



RISTORANTE  
HOTEL  
CIPRIANI

MESA DO CHEF  
CHEF'S TABLE



## MESA DO CHEF CHEF'S TABLE

COM APENAS 06 LUGARES, A MESA DO CHEF ESTÁ LOCALIZADA NO CORAÇÃO DA COZINHA DO RESTAURANTE CIPRIANI E PERMITE AOS CLIENTES MONITORAR MAIS DE PERTO A ROTINA DO CHEF. A EXPERIENCIA INCLUI A ELABORAÇÃO DE UM CARDÁPIO PERSONALIZADO PELO CHEF E HARMONIZAÇÃO COM OS MELHORES VINHOS DO RESTAURANTE.

WITH ONLY SIX SEATS, THE CHEF'S TABLE IS A SPECIAL AND EXCLUSIVE EXPERIENCE IN THE HEART OF CIPRIANI'S KITCHEN. THE EXPERIENCE INCLUDES A PERSONALIZED MENU SIGNED BY THE CHEF, PAIRED WITH THE RESTAURANT'S BEST WINES.

---

Disponível no jantar de Terça a Sábado, a partir das 19h. Consultar disponibilidade  
Available from Tuesday to Saturday for dinner. Please check availability



# MESA DO CHEF TRADICIONAL TRADITIONAL CHEF'S TABLE

10 cursos | 10 courses

Harmonização com os melhores vinhos e espumante\*  
Pairing with the best wines and sparkling wine\*

Menu assinado pelo Chef  
Signed menu by the Chef

---

## Terça a Quinta

Tuesday to Thursday

R\$1. 0 + 10% por pessoa | per person

## Sextas e Sábados

Friday and Saturday

R\$1. 0 + 10% por pessoa | per person

\*Espumante/Método Charmat | Branco Leve/Fresco | Branco  
Médio-Encorpado/Fresco | Tinto Leve | Tinto Médio | Tinto Encorpado |  
Branco Doce

\*Sparkling wine/Charmat | White Light/Fresh | White Medium/Intense/  
Fresh | Red Light | Red Medium | Red Intense | White Sweet



# MESA DO CHEF PREMIUM PREMIUM CHEF'S TABLE

12 cursos | 12 courses

Harmonização iniciando com Dom Pérignon Primeira Plenitude e vinhos italianos de alta gama\*

Pairing initiating with Dom Pérignon and premium italian wines of the restaurant\*

Menu assinado pelo Chef

Signed menu by the Chef

---

Terça a Sábado

Tuesday to Saturday

R\$4.800 + 10% por pessoa | per person

\* Dom Pérignon Vintage Brut 2010 | Alta Mora Etna Bianco D.O.C. /or Paolo Scavino Langhe Bianco | Cervaro della Sala Antinori I.G.T. /or Vie di Romans Chardonnay I.G.T. | Alois Lageder Pinot Nero | Chianti Classico Castello di Ama D.O.C.G. /or La Perla "Quattro Soli" Sforzato di Valtellina Superiore D.O.C.G. | Lucente - Tenuta Luce Frescobaldi I.G.T. /or Barolo Giovanni Corino D.O.C.G. | Vin Santo del Chianti 'Il Nostro' Tenute Rossetti D.O.C. | Brigaldara Recioto della Valpolicella D.O.C.





# MESA DO CHEF DOM PERIGNON DOM PERIGNON CHEF'S TABLE

12 cursos | 12 courses

Harmonização completa com Dom Pérignon (P1 / P2 / Rosé)\*  
Full pairing with Dom Perignon (P1 / P2 / Rosé)\*

Menu assinado pelo Chef  
Signed menu by the Chef

---

Terça a Sábado  
Tuesday to Saturday  
R\$8.000 + 10% por pessoa | per person

\*Dom Pérignon Vintage Brut | Dom Pérignon Vintage Rosé Brut  
| Dom Pérignon Vintage Brut "Deuxième Plénitude" | Sauternes

