

SAPORI DI STAGIONE:

Ingredientes que definem a estação de norte a sul. Os sabores e o colorido saturado do verão. E a nostalgia do chef por pratos que marcaram sua infância.

SAPORI DI STAGIONE:

Ingredients that define the season, from North to South. The saturated flavors and colors of summer. And the chef's nostalgia for dishes that marked his childhood.

Executive Chef: Nello Cassese

Head Chef: Barbara Duarte

R I S T O R A N T E 
HOTEL
CIPRIANI

Preghiamo la gentile clientela di non utilizzare il telefono cellulare dentro il ristorante.

Verrà addizionata una tassa di servizio del 10% su tutti i prezzi.

Pedimos gentilmente que não utilizem telefone celular dentro do Restaurante.

Será acrescido a todos os valores 10% referentes à taxa de serviço. "Se beber, não dirija".

We kindly ask you not to use cell phones inside the Restaurant.

A 10% service charge will be added to all prices. "If you drink, do not drive".

"Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas a sua visitação"
(texto constante da Lei Municipal nº2825)

R I S T O R A N T E 
HOTEL
CIPRIANI

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746. Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121 - Procon - Tel: 151- Av. Rio Branco, 25 - Centro - Rio de Janeiro - RJ.

ANTIPASTI

2020	Pizza frita, Speck e Caprino	R\$ 72
☆	Pizza frita, Speck e queijo de Cabra <i>Fried pizza, Speck and Goat cheese</i>	
2020	Scampi, Melanzana, Ricotta e pomodorini Lagostinhas, Berinjela, Ricota e Tomate Cereja <i>Langoustine, Eggplant, Ricotta and Cherry tomatoes</i>	R\$ 88
2020	Fresella Napoletana Fresella Napolitana <i>Neapolitan Fresella</i>	R\$ 70
2020	Proscuitto di Parma, Melone e Cappesante Presunto de Parma, Melão e Vieira <i>Parma ham, Melon and Scallops</i>	R\$ 75
2017	Carpaccio di wagyu e burrata	R\$ 88
☆	Carpaccio de wagyu e burrata <i>Wagyu beef carpaccio and burrata</i>	
2016	Vitello tonnato Cipriani	R\$ 70
☆	Vitelo Tonnato <i>Veal tonnato</i>	
2016	Selezione di Salumi e Formaggi della tradizione Italiana	R\$ 120
☆	Seleção de frios e queijos Italianos <i>Selection of Italian cold cuts and cheeses</i>	

PRIMI PIATTI

2020	Risotto ai Carciofi e Dentice Risoto com Alcachofras e Vermelho <i>Risotto with Artichokes and red Snapper</i>	R\$ 73
2020	Ravioli Caprese com Calamari e Zucchine Ravioli Caprese com Lula e Abobrinha <i>Ravioli Caprese with Squid and Zucchini</i>	R\$ 73
2020	Tagliolini al Pesto di basilico, Patate e Fagiolini Tagliolini com Pesto de Basilico, Batatas e Vagem francesa <i>Tagliolini with Basil Pesto, Potatoes and French Beans</i>	R\$ 70
2020	Cavatelli ai Frutti di Mare Cavatelli com Frutos do mar <i>Cavatelli pasta with Seafood</i>	R\$ 94
2017	Spaghettoni di Gragnano alla carbonara	R\$ 82
☆	Spaghettoni ao molho Carbonara <i>Spaghettoni in Carbonara Sauce</i>	
2016	Pasta lunga di Gragnano, pomodoro san Marzano d.o.p., Basilico	R\$ 80
☆	Massa longa de Gragnano, tomate San Marzano d.o.p., Manjericão <i>Gragnano pasta, San Marzano tomatoes, d.o.p., basil</i>	

SECONDI PIATTI

2020	Pargo in crosta di olive, Scarola e Parmigiana di Zucchine Pargo em crosta de Azeitona, Chicória e parmigiana de Abobrinha <i>Snapper with Olive crust, Chicory and Zucchini Parmigiana</i>	R\$ 88
2016	Sogliola gratinata al limone, salsa Mugnania, verdure di stagione	R\$ 92
☆	Linguado gratinado ao limão, molho "Mugnaia", legumes da estação <i>Lemon gratinated, "Mugnaia" sauce, seasonal vegetables</i>	
2020	Baccalá com Ciambotta Lucana Bacalhau e "Ciambotta lucana" <i>Cod Fish with "Ciambotta lucana"</i>	R\$ 94
2020	Lesso rifatto e Focaccia di Patate Refogado de carne bovina e Focaccia de Batata <i>Pulled beef with Potato focaccia</i>	R\$ 82
2020	Filetto di Maiale, mostarda di Fichi, Mela Filé mignon de Porco, mostarda de Figos, Maçã <i>Pork Tenderloin, Fig mostarda, Apple</i>	R\$ 90
2017	Cotoletta "Angus" alla Milanese	R\$ 230
☆	Costeleta de Angus "alla Milanese" <i>Angus beef chop cutlet "Milanese" style</i>	x 2 persones para 2 pessoas for 2 people

DOLCI

2020	Biscotto Gelato Biscoito Gelado <i>Ice cream Sandwich</i>	R\$ 38
2020	Sbriciolata di Millefoglie, crema Diplomatica e Frutti rossi Mil folhas quebrada, creme Diplomatico e frutas Vermelhas <i>Broken Millefeuilles, Diplomatic cream and Berries</i>	R\$ 38
2020	Bavarese di Pistacchi, Ancardi sabbiati, Caramello salato Bavaroise de Pistache, Castanha de caju pralinada, Caramelo salgado <i>Pistachio Bavaroise, Pralinated Cashew nuts and salted Caramel</i>	R\$ 38
2016	Torta Caprese e gelato alla vaniglia del Madagascar	R\$ 38
☆	Torta Caprese, sorvete de baunilha de Madagascar <i>Caprese cake, Madagascar vanilla ice cream</i>	
2017	Semifreddo di Tiramisù	R\$ 38
☆	Semifreddo de Tiramisù <i>Tiramisù semifreddo</i>	
2018	Selezione di gelati e sorbetti artigianali Seleção de sorvetes e sorbet artesanais <i>Selection of homemade ice creams and sorbets</i>	R\$ 36