

HOTEL
CIPRIANI
RISTORANTE

MENU

JANTAR | DINNER

I Classici
Os Clássicos
The Classics

ANTIPASTI | ENTRADA | APPETIZER

Talleggio in crosta con funghi e salsa tartufata
Talleggio em crosta com cogumelos e molho trufado
Puff pastry and sesame crusted talleggio cheese with truffled mushrooms

PRIMI PIATTI | PRIMEIRO PRATO | FIRST COURSE

Tagliolini Verdi Cipriani
Tagliolini verde Cipriani
Cipriani's green tagliolini with ham au gratin

Rosa di vitello al limone e risotto alla parmigiana
Filé de vitela ao limão siciliano e risotto "alla parmigiana"
Veal scaloppini with lime and Grana Padano risotto

DOLCI | SOBREMESA | DESSERT

Cappuccino crocante meringato con gelato alla cannella
Cappuccino crocante e merengue italiano
Cappucino with crunchy merengue sticks and cinnamon ice cream

Menu Degustazione

Menu Degustação

Tasting Menu

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

Aperitivo | *Aperitif* | *Amuse Bouche*

2016 Elixir d'insalata di pomodori, gamberoni marinati e acqua di mozzarella di bufala affumicata
Elixir de salada de tomate, camarão marinado e água de mozzarella defumada
Tomatoes salad elixir, marinated prawns and smoked mozzarella water

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 fondant and white truffle essence

2016 Ravioli ripieni di gamberi e burrata, acquerello di verdure, bottarga di muggine e timo
Ravioli de camarão e burrata, aquarela de legumes, bottarga e tomilho
Ravioli stuffed with shrimps and burrata, vegetables acquerello, bottarga and thyme

2016 Fusilloni di Gragnano con differenti consistenze di broccoli e salsiccia
Fusilloni de Gragnano com texturas de brócolis e linguiças italianas
Fusilloni from Gragnano with different broccoli textures and sausages

2016 Robalo affogato e gratinato agli agrumi brasiliani, fagiolini verdi, patate, pesto di pistacchi di Bronte e cous-cous di cavolfiori
Robalo pochê gratinado com cítricos brasileiros, vagem francesa, batatas, pesto de pistache e couscous de couve flor
Poached sea-bass au gratin of brazilian citrus, french beans, potatoes, pistacchio pesto and cauliflower couscous

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*

Pré Dessert

Dolci | *Sobremesa* | *Dessert*

2016 Tiramisù 2.0

Tiramisù ao estilo do chefe com café, chocolate amargo e mascarpone
Chef's style tiramisù with coffee, dark chocolate and mascarpone cheese

Petit Fours

Antipasti

Entradas

Appetizers

2016 Elixir d'insalata di pomodori, gamberoni marinati
e acqua di mozzarella di bufala affumicata

*Elixir de salada de tomate, camarão marinado
e água de mozzarella defumada*

Tomatoes salad elixir, marinated parawns and smoked provola water

2016 Insalata Caesar di tonno Yellowfin

Salada Caesar de atum

Tuna Caesar Salad

2016 Mozzarella surprise: panzanella di melanzane,
neve di mozzarella di bufala e olio al basilico

*Mozzarella surprise: panzanella de berinjela,
neve de mozzarella e óleo de manjeriçã*

*Mozzarella surprise: aubergine panzanella,
mozzarella cheese snow and basil oil*

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 fondant
and white truffle essence*

2016 Baccalà mantecato ai sapori estivi

Bacalhau mantecato com sabores de verão

Shredded Cod fish with summer flavours

2016 Tartare di filetto di manzo, crumble di nocciola,
sedano e mela verde

Tartare de filé, maionese de avelãs, aipo e maçã verde

Beef tartare, hazelnuts mayonaise, celery and green apple

Primi Piatti

Primeiro prato

First Course

2016 Tagliolini al nero di seppia con burro, aglio, peperoncino, verdure, salsa allo zafferano ed Aragosta
Tagliolini negro, manteiga, alho, pimenta dedo de moça, legumes, molho de açafreão e lagosta
Squid ink tagliolini butter, garlic, chily pepper, vegetables, saffron sauce and lobster

2016 Cannelloni paglia e fieno ripieni di ricotta di bufala, “Genovese” di agnello, carote
Canelloni artesanal recheado de ricota, “Genovese” de cordeiro e cenouras
Homemade Cannelloni stuffed with ricotta cheese, lamb “Genovese” and carrots

2016 Riso acquerello con limone, capperi, nasturzio e carpaccio di scampi
Risoto Acquerello de limão siciliano, alcaparras, folha de nasturcio e carpaccio de lagostim
Lemon Acquerello risotto, capers, nasturcium leaf and langoustine carpaccio

2016 Ravioli ripieni di gamberi e burrata, acquerello di verdure, bottarga di muggine e timo
Ravioli de camarão e burrata, aquarela de legumes, bottarga e tomilho
Ravioli stuffed with shrimps and burrata, vegetables acquerello, bottarga and thyme

2016 Fusilloni di Gragnano con differenti consistenze di broccoli e salsiccia
Fusilloni de Gragnano com texturas de brócolis e linguiças italianas
Fusilloni from Gragnano with broccoli textures and sausages

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 talleggio e provolone D.O.P.
Plin raviolini stuffed with chicken cacciatory style, burnt yam cream, provolone and taleggio cheese foam D.O.P.

