

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.**

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

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

***Pedimos gentilmente que não utilizem telefone celular dentro do Restaurante.***

***Será acrescido a todos os valores 10% referentes à taxa de serviço.***

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**

- 2016 **Vitello tonnato classico** R\$ 69  
Vitelo tonnato Cipriani  
*“Cipriani” veal tonnato*
- 2016 **Carpaccio di wagyu ripieno di burrata con perle di aceto balsamico** R\$ 90  
Carpaccio de wagyu recheado de burrata com pérolas de vinagre balsâmico  
*Wagyu carpaccio stuffed with burrata with balsamic vinegar pearls*
- 2017 **Insalata di polpo speziato, patate allo zafferano e pesto Ligure** R\$ 72  
Salada de polvo com especiarias, batatas com açafrão e pesto da Liguria  
*Octopus salad with spices, saffron potatoes and Ligurian pesto sauce*
- 2016 **Lingua di manzo fresca e affumicata, salsa verde e mandorle tostade** R\$ 64  
Língua bovina, molho verde e amêndoas tostadas  
*Beef tongue, “salsa verde” and toasted almonds*
- 2017 **Tortino di salsiccia toscana e patate su vellutata di funghi porcini** R\$ 66  
Bolo de batata com linguiça toscana servido com creme de funghi porcini  
*Tuscan sausage and potatoes flan with porcini mushroom velouté*
- 2017 **Uovo organico gratinato, asparagi e crema di parmigiano al tartufo** R\$ 68  
Ovo orgânico gratinado, aspargos e creme de parmesão trufado  
*Gratinated free range egg, asparagus and truffled parmesan cream*

**PRIMI PIATTI  
PRIMEIRO PRATO  
FIRST COURSE**

- 2017 **Tagliatelle fresche con ragout di cinghiale e pecorino di Moliterno** R\$ 78  
Tagliatelle fresco com ragù de javali e pecorino de Moliterno  
*Homemade tagliatelle wild boar ragout and Moliterno’s pecorino cheese*
- 2016 **Spaghettone alla Carbonara** R\$ 86  
Spaghettone à carbonara  
*Spaghettone in carbonara sauce*
- 2016 **Pasta lunga di Gragnano con salsa di pomodori San Marzano D.O.P. e basilico** R\$ 75  
Massa longa com tomates San Marzano D.O.P. e manjeriçao fresco  
*Long pasta with San Marzano tomatoes D.O.P. and fresh basil*
- 2017 **Ravioli freschi ripieni di Parmigiana di melanzane** R\$ 80  
Ravioli recheado de berinjela à parmegiana  
*Ravioli stuffed with eggplant in Parmigiana style*
- 2017 **Rigatoni con Caprino, porri e pesto di noci e nocciole** R\$ 75  
Rigatoni com pesto de nozes e avelãs, queijo de cabra e alho poró  
*Rigatoni with hazelnuts and walnuts pesto sauce, goat cheese and leek*
- 2017 **Risotto al sugo d’arrosto Piemontese, cipolla caramellata e bietola** R\$ 82  
Risotto ao sabor de “Sugo di Arrosto Piemontese”,  
cebolas caramelizadas e repolho Chinês  
*Risotto flavored with “Sugo di Arrosto Piemontese”,  
caramelized onions and Chinese cabbage*

**SECONDI PIATTI  
PRATO PRINCIPAL  
MAIN COURSE**

- 2016 **Cotoletta di manzo alla Milanese** R\$ 196  
Costeleta “alla Milanese”  
*Beef chop cutlet “Milanese style”*  
para 2 pessoas  
for two people
- 2017 **Guancia di maiale dalla cottura lenta, purea di patate e olio piccante** R\$ 85  
Bochecha de porco cozida em baixa temperatura servida  
com purê de batatas e azeite picante  
*Pork jowl cooked in slow temperature, mashed potatoes and spicy oil*
- 2017 **Tagliata di manzo Wagyu marinato all’aceto balsamico, insalata panzanella** R\$ 150  
Contra filé de Wagyu marinado em vinagre balsâmico  
servido com panzanella  
*Sirloin “Tagliata” marinated with balsamic vinegar and “Panzanella”  
bread salad*
- 2017 **Galletto croccante, funghi e salsa senapata al Marsala** R\$ 90  
Galeto orgânico crocante, funghi servido com molho  
do assado reduzido com Marsala  
*Crispy free range cockerel, mushrooms and Marsala flavored gravy sauce*
- 2016 **Sogliola gratinata al limone, salsa mugnaia e cocotte di verdure di stagione** R\$ 90  
Linguado gratinado ao perfume de limão, molho “mugnaia”  
e caçarola de legumes da estação  
*Gratinated sole with lemon, “mugnaia” sauce and casserole  
of seasonal vegetables*
- 2017 **Frittura di calamari e gamberi con verdure di stagione** R\$ 99  
Camarão, anéis de lula e legumes da estação fritos servidos  
com maionese especial  
*Deep fried prawns, squid and seasonal vegetables served  
with special mayonnaise*
- DOLCI  
SOBREMESA  
DESSERT**
- 2016 **Tiramisù tradizionale in coppa Martini** R\$ 42  
Tiramisù em taça de Martini  
*Tiramisù in Martini glass*
- 2016 **Torta caprese con gelato alla vaniglia** R\$ 34  
Bolo caprese com sorvete de baunilha  
*Caprese cake with vanilla ice cream*
- 2017 **Bonet Astigiano** R\$ 34  
Tradicional bonet italiano a base de chocolate, rum  
e biscoito amaretto servido com sorvete de café  
*Amaretto and rum pudding served with coffee ice cream*
- 2016 **Selezione di sorbetti e gelati** R\$ 34  
Seleção de sorvetes e sorbets artesanais  
*Selection of homemade ice cream and sorbet*
- 2017 **Meringata, fragole e gelato alla crema** R\$ 32  
Merengue italiano, creme diplomata, morango e sorvete de creme  
*Meringue, strawberries and ice cream*
- 2017 **Panna cotta al limone, fichi al Balsamico, gelato al pistacchio** R\$ 32  
Panna cotta de limão siciliano, figo marinado em balsâmico  
e sorvete de pistache  
*Lemon panna cotta, balsamic vinegar flavored figs and pistachio sorbet*