

O restaurante Cipriani prima pela autêntica gastronomia italiana, sempre presente em suas receitas e produtos típicos que unem o clássico ao inovador.

O chef Aniello Cassese, assina seu segundo cardápio com mais novidades que incluem uma releitura de pratos tradicionais sem perder a sua essência. Todos foram cuidadosamente planejados, desde a escolha de cada ingrediente como, por exemplo, o azeite italiano, o verdadeiro Parmigiano Reggiano, a pasta de grano duro vinda de Gragnano, os tomates San Marzano, até a apresentação final, com objetivo de proporcionar uma experiência única e surpreendente aos nossos clientes.

Buon appetito!

*The Cipriani restaurant excels through authentic Italian gastronomy, always present in its recipes and typical products that combine the classic with the innovative.*

*Chef Aniello Cassese signs his second menu with additional news that include a reinterpretation of traditional dishes without losing their essence. Every detail has been carefully planned, from the choice of each ingredient, such as Italian olive oil, the original Parmigiano Reggiano, the "grano duro" pasta from Gragnano, San Marzano tomatoes, up to the final presentation, in order to provide a unique and surprising experience to our customers.*

*Buon appetito!*

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

I Classici  
Os Clássicos  
*The Classics*

**ANTIPASTI | ENTRADA | APPETIZER**

**Taleggio in crosta con funghi e salsa tartufata** R\$ 86  
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 lime and Grana Padano risotto*

## 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 Crudo di **Cappesante**, corallo al nero di seppia, peperoncino  
piccante e giardiniera di Verdure

Carpaccio de vieiras, coral de tinta de lula, pimenta fresca e jardineira de legumes

*Pressed scalopps, squid ink coral, chilli pepper, savoury vegetables*

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.

Ravilolini "Plin" recheado com frango à "Cacciatora", creme de inhame  
tostado, espuma de talegio e provolone D.O.P.

*Plin raviolini stuffed with chicken cacciatory style, burnt yam cream,  
provolone and taleggio cheese foam*

2017 **Conchiglioni** Amatriciana explosion, mayonaise ai ricci di Mare

Conchiglioni com explosão de molho "Amatriciana" e maionese de ouriço

*Conchiglioni pasta with "Amatriciana" sauce explosion and sea urchin  
mayonnaise*

2017 **Filetto di vermelho** scottato, calamari, zucchini, salsa allo zafferano

Filé de vermelho salteado na frigideira com lula, abobrinha e molho de açafraão

*Pan fried red snapper filet with squid, zucchini and saffron sauce*

### **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 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*

- 2017 Crudo di **Cappesante**, corallo al nero di seppia, R\$ 96  
peperoncino piccante e giardiniera di Verdure  
Carpaccio de vieiras, coral de tinta de lula, pimenta fresca  
e jardineira de legumes  
*Pressed scalopps, squid ink coral, chilli pepper and savoury vegetables*
- 2017 Bavarese di **Burrata**, doppia purea di peperoni, R\$ 78  
biscotto all'olio, chips di Prosciutto di Parma  
Bavaroise de burrata, dois tipos de purê de pimentão,  
biscoito de azeite extra virgem e chips de presunto de Parma  
*Burrata cheese bavaroise, two different types of bell peppers purée,  
extra virgin olive oil biscuits and Parma ham chips*
- 2017 Gnocchi di **Baccalá** mantecato, polpo, R\$ 82  
brodo di pomodoro e spuma all'olio extravergine  
Nhoque de bacalhau mantecato, polvo, caldo de tomate e espuma  
de azeite extra virgem  
*Shreddered cod fish "gnocchi", octopus, tomatoes broth and extra  
virgin olive oil foam*
- 2016 **Uovo organico** cotto a bassa temperatura, cuore di carciofo, R\$ 92  
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*
- 2017 Carpaccio di **Manzo wagyu**, cipolla croccante, pinoli R\$ 86  
e condimento al tartufo  
Carpaccio de wagyu, cebola crocante, pinole e molho trufado  
*Wagyu beef carpaccio, crunchy onion, pine nuts and truffle dressing*
- 2017 **Culatello di Zibello** D.O.P. Parmigiano Reggiano 24 mesi R\$ 120  
e aceto balsamico 12 anni  
Culatello, parmigiano reggiano e azeite balsamico envelhecido 12 anos  
*Culatello, parmigiano reggiano and balsamic vinegar aged 12 years*