Secondi Piatti
Prato Principal
Main Course

2016 Pescato del giorno aromatizzato alle erbe toscane in papilotte, vegetali di stagione e salsa puttanesca

Peixe do dia com aroma de ervas da Toscana no papilote, legumes sazonais e molho puttanesca

Catch of the day flavoured with Tuscany fresh herbs in papilote, seasonal vegetables and puttanesca sauce

2016 Robalo affogato e gratinato agli agrumi Brasiliani, fagiolini verdi, patate, pesto di pistacchi di Bronte e cous-cous di cavolfiori

Robalo pochê gratinado com cítricos brasileiros, vagem francesa, batatas, pesto de pistache e couscous de couve flor

Poached sea-bass au gratin of Brazilian citrus, french beans, potatoes, pistachio pesto and cauliflower couscous

2016 “Saltimbocca alla romana” di coda di rospo, zucca, funghi e salsa alla mostarda di Cremona

“Saltimbocca alla romana” de tamboril, abóbora, cogumelos e molho de mostarda de Cremona

Monk Fish “Saltimbocca alla romana”, pumpkin, mushrooms and mostarda di Cremona sauce

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

2016 Filetto di agnello Cacio e Pepe

Lombo de cordeiro preparado com parfait de parmesão, velouté de pecorino, pimenta e abobrinha

Loin of lamb prepared with parmesan parfait, pecorino cheese velouté, pepper and zucchini

2016 Anatra free range, lenticchie e parmigiana di melanzane moderna

Pato assado inteiro, lentilhas e berinjela à “parmigiana”

Whole roast duck, lentils and aubergine “parmigiana”

MENU

SOBREMESA | DESSERT

Dolci

Sobremesa

Dessert

2016 Tiramisù 2.0

Tiramisù ao estilo do chefe com café, chocolate amargo e mascarpone

Chef's style tiramisù with coffee, dark chocolate and mascarpone cheese

2016 La “torta di mele”, acqua di rose, mela, cannella

Torta de maçã com água de rosa, maçã e canela

The Apple tart

2016 Barra di cioccolato croccante, torta di banana

e gelato al Malaga

Barra de pralinè crocante, banana e sorvete de passas ao rum

Crunchy pralinè bar, banana and raisins on rum ice cream

2016 Millefoglie croccante, crema diplomatica,

mou al mandarino e gelato agli arachidi

Mil folhas crocante, creme diplomatic, toffee de tangerina, cardamomo e sorvete de amendoim

Crispy Mille-Feuille, diplomat cream, tangerine, cardamom and peanuts ice cream

2016 Panna cotta al cioccolato bianco e maracuja,

biscotto al pistacchio e gelato alla fava tonka

Panna cotta de chocolate branco e maracujá, biscoito

de pistache e sorvete de cumaru

White chocolate and passion fruit Panna Cotta, pistacchio

biscuit and tonka beans ice cream

2016 Savarin napoletano al Limoncello di Amalfi,

crema al coriandolo e sorbetto di macedonia

Savarin Napoletano embebido em limoncello, sorbet de salada de frutas e creme de coentro

Napolitan savarin soaked in limoncello liqueur, fruit salad sorbet and coriander cream

Selezione di formaggi italiani

Seleção de queijos italianos

Italian cheese selection

Vino da dolce a bicchiere
Vinhos de Sobremesa em Taça
Dessert Wines by the Glass

Itália | *Italy*

Moscato d'Asti Cascinetta - 2012 - Vietti - Piemonte
Vin Santo del Chianti Classico - 2006 - Bonacchi - Toscana

França | *France*

Banyuls M. Chapoutier - 2009 - Languedoc-Roussillon
Sauternes Schröder & Schöler - 2010 - Bordeaux

Portugal

Porto Taylor's Ruby - Douro
Porto Fonseca Tawny - Douro
Porto Fonseca Bin Reserve Premium - Douro
Porto Fonseca Unfiltered L.B.V. - 2005 - Douro
Porto Fonseca 10 Years Old Tawny - Douro
Porto Fonseca 20 Years Old Tawny - Douro

Espanha | *Spain*

La Ina Pedro Ximenez Vina 25 - Jerez

Hungria | *Hungary*

Royal Tokaji Late Harvest - 2012 - Tokaj

Grappas

Sarpa de Poli
Nonino Monovitigno Chardonnay Barriques
Segnana Pinot Nero
Sessantanni Feudo di San Manzano
Berta di Lidia Stravecchia
Nebbiolo da Barolo Tre Soli Tre

O restaurante Cipriani preza pela verdadeira gastronomia italiana, com receitas caseiras e tradicionais. O chef Aniello Cassese recém-chegado da Toscana, trouxe um toque mais refinado para o jantar, sem perder a autenticidade da Itália. Todos os pratos foram planejados, desde a escolha de cada ingrediente até a apresentação final, com objetivo de proporcionar uma experiência única e surpreendente aos nossos clientes.

Aproveitem!

The Cipriani restaurant is an Italian cuisine with traditional and homemade recipes. The chef Aniello Cassese, recently arrived from Tuscany, brings his touch to the menu offering a beautifully authentic Italian experience. All dishes are composed, from choice of fine ingredients to the unique presentation, to provide a singular and sensational moment to our customers.

Enjoy it!

HOTEL
CIPRIANI
RISTORANTE