

Nenhuma cozinha depende tanto da matéria-prima quanto a italiana, e o restaurante Cipriani preza pela autenticidade. Com sua riqueza de paisagens e ingredientes, a Itália tem na diversidade outra marca característica. No intuito de viajar pela culinária típica de seu país, o chef Aniello Cassese apresenta o seu terceiro menu. O mesmo se tornou realidade depois de conseguir trazer os produtos que necessita para servir o receituário tradicional que lhe acompanha desde a infância, estabelecendo um novo conceito na casa: do azeite especial ao verdadeiro parmigiano reggiano D.O.P., passando pela massa de grano duro vinda de Gragnano, os tomates San Marzano, o guanciale I.G.P., o aceto balsâmico envelhecido, o cardápio é focado nos produtos italianos de verdade. São dois menus e bem distintos. O de almoço é inspirado nas trattorias, e apresenta pratos tradicionais do dia-a-dia, preparados segundo a regra original, usando os melhores ingredientes e sem modificar ou adaptar as receitas. De noite o chef mostra a cozinha italiana moderna, mas com base tradicional e sem perder de vista os produtos autênticos, servindo suas criações autorais.

Buon Appetito.

RISTORANTE
HOTEL
CIPRIANI

With its wealth of landscapes and ingredients, Italy's diversity is on another level; no kitchen depends on ingredients as much as an Italian one and the Cipriani restaurant prides itself on its authenticity. Presented with the challenge of taking a stroll through his country's typical flavours, Chef Aniello Cassese introduces his third menu. This was only possible after sourcing the authentic produce needed to concoct the traditional recipes that have accompanied him since childhood. Establishing a new in-house standard: including special olive oil, true parmigiano reggiano D. O. P., hard grain Gragnano pasta, San Marzano tomatoes, guanciale (cured Pork jowl) IGP and aged balsamic vinegar, the menu is focused on real Italian products. The lunchtime and evening selections make up two very different menus: The lunch collection is inspired by small family-run eateries found across Italy, offering exceptionally prepared everyday dishes made with the finest fresh ingredients. At night Chef Aniello exhibits contemporary Italian cuisine, made with the finest authentic produce whilst acknowledging the traditional origins of his original creations.

Bon appétit.

RISTORANTE
HOTEL
CIPRIANI

I Classici
Os Clássicos
The Classics

ANTIPASTI | ENTRADA | APPETIZER

Taleggio in crosta con funghi e salsa tartufata R\$ 92
Taleggio em crosta com cogumelos e molho trufado
Puff pastry and sesame crusted taleggio cheese with truffled mushrooms

PRIMI PIATTI | PRIMEIRO PRATO | FIRST COURSE

Tagliolini Verdi Cipriani R\$103
Tagliolini verde Cipriani
Cipriani's green tagliolini with ham au gratin

Rosa di vitello al limone e risotto alla parmigiana R\$130
Filé de vitela ao limão siciliano e risoto "alla parmigiana"
Veal scaloppini with lemon and parmigiano risotto

Secondi Piatti
Segundo Prato
Second Course

2018 Pesce del giorno , lardo, rosmarino, parmigiana di melanzane e frutti di mare Filé de peixe do dia, lardo, alecrim, berinjala à permegiana e frutos do mar <i>Catch of the day, lard, rosemary, eggplant parmesan and sea food</i>	R\$ 140
2018 Tonno , broccoli friarieli, ricotta di bufala affumicata ed arancia Atum, brócolis friarieli, ricota de bufala defumada e laranja <i>Tuna, friarieli broccoli, smoked buffalo ricotta and orange</i>	R\$ 135
2018 Pesce bianco , ceci, foie gras, N'duja e Franciacorta Peixe branco, grão de bico, foie gras, n'duja e Franciacorta <i>White fish, chickpeas, foie gras, "n'duja" and Franciacorta wine</i>	R\$ 135
2018 Maialino , radicchio, pure di aglio e limone, salsa affumicata Leitão assado, radicchio, purê de alho e limão, molho defumado <i>Suckling pig, radicchio, garlic and lemon puree, smoked sauce</i>	R\$ 130
2018 Vitello , polenta, giardino di vegetali Vitela, polenta, jardim de legumes <i>Veal, polenta and vegetables garden</i>	R\$ 120
2016 Manzo wagyu in due versioni e composizione di cipolle Duas versões de wagyu servidos com composição de cebolas <i>Wagyu in two ways with different onions textures</i>	R\$ 130
2018 Agnello , fava, guanciale I.G.P., pecorino romano D.O.P. e menta Cordeiro, fava verde, guanciale I.G.P., pecorino romano D.O.P. e hortelã <i>Lamb, broad beans, guanciale I.G.P. pecorino cheese D.O.P. and mint</i>	R\$ 140

Menu Degustazione
Menu Degustação
Tasting Menu

Pensato ed elaborato solamente per tutti gli ospiti del tavolo R\$ 420
Elaborado somente quando todos presentes a mesa optarem pelo menu
Designed for the whole table only

Aperitif | Aperitivo | Amuse Bouche

2017 Carpaccio di **Manzo wagyu**, cipolla croccante, pinoli e condimento al tartufo
Carpaccio de wagyu, cebola crocante, pinole e molho trufado
Wagyu beef carpaccio, crunchy onion, pine nuts and truffle dressing

2016 **Uovo organico** cotto a bassa temperatura, cuore di carciofo, vellutata di parmigiano 36 mesi e essenza di tartufo bianco
Ovo cozido em baixa temperatura, alcachofra, fonduta de parmesão com 36 meses de cura e essência de trufas brancas
Slow cooked egg, globe artichoke, 36 months aged parmigiano velouté and white truffle essence