Primi Piatti  
Primeiro Prato  
*First Course*

2017 **Culurgiones**, zuppa di pesce, menta R\$ 98  
“Culurgiones” recheado de batata e queijo pecorino com molho  
de sopa de peixe e hortelã  
*“Culurgiones” stuffed with potato and pecorino cheese with fish soup  
and mint sauce*

2017 **Lasagna** avvolta al momento, ragout di vitello, ricotta R\$ 96  
e fonduta acida di formaggi italiani  
Lasanha enrolada com ragù de vitela, ricota e fonduta  
de queijos italianos  
*Wrapped lasagna with veal ragout, ricotta cheese and Italian’s  
cheese velouté*

2017 **Risotto Acquerello** al profumo di Sottobosco, scampi R\$ 98  
e Lardo di Colonnata  
Risoto acquerello com sabor silvestre, lagostins e lardo de colonnata  
*Acquerello risotto, underbrush flavour, langoustine  
and “Lardo di Colonnata”*

2017 **Girasoli di Pasta** ripieni di pomodoro liquido, acqua R\$ 94  
concentrada di mozzarella di bufala, basilico ed acciuga croccante  
Massa fresca recheada de tomate líquido servida com água de mozzarella  
concentrada, manjeriço e anchovas crocantes  
*Fresh pasta stuffed with liquid tomatoes served with buffalo mozzarella  
water sauce, basil and crunchy anchovies*

2017 **Conchiglioni** Amatriciana explosion, mayonaise ai ricci di Mare R\$ 94  
Conchiglioni com explosão de molho “Amatriciana” e maionese de ouriço  
*Conchiglioni pasta with “Amatriciana” sauce explosion and sea urchin  
mayonnaise*

2016 **Raviolini del plin** ripieni di pollo alla cacciatora, R\$ 98  
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*

Secondi Piatti  
Prato Principal  
*Main Course*

2017 **Filetto di vermelho** scottato, calamari, zucchini, salsa allo zafferano R\$ 120  
Filé de vermelho salteado na frigideira com lula, abobrinha  
e molho de açafrão  
*Pan fried red snapper filet with squid, zucchini and saffron sauce*

2017 **Involtino di Linguado**, patata schiacciata con granchio, R\$ 135  
salsa alla Livornese  
Filé de linguado enrolado, batatas amassadas com carangueijo  
e molho "Livornese"  
*Wrapped sole filet, crushed potatoes with crab and "Livornese" sauce*

2017 **Pescato del giorno** in bruschetta e "peperonata" siciliana arrosto R\$ 118  
Filé de peixe do dia servido com os sabores da bruschetta Italiana  
e peperonata Siciliana  
*Catch of the day with italian bruschetta flavors and roasted  
Sicilian "Peperonata"*

2017 **Pancia di maiale** in porchetta, capocollo stracotto, R\$ 118  
spuma di patate, porro bruciato  
Porchetta de barriga de porco servida com pescoço de porco assado,  
espuma de batata e alho poró tostado  
*Roast pork belly in "Porchetta" served with overcooked pork neck,  
potatoes foam and burnt leek*

2016 **Manzo wagyu in due versioni** e composizione di cipolle R\$ 130  
Duas versões de wagyu servidos com composição de cebolas  
*Wagyu in two ways with different onions textures*

2017 **Spalla e carré di agnello** della Nuova Zelanda, aglio dolce, R\$ 130  
mortadella, pistacchio  
Paleta e carré de cordeiro da Nova Zelândia, alho doce,  
mortadela d.o.p e pistache  
*Shoulder and rack of New Zeland lamb, sweet garlic,  
mortadella d.o.p. and pistachio*

2016 **Anatra free range**, lenticchie e coscio confit in insalata R\$ 236  
Pato assado inteiro, lentilhas e coxa confitada servida sobre salada  
*Whole roast duck, lentils and confit duck leg in salad*  
para 2 pessoas  
for two people



RISTORANTE  
HOTEL  
CIPRIANI