



RISTORANTE

VILLA

CIPRIANI

DA SPIZZICARE E CONDIVIDERE

V MINI BRUSCHETTA CON AVOCADO, POMODORO MARINATO E ACETO BALSAMICO

(1, 3, 10, 12)

Mini bruschetta com abacate, tomate marinado e balsâmico 4 un

Mini bruschetta with avocado, marinated tomato and balsamic 4 un

9

MINI BRUSCHETTA CON RICOTTA, ACCIUGHE E CAPPERI (1, 3, 4, 7, 10, 12)

Mini bruschetta com ricotta, anchovas e alcaparras 4 un

Mini bruschetta with ricotta, anchovies and capers 4 un

9

SUPPLÌ ALLA ROMANA (1, 3, 7, 9, 12)

Suppli à romana 4 un

Suppli roman style 4 un

12

OLIVE ALL'ASCOLANA (1, 3, 7, 12)

Azeitonas all'ascolana 8 un

Ascolana Style olives 8 un

12

DA SEMPRE CON NOI...

V PARMIGIANA DI MELANZANE GRATINATE (5, 7, 8)

Parmigiana de beringela gratinada com parmesão

Eggplant parmigiana, gratinated with parmesan

19

FILETTI DI SARDINE IN SAOR (1, 4, 7, 8, 12)

Filetes de sardinha em saor

Sardine fillets Saor style

16

GRANCHIO ALLA VENEZIANA SU TARTARE DI AVOCADO CON SALSA DI LIME E NOCCIOLE

(1, 2, 3, 4, 10)

Caranguejo real à veneziana com molho de lima e rábano sobre abacate

Crabe venetian style with lime and horseradish on avocado

28

DA SEMPRE CON NOI...

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE E BURRATA (7)

Presunto de parma, melão e burrata

Parma ham with melon and burrata

19

CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI (3,9,10,12)

**O CARPACCIO DI MANZO CON RUCULA, CARCIOFI MARINATI ALL'ACETO DI AGRUMI
E PARMIGIANO (7,10,12)**

Carpaccio de vaca à moda do cipriani

ou servido com rúcula, alcachofras marinadas em vinagrete de citrinos e parmesão

Carpaccio of beef tenderloin Cipriani style

or served with marinated rocket leaves, artichoke and parmesan

19

 **MINISTRONE ALLA GENOVESE (7,8)**

Sopa minestrone

Vegatable soup genovese style

13

CREMA DI PORRI, CON PANCETTA CROCCANTE E CROSTINI PROFUMATI ALLA PAPRIKA (1,7)

Sopa cremosa de alho francês, pancetta crocante e torras perfumadas com paprika

Creamy leek soup with crispy pancetta and paprika toast

13

I SEMPREVERDI...

V TRIANGOLINI VERDI RIPIENI DI TALEGGIO E SALSA AL CRESCIONE (1,3,7)

Triangolini verde recheado com taleggio e molho de agrião

Green Triangolini filled with taleggio cheese and watercress sauce

COMO ENTRADA

COMO PRATO PRINCIPAL

AS A STARTER

AS A MAIN COURSE

16

25

V PENNETTE CON POMODORINI CILIEGINO, RUCOLA E RICOTTA AFFUMICATA (1,7,9)

Pennette com tomate cereja, rúcula e ricotta fumada

Pennette with cherry tomato, rocket leave and smoked ricotta

COMO ENTRADA

COMO PRATO PRINCIPAL

AS A STARTER

AS A MAIN COURSE

13

20

PAPPARDELLE AL RAGÚ DI PERNICE E VITELLO, CON FUNGHI ED ERBE AROMATICHE

(1,3,7,9,12)

Pappardelle amanteigada com ragú de perdiz, vitela, cogumelos e ervas aromáticas

Pappardelle with partridge, veal, mushrooms and herb ragout

COMO ENTRADA

COMO PRATO PRINCIPAL

AS A STARTER

AS A MAIN COURSE

17

26

CANNELONI CON RIPIENO DELICATO DI POLLO, VITELLO E SPINACI, GRATINATI, CON SCAMORZA (1,3,7,9,12)

Canneloni clássico com recheio delicado de galinha, vitela e espinafres, gratinado com queijo scamorza

Canneloni with delicate filling of chicken and veal, gratinated with scamorza cheese

COMO ENTRADA

COMO PRATO PRINCIPAL

AS A STARTER

AS A MAIN COURSE

15

23

LINGUINE IN SALSA D'ASTICE CON FRUTTI DI MARE (1,2,7,9,12,14)

Linguine com molho de lavagante e mariscos salteados

Linguine with lobster sauce and sautéed seafood

COMO ENTRADA

COMO PRATO PRINCIPAL

AS A STARTER

AS A MAIN COURSE

17

26

I SEMPREVERDI...

