

HOTEL  
CIPRIANI  
RISTORANTE

**ANTIPASTI**  
**ENTRADAS**  
**APPETIZERS**

- 2016 **Vitello tonnato classico**  
Vitelo tonnato Cipriani  
*“Cipriani” veal tonnato*
- 2016 **Insalata di frutti di mare e crudità di zucchine**  
Salada de frutos do mar e abobrinha  
*Seafood salad and raw zucchini*
- 2016 **Insalata di anguria, ricotta di bufala, rucola e semi di zucca**  
Melancia, ricota de búfala, rúcula e semente de abóbora  
*Watermelon, ricotta, rocket and pumpkin seeds*
- 2016 **Lingua di manzo fresca e affumicata, salsa verde e mandorle tostate**  
Língua bovina, molho verde e amêndoas tostadas  
*Beef tongue, “salsa verde” and toasted almonds*
- 2016 **Caesar salad di mango e papaya**  
Salada Caesar de manga e papaia  
*Mango and papaya Caesar salad*

**PRIMI PIATTI**  
**PRIMEIRO PRATO**  
**FIRST COURSE**

- 2016 **Pasta mista di Gragnano con fagioli e cozze**  
Pasta mista de Gragnano com mexilhões e feijões  
*Gragnano mixed pasta with mussels and beans*
- 2016 **Spaghettone alla Carbonara**  
Spaghettone à carbonara  
*Spaghettone alla cabonara*
- 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 manjeriçã fresco  
*Long pasta with San Marzano tomatoes D.O.P. and fresh basil*
- 2016 **Gnocchi di acqua e farina con vongole, zucchine e pomodorini**  
Gnochi fresco de farinha e água, abobrinha, tomate cereja e vôngole  
*Homemade gnocchi of flour and water, zucchini, cherry tomatoes and clams*
- 2016 **Risotto al nero di seppia e piselli**  
Risotto com tinta de lula e ervilhas  
*Squid ink risotto and green peas*
- 2016 **Crema di farro ed orzo con gamberi avvolti in speck croccante**  
Creme de trigo e cevada com camarões envoltos em speck  
*Spelt and barley soup with wrapped prawns in speck*

**SECONDI PIATTI**  
**PRATO PRINCIPAL**  
**MAIN COURSE**

- 2016 **Cotoletta di manzo alla Milanese (orecchio d'elefante)**  
Costeleta “alla Milanese”(orelha de elefante)  
*Beef chop cutlet “Milanese style”*
- 2016 **Pancia di maiale croccante, insalata di stagione piccante, salsa alla senape antica**  
Barriga de porco crocante com avelãs e salada fresca picante  
*Crispy pork belly with hazelnut and spicy fresh salad*
- 2016 **Guancia di vitello brasata al Chianti e polenta taragna**  
Bochecha de vitello “Brasata” em chianti com polenta taragna  
*Brased veal cheek in chianti wine with polenta taragna*
- 2016 **Costoletta di Agnello “scottadito” e peperonata in Agrodolce**  
Costeleta de cordeiro “Scottadito” e peperonata agri-doce  
*Roasted lamb chop and sweet and sour peperonata*
- 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  
*Gratinated sole with lemon, “mugnaia” sauce and casserole of seasonal vegetables*
- 2016 **Filetto di Tonno, asparagi, salsiccia Toscana e salsa marinara**  
Filé de atum, molho marinara, aspargos e linguíça  
*Filé de atum, molho marinara, aspargos e linguíça*

**DOLCI**  
**SOBREMESA**  
**DESSERT**

- 2016 **Tiramisù tradizionale in coppa Martini**  
Tiramisù em taça Martini  
*Tiramisù in Martini glass*
- 2016 **Torta caprese con gelato alla vaniglia**  
Bolo caprese com sorvete de baunilha  
*Caprese cake and vanilla ice cream*
- 2016 **Semifreddo al Gianduia, ganache al cioccolato bianco e nocciole tostate**  
Semifredo de gianduia, ganache de chocolate branco e avelã torrada  
*Gianduia Parfait, white chocolate ganache and toasted hazelnut*
- 2016 **Selezione di sorbetti e gelati**  
Seleção de sorvetes e sorbets artesanais  
*Selection of homemade ice cream and sorbet*
- 2016 **Torta della nonna e gelato al Marsala**  
Torta da vovó com sorvete de Marsala  
*Grandma’s pie and Marsala ice cream*
- 2016 **Biancomangiare di mandorla e composizione di frutta fresca**  
Manjar branco de amendoas e frutas frescas  
*Almonds “Biancomangiare” and fresh fruits*

HOTEL  
CIPRIANI  
RISTORANTE

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