SPAGUETTI / PENNE / VERMICELLI / FETUCCINI O PASTA DE TRIGO
SALSA A ESCOGER \$185 • mantequilla, ajo con aceite de olivo, pomodoro o pomodoro picante.

— PASTAS DEL CAFFÉ —

SPAGUETTI MARTHA \$185
preparada con tomate fresco y un toque de anís.

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA \$210
con carne molida, champiñones
y salsa de tomate.

PASTA DE TRIGO DEL DÍA \$200
portobello, champiñones, morrón, albahaca,
alcachofa, tomate, aceite de olivo, parmesano.

FETUCCINE ALFREDO \$200

FETUCCINE AL PESTO \$210
salsa pesto y tomate seco.

FETUCCINE ARTESANAL MEXICANO \$195
con salsa de chile poblano, queso fresco
y chile pasilla frito.

VERMICELLI CON MARISCOS \$320
pelo de ángel con pulpo, calamar, mejillones,
camarón, almeja y especias

CAPELLINI ENOJADO \$195
pelo de ángel con salsa de tomate picosita.

PENNE ALL' ARRABBIATA \$200
con salsa de tomate picante, crema y
un toque de vodka.

PENNE ALL' ARRABBIATA DEL DIABLO \$330
combinada con calamares fritos, extra spicy!

extra pollo \$90 / extra camarón \$120

— PASTAS RELLENAS —

RAVIOLIS AL LIMÓN CON ESPINACAS \$250
con pasta fresca hecha en casa
de queso con salsa de crema, queso romano y limón
rostizado, montados sobre una cama de espinacas.

RAVIOLIS AL POMODORO \$220
con pasta fresca hecha en casa
de queso con salsa de tomate.

LASAGNA FLORENTINA \$240
espinacas, pechuga de pollo, ricotta y mozzarella.

LASAGNA BOLOGNESA \$260

— PLATILLOS —

Incluyen sopa minestrone o ensalada de la casa.

RISOTTO DEL HUERTO \$240
arroz arborio cremoso con espárragos, champiñones
y queso parmesano.

PECHUGA DE POLLO A LA SAVERIOS \$320
bañada en salsa de champiñones, aceitunas verdes y
calamata, morrones y cebollín.

PECHUGA DE POLLO A LA CORDON BLEU \$330
empanizado, relleno de queso mozzarella y jamón.
Salsa alfredo con un toque de gravy y pimienta morrón.

PECHUGA DE POLLO VALLE DE GUADALUPE \$340
salsa de vino tinto, champiñones, frambuesas, fresas y uvas.

PECHUGA DE POLLO ORGÁNICO \$320
a la parrilla, servida con ensaladilla de trigo, pepino,
lentejas, arúgula y tomates cherry.

LONJA DE SALMÓN A LA PLANCHA \$420
sobre una cama de espinacas con crema.

SCALOPPINE'S DE FILETE DE RES
AL CHIANTI \$400
salsa de vino tinto, cebollitas fritas y champiñones.

ARRACHERA A LA PARRILLA \$380
servida con papas fritas, chimichurri y aioli.

— MILANESAS —

Acompañadas de penne alfredo y vegetales asados.

LA CLÁSICA "GIUSEPPIS" \$295
rellena de jamón, queso ricotta y mozzarella. Bañada en
salsa de champiñones o tomate.

AL LIMÓN \$310
bañadas en salsa de limón, champiñones y mantequilla.

EN CHILES AÑEJOS \$310
gratinada con queso mozzarella y bañada
en salsa de chiles añejos.