

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.

Menu Degustazione
CHEF'S SIGNATURE DISHES

| R\$ 385

Aperitivo

Chef Executivo: 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, Parmigiano reggiano 36 mesi, Tartufo**
Ovo organico, "Parmigiano reggiano" 36 meses, Trufa
Organic Egg, 36 months 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

Menu Degustazione
TRADITION-INNOVATION

| R\$ 450

Aperitivo

Chef Executivo: Nello Cassesse

Amuse Bouche

Ricciola, Pizzaiola

Olhete, estilo "Pizzaiola"

Amberjack, "Pizzaiola" style

Melanzana, Norma, Nasturzio

Berinjela, molho "Norma", Nastúrcio

Aubergine, "Norma" sauce, Nasturtium

Risotto, Menta, Scarmorza, Pesto trapanese

Risoto, Hortelã, queijo Scarmorza, Pesto "trapanese"

Risotto, Mint, Scarmorza cheese, "trapanese" Pesto

Bottoni, Caprino, Pistacchio, Granchio

"Bottoni", Queijo de cabra, Pistache, Centolla

"Bottoni", Goat cheese, Pistachio, King crab

Tonno affumicato, Caviale, Cous cous siciliano

Atum defumado, Caviar, Cuscuz siciliano

Smoked Tuna, Caviar, Sicilian couscous

Ou / Or

Agnello, Mandorla, Lenticchie, Marsala

Cordeiro, Amêndoa, Lentilha, vinho Marsala

Lamb, Almond, Lentils, Marsala wine

Selezione di Formaggi

Seleção de Queijos Italianos

Artisanal Italian Cheese Selection

R\$ 110

Pré Dessert

Pistacchio, Agrumi

Pistache, Cítricos

Pistachio, Citrus fruits

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 n 2825)

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. Fiscaliza o 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.