

O fascínio pela cozinha se manifestou cedo em Aniello Cassese. Ele descreve a memória afetiva das mulheres de sua família preparando a refeição dia a dia. As cores, os cheiros, a fumaça; a memória de infância da vontade de querer participar daquele mundo – dominar com maestria a alquimia de transformar ingredientes frescos e simples em maravilhas que quando postas à mesa, atraem toda atenção, param o tempo.

Mas foi quando saiu da Itália que Cassese definiu sua paixão pela culinária Italiana. De fora, nostálgico, percebeu o quão completo e mágico o ritual da trajetória, a sequência dos passos, do aperitivo ao doce, que compõem a Cena Italiana. Resolveu se dedicar a este ritual, com a meta de dar igual importância as suas partes.

Voltou-se à Itália. Descobriu ingredientes, conheceu costumes, e estudou receitas que caracterizam a paisagem, o povo, e a história das distintas regiões italianas. Registrou as variações geográficas e sazonais.

O chef, Nello Cassese, e sua equipe, apresentam o menu outono-inverno. São composições autorais elaboradas cuidadosamente a partir das cores, das texturas, dos sabores e dos perfumes da estação na Itália. Conservas, carne de caça, folhosos cozidos e legumes queimados. A intensidade terrosa do porcini, a maresia doce dos crustáceos e moluscos. A maçã dos pomares carregados, especiarias, vinho tinto, marsala...

**Assaggiare la stagione!**

*Aniello Cassese remembers being fascinated with food from a very young age. He describes watching the women in his family preparing meals day in day out. The kitchen, the colors, the smells, the smoke; the childhood memory of wanting to be a part of that world – of mastering the alchemy of transforming simple and fresh ingredients into wonders that once set on the table, grab all attention, stop time.*

*But it was while living abroad that Cassese defined his passion for Italian cuisine. From a distance, nostalgic, he perceived the purpose and magic of the ritual, the sequence of courses, from aperitivo to dolce, that composes the Cena Italiana. He decided to dedicate himself to this ritual, careful to pay equal homage to each of its parts.*

*He turned to Italy. He discovered the ingredients, researched the customs and studied the recipes that characterize the landscape, the history and the people of the different regions of Italy. He paid notice to geographical and seasonal variations.*

*Chef Nello Cassese and his team present his fall/winter menu: original compositions, carefully created, inspired by the colors, textures, flavors, and smells of the season in Italy. Preserves, game meat, steamed lettuces, kale, charred vegetables. The earthy intensity of porcini mushrooms, the sea brined sweet taste of crustaceans and mollusks. Fall apples, spices, red wine and marsala wine...*

**Assaggiare la stagione!**



## Passeggio per l'Italia

R\$ 420

### Aperitivo

### Amuse Bouche

2018 **Cappasante**, Cavolfiore, Capperi, Lattuga romana, condimento Cesare  
Vieira, Couve-flor, Alcaparras, Alface romana, molho Caesar  
*Scallop, Cauliflower, Capers, Romaine Lettuce, Caesar sauce*

2018 **Quaglia** Mais, Peperonata, formaggio di Capra, Riso allo Zafferano  
Codorna, Milho, Peperonata, queijo de Cabra, Arroz ao Açafrão  
*Quail, Corn, Peperonata, Goat cheese, Saffron Rice*

2018 **Caramelle**, Norma, Melanzana bruciata, Pesce bianco  
Caramelle, Norma, Berinjela queimada, Peixe branco  
*Caramelle, Norma sauce, burnt Eggplant, white Fish*

2018 **Raviolini**, Mare, Monti, nuova Carbonara  
Raviolini, Mar, Montanha, nova Carbonara  
*Raviolini, Sea, Mountain, new Carbonara*

2018 **Sogliola**, Ostrica, Legumi di stagione, Funghi  
Linguado, Ostra, Legumes da estação, Cogumelos  
*Sole, Oyster, seasonal Vegetables, Mushrooms*

0

2018 **Cinghiale**, terra di Cacao, Zucca, Cioccolato 80%  
Javali, terra de Cacao, Abóbora, Chocolate 80%  
*Wild Boar, Cocoa's sand, Pumpkin, Chocolate 80%*