✓ RISOTTO ALLA ZUCCA CON MASCARPONE PROFUMATO AL ROSMARINO (7, ,9,12)

Risotto de abóbora amarela e mascarpone, perfumado com alecrim

Pumpkin risotto with mascarpone scented with rosemary

COMO ENTRADA

COMO PRATO PRINCIPAL

AS A STARTER

AS A MAIN COURSE

15

23

RISOTTO DI BRANZINO CON ERBE AROMATICHE, PROSECCO E LIMONE NERO (4,7,9,12)

Risotto de robalo assado com ervas, prosecco e limão negro

Roasted sea bass risotto with herbs, prosecco and black lemon

COMO ENTRADA

COMO PRATO PRINCIPAL

AS A STARTER

AS A MAIN COURSE

18

27

DAL MARE

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO, PERA UBRIACA, POLENTA E RADICCHIO RIPIENO

(4,7,8,9,12)

Atum com crosta de pistáchio, pera bêbeda, polenta e radicchio estufado

Tuna fish with pistachio crust, pear, polenta and radicchio

31

FILETTI DI ROMBO IN CROSTA DI NOCCIOLE E ERBE, SALSA DI FINOCCHIO E ZAFFERANO

(1,4,7,8,9,12)

Filete de rodovalho com crosta de avelãs e ervas, molho de funcho com açafrão

Turbot fillets with hazelnut and herbs crust, fennel and saffron sauce

39

GRIGLIATA MISTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE IN SALSA VIÈRGE (2,4,14)

Grelhada mista de peixe e marisco com molho virgem

Mixed grilled fish and seafood with vièrge sauce

37

DAI CAMPI

FEGATO ALLA VENEZIA CON PUREA DI PATATE ACCOMPAGNATO DA VERDURE (7,8, 9)

Fígado de vitela à veneziana com puré de batata e legumes

Calves liver Venetian style with potato pure and vegetables

26

TAGLIATA DI MANZO CON PEPERONI, PATATINE E VERDURE (7,9,12)

Tagliata de filete de vaca com pimentas mistas, batata rendada e legumes

Beef tagliata with peppers, potato crisps and vegetables

36

PETTO D'ANATRA CON MIELE DI CANNA DA ZUCCHERO, VERDURE, SCALOGNO E PATATE GRATINATE (7,9,12)

Supremo de pato com mel de cana, legumes, chalotas e batata gratinadas

Duck breast with sugar cane honey, vegetables, shallots and gratinated potato

33

VIA DALL'AMAREZZA...

V GELATO O SORBETTO FATTO IN CASA (3, 7)

Gelado ou sorvete caseiro

Homemade ice cream or sorbet

11

V FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fruta da época laminada

Fresh sliced seasonal fruit

11

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI (1,7,8)

Seleccção de queijos italianos

Selection of italian cheeses

17

CRÈME BRÛLÉE CON CROCCANTE D'ARANCIA (3,7)

Crème brûlée de baunilha com crocante de laranja

Crème Brûlée with vanilla and crispy orange

11

TIRAMISU MODERNO CON GEL DI CACAO E CRUMBLE AL CAFFÈ (3,7)

Tiramisu moderno com gel de cacau e crumble de café

Tiramisu with cocoa and coffee crumble

11

CROSTATINA DI FRUTTO DELLA PASSIONE MERINGATO, STREUSEL DI COCCO E GELATO ALLA CREMA (1,3,7,8)

Tarte de maracujá merengada com gelado e streusel de coco

Passion fruit tart with merengue, coconut streusel and ice cream

11

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNEOS

Certas comidas e bebidas podem conter um ou mais dos 14 alérgenos designados pelo regulamento (EU) Nº1169/2011.

OS ALERGÉNIOS E PRODUTOS DESIGNADOS SÃO: (1) Cereais que contêm glúten, (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixe, (5) Amendoins, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoços, (14) Moluscos.

Se é afetado por alguma das situações acima, por favor avise a nossa equipa antes de encomendar ou peça mais informações. Não podemos garantir a exclusão de alérgenos em todas as comidas e bebidas.

FOOD & BEVERAGE ALLERGY INFORMATION

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

 Vegetariano / Vegetarian