

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

R I S T O R A N T E 
H O T E L
C I P R I A N I

Menù Degustazione
Chef's Signature Dishes

| R\$ 545

Aperitivo

Executive Chef: Nello Cassese

Pizza Fritta

Vitello Tonnato

"Vitello Tonnato"

"Vitello Tonnato"

Uovo organico, Carciofo, **Parmigiano reggiano 36 mesi**, Tartufo
Ovo orgânico, Alcachofra, "Parmigiano reggiano" 36 meses, Trufa
Organic Egg, Artichoke, 36 months aged "Parmigiano reggiano", Truffle

Raviolini del plin, Pollo alla cacciatora, Radici, Taleggio
Raviolini del plin, Frango à "cacciatora", Raízes, queijo Taleggio
Raviolini del plin, Chicken "cacciatora", Roots, Taleggio cheese

Baccalá, Zucchine scapece, Prezzemolo
Bacalhau, "scapece" de Abobrinha, Salsinha
Cod Fish, Zucchini "scapece", Parsley

Or

Wagyu

Wagyu

Wagyu beef

Selezione di **Formaggi** italiani
Seleção de Queijos italianos
Artisanal Italian Cheese selection
R\$ 140

Tirami-Nello

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

Petit Fours

Menù Degustazione
Tradition-Innovation

| R\$ 650

Aperitivo

Executive Chef: Nello Cassese

Ostrica, Burro, Limone, Mela Verde
Ostra, Manteiga, Limão, Maçã Verde
Oyster, Butter, Lemon, Green Apple

Gambero Rosso, Zucca, Prezzemolo, Latte
Camarão Carabineiro, Abóbora, Salsa, Leite
Carabineiro Prawn, Pumpkin, Parsley, Milk

Agnello, Nocciola, Funghi, Scampi
Cordeiro, Avelã, Cogumelo, Camarão
Lamb, Hazelnut, Mushroom, Shrimp

Risotto, Panecotto, Pomodoro, Basilico
Risoto, "Panecotto", Tomate, Manjeriçã
Risotto, "Panecotto", Tomato, Basil

Gnocchi, Piselli, Carciofi, Cozze
Nhoque, Ervilha, Alcachofra, Mexilhão
Gnocchi, Peas, Artichokes, Mussels

Pesce, Uova, Zabaione
Peixe, Ovas, "Zabaione"
Fish, Roe, "Zabaione"

Or

Maiale, Peperoni
Porco, Pimenta
Pork, Pepper

Selezione di **Formaggi** italiani
Seleção de Queijos italianos
Artisanal Italian Cheese selection
R\$ 140

Finocchio, **Pera**, Vin Brulè, Cannella
Funcho, Pêra, "Vin Brulè", Canela
Fennel, Pear, "Vin Brulè", Cinnamon

Arancia, Carota
Laranja, Cenoura
Orange, Carrot

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.*

Nossos restaurantes e bares oferecem produtos sazonais, e sempre que possível, orgânicos (peixe, carne, legumes, laticínios, entre outros) que são, na sua maioria, provenientes de fornecedores locais. Nos esforçamos e nos comprometemos em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.

*Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing.
Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.*

O nosso café e chá são ecologicamente certificados. Os nossos fornecedores assumem o compromisso em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.
Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

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