

### Chef's Signature Dishes

Com uma seleção de pratos que marcam o estilo autoral do Chef Executivo, Nello Cassese, desde 2016, a experiência garante sabores únicos desenvolvidos ao longo de sua trajetória.

*Within a selection of dishes that highlights the authorial style of the Executive Chef, Nello Cassese, since 2016, the experience guarantees unique flavors developed along his trajectory.*

### Tradition-Innovation

A Itália é a grande inspiração deste menu que proporciona uma viagem por diferentes regiões do país. Composto por pratos que levam ingredientes frescos e selecionados, este é o encontro entre a tradição e a essência inovadora de uma culinária italiana contemporânea.

*This menu, inspired by the flavours of Italy, provides a trip through the different regions of this delectable country. A delicate combination between tradition and innovation, these dishes, prepared with fresh, specially selected ingredients, reveal the essence of contemporary Italian cuisine.*

Menù Degustazione  
Chef's Signature Dishes

| R\$ 395

**Aperitivo**

Chef Ejecutivo: Nello Cassesse

**Amuse Bouche**

- 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*
- Ou / Or
- 2017 **Wagyu, Cipolle**  
Wagyu, Cebolas  
*Wagyu, Onions*
- Selezione di **Formaggi italiani**  
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**

Menù Degustazione  
Tradition-Innovation

| R\$ 500

**Aperitivo**

Chef Executivo: Nello Cassesse

**Amuse Bouche**

**Cappesante**, Nocciola, Acciuga  
Vieiras, Avelã, Anchova  
*Scallops, Hazelnut, Anchovy*

**Pollo**, Uova, Patate, Carpano “antica Formula”  
Frango, Ovas, Batatas, Carpano “antica Formula”  
*Chicken, Fish Roe, Potatoes, vermouth Carpano “antica Formula”*

**Risotto**, Lumache, Aglio nero, Limone bruciato, Porro  
Risotto, Caracol, Alho negro, Limão siciliano queimado, Alho Poró  
*Risotto, Snails, black Garlic, burnt Lemon, Leek*

**Tajarin Paglia&Fieno**, Funghi, Toma affumicata, Tartufo  
Tajarin “Paglia&Fieno”, Cogumelos, queijo Toma defumado, Trufa  
*Tajarin “Paglia&Fieno”, Mushrooms, smoked Toma cheese, Truffle*

**Brasato al Barolo**, Semolino, Mela  
“Brasato” ao vinho Barolo, Semolina, Maçã  
*Barolo wine “Brasato”, Semolina, Apple*

*Ou / Or*

**Pesce bianco**, Uova di trota, Salsa verde  
Peixe branco, Ovas de truta, “Salsa verde”  
*Catch of the day, Trout roe, “Salsa verde”*

Selezione di **Formaggi italiani**  
Seleção de Queijos italianos  
*Artisanal Italian Cheese selection*

R\$ 110

**Pré Dessert**

**Bonet Astigiano**  
“Bonet Astigiano”  
*“Bonet Astigiano”*

**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.

OS ALÉRGENOS DESIGNADOS E OS PRODUTOS SÃO:  
THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

(1) Glúten gluten	(4) Soja Soybean	(7) Peixe Fish
(2) Leite Milk	(5) Amendoim Groundnuts	(8) Crustáceo Crustacean
(3) Oleaginosas* Oilseeds*	(6) Ovo Egg	(9) Adequado para vegetarianos Suitable for vegetarians

\* Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache, pinoli.

\* Almonds, hazelnuts, cashews, Brazil nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios, pinoli.

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 visitação."

(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