2016 **Raviolini del plin** ripieni di pollo alla cacciatora, purea di patata tostata e schiuma di taleggio e provolone D.O.P.
Raviolini "Plin" recheado com frango à "Cacciatora", creme de inhame tostado, espuma de taleggio e provolone D.O.P.
Plin raviolini stuffed with chicken cacciatory style, burnt yam cream, provolone and taleggio cheese foam

2018 **Gnocchi croccanti**, salsa arrabbiata, polvo ed aglio nero
Nhoque crocante, molho arrabiata, polvo e alho negro
Grilled gnocchi, arrabiata sauce, octopus and black garlic

2018 **Pesce bianco**, ceci, foie gras, N'duja e Franciacorta
Peixe branco, grão de bico, foie gras, n'duja e Franciacorta
White fish, chickpeas, foie gras, "n'duja" and Franciacorta wine

O | Ou | Or

2016 **Manzo Wagyu** in due versioni e composizione di cipolle
Duas versões de wagyu servidos com composição de cebolas
Wagyu in two ways with different onions textures

A scelta | Opcional | At charge

Selezione di formaggi | Tábua de queijo | *Cheese plate* R\$ 95

Pré Dessert

Dolci | Sobremesa | Dessert

2016 Tiramisù 2.0
Tiramisù 2.0
Tiramisù 2.0

Petit Fours

Antipasti
Entradas
Appetizers

2018 Gamberi , cicala di mare, fresella, cetriolo, pomodoro organico e basilico Camarão, cavaquinha, "fresella", pepino, tomate orgânico e manjeriço <i>Prawns, rock lobster, "fresella", cucumber, organic tomato and basil</i>	R\$ 94
2018 Baccalá all' amatriciana Bacalhau "amatriciana" <i>Codfish in "amatriciana" style</i>	R\$ 88
2018 Petto di anatra , asiago D.O.P, knodel, speck I.G.P e cappuccino di patata Peito de pato, queijo asiago D.O.P, knodel, speck I.G.P. e cappuccino de batata <i>Duck breast, asiago cheese D.O.P., knodel, speck I.G.P. and potato cappuccino</i>	R\$ 82
2016 Uovo organico cotto a bassa temperatura, cuore di carciofo, vellutata di parmigiano 36 mesi e essenza di tartufo bianco Ovo cozido em baixa temperatura, alcachofra, fonduta de parmesão com 36 meses de cura e essência de trufas brancas <i>Slow cooked egg, globe artichoke, 36 months aged parmigiano velouté and white truffle essence</i>	R\$ 92
2017 Carpaccio di Manzo wagyu , cipolla croccante, pinoli e condimento al tartufo Carpaccio de wagyu, cebola crocante, pinole e molho trufado <i>Wagyu beef carpaccio, crunchy onion, pine nuts and truffle dressing</i>	R\$ 86
2017 Culatello di Zibello D.O.P. Parmigiano Reggiano 24 mesi e aceto balsamico 12 anni Culatello, parmigiano reggiano e azeite balsamico envelhecido 12 anos <i>Culatello, parmigiano reggiano and balsamic vinegar aged 12 years</i>	R\$ 120
2018 Tart di cipolla , salmoriglio, caramello di pomodoro secco, provola e gelato al parmigiano Torta de cebola, "salmoriglio", caramelo de tomate seco, mozzarella defumada e sorvete de parmigiano <i>Onion tart, "salmoriglio", dried tomato caramel, smoked mozzarella and parmesan ice cream</i>	R\$ 80

Primi Piatti
Primeiro Prato
First Course

2018 Raviolone , patata brasiliana, tuorlo d' uovo, tartufo nero e salvia Raviolone de massa fresca, batata baroa, gema de ovo caipira, trufa negra e sálvia <i>Fresh raviolone, brazilian potatoes, egg yolk, black truffle and sage</i>	R\$ 100
2018 Gnocchi croccanti , salsa arrabbiata, polvo ed aglio nero Nhoque crocante, molho arrabiata, polvo e alho negro <i>Grilled gnocchi, arrabiata sauce, octopus and black garlic</i>	R\$ 89
2018 Risotto Acquerello , acetosella, zucca, guancia di manzo, pecorino di moliterno D.O.P. Risoto acquarello, folha de azedinha, abóbora, bochecha de boi e queijo pecorino de Moliterno D.O.P. <i>Acquerello risotto, sorrel leaf, pumpkin, beef cheek and pecorino cheese D.O.P. from Moliterno</i>	R\$ 96
2018 Fagottini di pomodoro , basilico, pappa al pomodoro, calamari, dripping di olii Massa fresca de tomate, manjeriço, pappa pomodoro, lula e dripping de óleo <i>Tomato fresh pasta stuffed with thick Tuscan tomatoes soup, basil, calamari and oil dripping</i>	R\$ 94
2018 Pici , gamberi, burrata, limone e prezzemolo Pici, camarões, burrata, limão e salsa <i>Pici, shrimps, burrata cheese and parsley</i>	R\$ 98
2016 Raviolini del plin ripieni di pollo alla cacciatora, purea di patata tostata e schiuma di taleggio e provolone D.O.P. Raviolini "Plin" recheado com frango à "Cacciatora", creme de inhame tostado, espuma de talegio e provolone D.O.P. <i>Plin raviolini stuffed with chicken cacciatory style, burnt yam cream, provolone and taleggio cheese foam</i>	R\$ 98