

*A riqueza da gastronomia italiana apresentada em duas versões repletas de criatividade e ousadia. Os pratos consagrados e que marcaram minha trajetória, desde a chegada no hotel em 2016, podem ser degustados no menu Chef's signature dishes.*

*No menu Tradition-Innovation embarcamos em uma viagem de norte a sul da Itália, explorando e selecionando os melhores produtos da estação e sabores de cada região.*

*Na elaboração das receitas, os ingredientes são protagonistas no processo de criação dos pratos. Em seguida, adicionamos as tradições culinárias e culturais, e por fim, a técnica e o esmero na apresentação.*

*Através de um minucioso trabalho de pesquisa histórica, geográfica e estética levamos a mesa um resultado impecável para proporcionar uma experiência gastronômica memorável.*

*The richness of Italian cuisine is presented in two versions full of creativity and daring.*

*The renowned dishes that marked my career since my arrival at the hotel in 2016, can be tasted in the Chef's Signature dishes' menu.*

*In Tradition-Innovation, we embark on a journey through the different regions of Italy, from north to south, exploring and selecting the best seasonal ingredients from each region.*

*In elaborating recipes, the ingredients are the most important element in the process of creating a dish. Then come the culinary and cultural traditions and finally, the technique and care in their presentation.*

*Combining a thorough historical, geographical and aesthetic research work, we are able to present an impeccable result and provide a memorable gastronomic experience.*

*Siete Benvenuti!*

  
Nello Cassese

Menù Degustazione  
Chef's Signature Dishes

| R\$ 475

**Aperitivo**

Executive Chef: Nello Cassese  
Head Chef: Julia Coutinho

**Pizza Fritta**

- 2017 **Carpaccio di Wagyu**, Cipolla rossa, Pinoli  
Carpaccio de Wagyu, Cebola roxa, Pinoli  
*Wagyu Carpaccio, Red onion, Pine Nuts*
- 2016 **Uovo organico**, Carciofo, **Parmigiano reggiano 36 mesi**, Tartufo  
Ovo organico, Alcachofra, "Parmigiano reggiano" 36 meses, Trufa  
*Organic Egg, Artichoke, 36 months aged "Parmigiano reggiano", Truffle*
- 2016 **Raviolini del plin**, Pollo alla cacciatora, Radici, Provolone  
Raviolini del plin, Frango à "cacciatora", Raízes, queijo Provolone  
*Raviolini del plin, Chicken "cacciatora", Roots, Provolone cheese*
- 2018 **Baccalá**, Zucchine scapece, Prezzemolo  
Bacalhau, "scapece" de Abobrinha, Salsinha  
*Cod Fish, Zucchini "scapece", Parsley*

*Or*

- 2017 **Wagyu**, Cipolle  
Wagyu, Cebolas  
*Wagyu beef, Onions*

Selezione di **Formaggi italiani**  
Seleção de Queijos italianos  
*Artisanal Italian Cheese selection*  
R\$ 115

**Tiramisú 2.0**

- 2018 **Sigaro**, **Cioccolato 70%**, Whisky affumicato  
Charuto, Chocolate 70%, Whisky defumado  
*Cigar, 70% Chocolate, smoked Whisky*

**Petit Fours**

Menù Degustazione  
Tradition-Innovation

| R\$ 595

**Aperitivo**

Executive Chef: Nello Cassese  
Head Chef: Julia Coutinho

**Bellini, Frutti di mare**  
“Bellini”, Frutos do mar  
*“Bellini”, Seafood*

**Pesce Bianco, Acqua "Crazy"**  
Peixe branco, Água "Crazy"  
*White fish, "Crazy" water*

**Vitello Tonnato**  
“Vitello Tonnato”  
*“Vitelo Tonnato”*

**Risotto, Anice, Ostrica, Uova di Pesce**  
Risoto, Anis, Ostra, Ovas de Peixe  
*Risotto, Anise, Oyster, Fish Roe*

**Tortelli, Anatra, Pistacchio, Ricotta fatta in casa, Lattuga di mare**  
Tortelli, Pato, Pistache, Ricota caseira, Alface do mar  
*Tortelli, Duck, Pistachio, Homemade Ricotta cheese, Sea lettuce*

**Pesce Mediterraneo**  
Peixe Mediterrâneo  
*Mediterranean Fish*

*Or*

**Agnello**  
Cordeiro  
*Lamb*

**Selezione di Formaggi italiani**  
Seleção de Queijos italianos  
*Artisanal Italian Cheese selection*  
R\$ 115

**Giardino**  
Jardim  
*Garden*

**Fragola, Panna**  
Morango, “Panna”  
*Strawberry, “Panna”*

**Petit Fours**

R I S T O R A N T E  
HOTEL  
CIPRIANI 

Certos pratos e bebidas podem conter um ou mais alérgenos conforme designado pela Legislação Brasileira: RDC 26/2015 ANVISA e Lei M 6.159 / 2017.  
*Certain dishes and beverages may contain one or more Allergens as designated by Brazilian Legislation: RDC 26/2015 ANVISA and Lei M 6.159/2017.*

ALÉRGICOS: Não possuímos uma cozinha específica para o preparo de refeições livres de alergênicos. Os pratos do cardápio podem conter trigo, centeio, cevada, aveia, crustáceos, ovos, peixe, amendoim, soja, leite e castanhas\*. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido.

*ALLERGIC: We do not have a specific kitchen for preparing allergen-free meals. The dishes on the menu may contain wheat, rye, barley, oats, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk and nuts\*. If you have any type of dietary restriction, please inform the waiter before placing your order.*

Será acrescido a todos os valores 10% referentes à taxa de serviço. "Se beber, não dirija".

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

*A 10% service charge will be added to all prices. "If you drink, do not drive".*

"Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas à sua visitaçao."  
(Lei Municipal 2.825/99)

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos.  
Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. Telefone Vigilância Sanitária: 1746.  
Telefone Procon: 151 - Avenida Rio Branco, 25 - Centro - Rio de Janeiro, RJ. Comissão de Defesa do Consumidor: 0800 285 2121