Selezione di **Formaggi**  
Seleção de Queijos  
*Cheeses selection*

R\$ 95

### Pré Dessert

2018 **Tiramisù 2.1**  
Tiramisù 2.1  
*Tiramisù 2.1*

### Petit Fours

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.*

## Antipasti

- 2018 **Cappasante**, Cavolfiore, Capperi, Lattuga romana, condimento Cesare R\$ 94  
Vieira, Couve-flor, Alcaparras, Alface romana, molho Caesar  
*Scallop, Cauliflower, Capers, Romaine Lettuce, Caesar sauce*
- 2018 **Quaglia** Mais, Peperonata, formaggio di Capra, Riso allo Zafferano R\$ 80  
Codorna, Milho, Peperonata, queijo de Cabra, Arroz ao Açafrão  
*Quail, Corn, Peperonata, Goat cheese, Saffron Rice*
- 2018 **Fagioli**, Frutti di mare, Pomodoro agrodolce, pane Carasau R\$ 88  
Feijão, Frutos do mar, Tomate agridoce, Pão Carasau  
*Beans, Seafood, Sweet and sour tomatoes, Carasau bread*
- 2016 **Uovo Organico** cuore di Carciofo, Parmigiano reggiano 36 mesi, Tartufo R\$ 92  
Ovo orgânico, coração de Alcachofra, Parmigiano reggiano 36 meses, Trufa  
*Organic Egg, Artichoke's heart, 36 months cured Parmigiano reggiano, Truffle*
- 2017 Carpaccio di **Manzo wagyu**, Cipolle, Pinoli, Miele e Tartufo R\$ 86  
Carpaccio de wagyu, Cebola, Pinole e molho Trufado  
*Wagyu beef carpaccio, Onion, Pine nuts and Truffle dressing*
- 2017 **Culatello di Zibello** d.o.p., Parmigiano reggiano 24 mesi, aceto Balsamico 12 anni R\$ 120  
Culatello, Parmigiano reggiano 24 meses, azeite Balsamico envelhecido 12 anos  
*Culatello, 24 months cured Parmigiano reggiano, 12 years aged Balsamic vinegar*
- 2018 **Tonno**, Carote, Bottarga, Mela verde, Sedano R\$ 82  
Atum, Cenoura, Botarga, Maçã Verde, Aipo  
*Tuna, Carrot, Fish roe, Green Apple, Celery*

## Primi Piatti

- 2016 **Raviolini del plin**, Pollo alla cacciatora, Patata, Inhame, Taleggio, Provolone d.o.p R\$ 98  
Raviolini "Plin", Frango à "Cacciatora", Batata, Inhame, Taleggio, Provolone d.o.p  
*"Plin" Raviolini, Chicken cacciatory style, Yam potato, Taleggio, Provolone d.o.p*
- 2018 **Tortelloni**, Panna, Prosciutti italiani, Piselli R\$ 96  
Tortelloni, creme de Leite, Presunto Italiano, Ervilhas  
*Tortelloni, Milk cream, Italian Ham, Peas*
- 2018 **Risotto Acquerello**, Granchio, Burro acido, Puttanesca R\$ 98  
Arroz Acquerelo, Carangueijo, Manteiga azeda, Puttanesca  
*Acquerelo Rice, Crab, Sour butter, Puttanesca*
- 2018 **Caramelle**, Norma, Melanzana bruciata, Pesce bianco R\$ 90  
Caramelle, Norma, Berinjela queimada, Peixe branco  
*Caramelle, Norma sauce, burnt Eggplant, white Fish*
- 2018 **Spaghetti alla chitarra**, funghi Porcini, Vitello bianco, spezie di San Giovanni R\$ 94  
Spaghetti à Chitarra, cogumelo Porcini, Vitelo branco, especiarias de San Giovanni  
*Chitarra's style Spaghetti, Porcini mushrooms, white Veal, San Giovanni's spices*
- 2018 **Raviolini**, Mare, Monti, nuova Carbonara R\$ 98  
Raviolini, Mar, Montanha, nova Carbonara  
*Raviolini, Sea, Mountain, new Carbonara*

## Secondi Piatti

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2018 | <b>Pesce del giorno</b> , aromi italiani, salsa Verde, Cavoli, Broccoli<br>Peixe do dia, ervas aromáticas italianas, Salsa verde, Couves, Brócolis<br><i>Catch of the day, Italian flavour, "salsa Verde", Cabbages, Broccolis</i> | R\$ 135 |
| 2018 | <b>Sogliola</b> , Ostrica, Legumi di stagione, Funghi<br>Linguado, Ostra, Legumes da estação, Cogumelos<br><i>Sole, Oyster, seasonal Vegetables, Mushrooms</i>   | R\$ 140 |
| 2018 | <b>Baccalá</b> , Zucchine, Prezzemolo, Caviale italiano<br>Bacalhau, Abobrinha, Salsinha, Caviar Italiano<br><i>Codfish, Zucchini, Parsley, Italian Caviar</i>   | R\$ 135 |
| 2018 | <b>Maiale, Scampi</b> , Patate, Porri, Basilico<br>Leitão, Lagostim, Batata, Alho-poró, Basílico<br><i>Pork belly, Langoustine, Potato, Leek, Basil</i>  | R\$ 118 |
| 2018 | <b>Cinghiale</b> , terra di Cacao, Zucca, Cioccolato 80%<br>Javali, terra de Cacao, Abóbora, Chocolate 80%<br><i>Wild Boar, Cocoa's sand, Pumpkin, Chocolate 80%</i>   | R\$ 130 |
| 2016 | <b>Manzo Wagyu e Cipolle</b><br>Wagyu e Cebola<br><i>Wagyu beef and Onions</i>   | R\$ 130 |
| 2018 | <b>Anatra organica</b> , Raviolo croccante, Cipolla rossa, Carciofi, Lavanda<br>Pato orgânico, Raviolo crocante, Cebola roxa, Alcachofra, Lavanda<br><i>Organic Duck, crispy Ravioli, purple Onion, Artichoke, Lavender</i>        | R\$ 120 |

## I Classici

Taleggio in crosta con funghi e salsa tartufata Taleggio em crosta com cogumelos e molho trufado <i>Puff pastry and sesame crusted taleggio cheese with truffled mushrooms</i>	R\$ 103
Tagliolini Verdi Cipriani Tagliolini verde Cipriani <i>Cipriani's green tagliolini with ham au gratin</i>	R\$115
Rosa di Vitello al limone e risotto alla parmigiana Filé de vitela ao limão siciliano e risoto "alla parmigiana" <i>Veal scaloppini with lemon and parmigiano risotto</i>	R\$145

RISTORANTE  
HOTEL  
CIPRIANI