

CHEF'S SIGNATURE DISHES

Experiência que define o estilo do restaurante desde a chegada do Chef Executivo, Nello Cassese, em 2016. Deguste os pratos que marcaram nossa história.

Experience the service and dishes that define the restaurant since the arrival of our Executive Chef, Nello Cassese, in 2016. Enjoy the dishes that have marked our recent history.

TRADITION-INNOVATION

A proposta é explorar a Itália, capturar e transmitir a essência de sua cozinha diversa. Encontramos inspiração na história, geografia, cultura, produtos e pratos típicos das regiões distintas do país.

An exploration of Italy that aims to capture and transmit the essence of its various cuisines. We find inspiration in the history, geography, culture, produce, and iconic dishes of the country's very distinct regions.

Menu Degustazione
TRADITION-INNOVATION

| R\$ 450

Aperitivo

Chef Executivo: Nello Cassesse
Head Chef: Barbara Duarte

Cacciucco Freddo
"Cacciucco" Frio
Chilled "Cacciucco"

Carabaccia
"Carabaccia"
"Carabaccia"

Risotto alla Livornese, Polpo, Wagyu
Risoto à Livornese, Polvo, Wagyu
Livornese Risotto, Octopus, Wagyu beef

Crespelle alla Fiorentina
Crespelle à Fiorentina
Florentine Crespelle

Pesce alla Griglia, Fagioli, Patates
Peixe na Brasa, Feijão Branco, Batatas
Grilled fish, White Beans, Potatoes

Ou / Or

Cinghiale, Pecorino
Javali, Pecorino
Wild Boar, Pecorino Cheese

Selezione di Formaggi
Seleção de Queijos Italianos
Artisanal Italian Cheese Selection
R\$ 110

Pré Dessert

Torta della Nonna
"Torta della Nonna"
"Torta della Nonna"

Petit Fours

Menu Degustazione
CHEF'S SIGNATURE DISHES

| R\$ 385

Aperitivo

Chef Executivo: Nello Cassesse
Head Chef: Barbara Duarte

Amuse Bouche

- 2017 **Carpaccio di Wagyu, Cipolla rossa, Pinoli**
Carpaccio de Wagyu, Cebola roxa, Pinoli
Wagyu Carpaccio, Red onion, Pine Nuts
- 2016 **Uovo organico, Parmigiano reggiano 36 mesi, Tartufo**
Ovo organico, "Parmigiano reggiano" 36 meses, Trufa
Organic Egg, 36 month aged "Parmigiano reggiano", Truffle
- 2016 **Raviolini del plin, Pollo alla Cacciatora, Patata, Provolone**
Raviolini del plin, Frango à Cacciatora, Batata, Queijo provolone
"Raviolini del plin", Chicken alla cacciatora, Potato, Provolone Cheese
- 2018 **Baccalá, Zucchine Scapece, Prezzemolo**
Bacalhau, "Scapece" de Abrobinha, Salsinha
Salted cod, Zucchini "Scapece", Parsley
- Ou / Or
- 2017 **Wagyu, Cipolla**
Wagyu, Cebola
Wagyu, Onion

Selezione di Formaggi
Seleção de Queijos Italianos
Artisanal Italian Cheese Selection
R\$ 110

Pré Dessert

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

Petit Fours

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

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 a sua visitação"
(texto constante da Lei Municipal nº2825)

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. Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro -
Tel.: 1746. Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121 - Procon - Tel: 151- Av. Rio Branco, 25 - Centro - Rio de Janeiro - RJ.