

R I S T O R A N T E
H O T E L
C I P R I A N I

R I S T O R A N T E
H O T E L
C I P R I A N I

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.

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

A 10% service charge will be added to all prices.

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

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 2503-2280.

Procon - Tel: 151. Rua da Ajuda, 5, subsolo, Centro, Rio de Janeiro

Disque segurança alimentar - ALERJ 0800 282 0376

ANTIPASTI
ENTRADAS
APPETIZERS

2017	Vitello tonnato classico Vitelo tonnato Cipriani <i>"Cipriani" veal tonnato</i>	R\$ 69
2016	Carpaccio di wagyu ripieno di burrata con perle di aceto balsamico Carpaccio de wagyu recheado de burrata com pérolas de vinagre balsâmico <i>Wagyu carpaccio stuffed, burrata with balsamic vinegar pearls</i>	R\$ 90
2018	Crudo di tonno, condimento mediterraneo e crescione d'acqua Tartar de atum, com tempero mediterrâneo e agrião <i>Tuna tartare, mediterranean dressing and watercress</i>	R\$ 74
2018	Crema di cannellini, cozze e caciocavallo stravecchio Creme de feijão cannellini, mexilhões e queijo caciocavallo stravecchio <i>Cannellini beans cream, mussels and aged caciocavallo cheese</i>	R\$ 72
2018	Terrina di fegato di pollo alla Toscana, marmellata di cipolla rossa e riduzione di Vin Santo Terrine de fígado de frango à moda toscana, marmelada de cebola roxa e redução de Vinho Santo <i>Chicken liver terrine "Tuscan style", red onion marmelade and Vin Santo reduction</i>	R\$ 70
2018	Crostini di amor polenta, peperonata, formaggio di capra ed olio piccante "Amor polenta" crocante, peperonata, queijo de cabra e óleo picante <i>Crispy "amor polenta", peperonata, goat cheese and spicy oil</i>	R\$ 68

PRIMI PIATTI
PRIMEIRO PRATO
FIRST COURSE

2018	Crema di patate, limone e menta, gratinata con pecorini D.O.P. e crostini all'aglio Creme de batata, limão e hortelã gratinado com queijo pecorino D.O.P. e fatias de pão e alho <i>Potato cream, lemon and mint au gratin with D.O.P. Pecorino cheese and garlic bread</i>	R\$ 66
2016	Spaghettone alla Carbonara Spaghettone à carbonara <i>Spaghettone in carbonara sauce</i>	R\$ 90
2016	Pasta lunga di Gragnano con salsa di pomodori San Marzano D.O.P. e basilico Massa longa com tomates San Marzano D.O.P. e manjericão fresco <i>Long pasta with San Marzano tomatoes D.O.P. and fresh basil</i>	R\$ 82
2018	Pappa al pomodoro, stracciatella e calamari Sopa de tomate e pão da Toscana, stracciatella e lula <i>Thick Tuscan tomato and bread soup, stracciatella and calamari</i>	R\$ 70
2018	Cappelletti ripieni di dentice rosso alla livornese Massa fresca recheada de vermelho com molho a livornese <i>Fresh pasta stuffed with red snapper in livornese sauce</i>	R\$ 72
2018	Risotto carnaroli con provola di bufala, gamberi, pesto di rucola e semi di zucca Risoto carnaroli com provola de búfala, camarão, pesto de rúcula e semente de abóbora <i>Risotto with smoked buffalo mozzarella, prawns, rocket pesto and pumpkin seeds</i>	R\$ 82

SECONDI PIATTI
PRATO PRINCIPAL
MAIN COURSE

2017	Cotoletta di manzo alla Milanese Costeleta "alla Milanese" <i>Beef chop cutlet "Milanese style"</i>	R\$ 196 para 2 pessoas for two people
2018	Filetto di Vitello in crosta di Parmigiano, patata brasiliana e piselli Filé de vitela em crosta de parmigiano, batata baroa e ervilha <i>Veal filet in parmesan crust, brazilian potatoes and peas</i>	R\$ 90
2018	Cartoccio di pesce all' acqua pazza e verdure stagionali Filé de peixe do dia no cartoccio com caldo de peixe com tomate e legumes da estação <i>Catch of the day "en papillote" with concentrate fish, tomato broth and seasonal vegetables</i>	R\$ 94
2018	Galletto organico croccante alla diavola e patate schiacciate al finocchietto selvatico Galeto orgânico crocante, molho diavola, batata amassada e erva doce <i>Crispy free range cockerel, diavola sauce, crushed potatoes and wild fennel seeds</i>	R\$ 86
2016	Sogliola gratinata al limone, salsa mugnaia e cocotte di verdure di stagione Linguado gratinado ao perfume de limão, molho "mugnaia" e caçarola de legumes da estação <i>Gratinated sole with lemon, "mugnaia" sauce and casserole of seasonal vegetables</i>	R\$ 92
2018	Spalla d'agnello 36 ore, zucchini scapece e carciofi saltati Paleta de cordeiro assada 36 horas, abobrinha scapece e alcachofra salteada <i>36 hours roasted lamb shouder, zucchini scapece and sauted artichoke</i>	R\$ 92

DOLCI
SOBREMESA
DESSERT

2016	Tiramisù tradizionale in coppa Martini Tiramisù em taça de Martini <i>Tiramisù in Martini glass</i>	R\$ 42
2017	Torta caprese con gelato alla vaniglia Bolo caprese com sorvete de baunilha <i>Caprese cake with vanilla ice cream</i>	R\$ 38
2016	Selezione di sorbetti e gelati Seleção de sorvetes e sorbets artesanais <i>Selection of homemade ice cream and sorbet</i>	R\$ 36
2018	Crema bruciata al pistacchio siciliano ed anacardi pralinati Crème brûlée de pistache siciliano com praline de castanha de caju <i>Sicilian pistachio crème brûlée with cashew nut praline</i>	R\$ 40
2018	Profiteroles italiano e crema diplomatica Profiteroles italianos com creme diplomática <i>Italian profiterole stuffed with diplomatic cream</i>	R\$ 38
2018	Cremoso di yoghurt bianco con fragole, menta e granita di limone Cremoso de iogurte branco com morangos, hortelã e granita de limão <i>Yogurt mousse with strawberries, mint and lemon granita</i>	R\$ 36