ANGOLO DEL CRUDO

Caviale

BELUGA *(4)*
(30g) 440

OSCIETRA ROYAL *(4)*
(30 g) 340

TRADITION ROYAL *(4)*
(30 g) 220

servito con guarnizioni tradizionali

ANTIPASTI

CARPACCIO CIPRIANI / SIGNATURE DISH *20*

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE (GF) *(7)* *40*
e burrata

FOCACCIA CROCCANTE *(1,4,5,8)* *34*
alici, burrata, zucchine alla scapece e cipolla rossa agrodolce

VITELLO TONNATO *(1,3,4,5,7,8,9,10,12)* *38*
polvere di capperi e paninetto al sale sfogliato

CARCIOFO DORATO (GF,VG) *(5,7,8,9)* *28*
topinambur, spuma di radici al cardamomo , jus di verdure

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AI TRE POMODORI (VG) *(1,5,8)* *37*
e basilico

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI *(1,4,12,14)* *42*

GNOCCHI AL PESTO DI BASILICO (V) *(1,3,5,7)* *37*
patate e fagiolini

ZUPPA DI VERDURE DI STAGIONE (GF,VG) *(9)* *28*

RAVIOLI DI OSSOBUCO *(1,3,7,9)* *48*
Sugo di arrosto con tartufo nero

MARE E TERRA

FILETTO DI BRANZINO (GF) *(4,5,8)* *54*
in olio cottura, bietole, peperone marinato e zuppetta di pesce leggera

CALAMARO *(1,4,7,12,14)* *52*
ripieno alle cozze, variazione di pomodori e porro arrosto

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE *(1,5,7,8,9,10)* *58*
spinaci saltati e patate soffiate

PARMIGIANA DI MELANZANE

GRANDI CLASSICI

CLUB SANDWICH *(1,3,7)* *44*
servito con patate fritte

FOCACCIA FARCITA (V) *(1,5,7)* *32*
con melanzane marinate, pomodori secchi e mozzarella di bufala

HAMBURGER DI MANZO / SIGNATURE DISH *(1,3,7,10,11)* *44*
pane al latte con sesamo, pomodori e lattuga servito con patate fritte e salsa Cipriani

HAMBURGER DI QUINOA (V) *(1,3,6,7,11)* *35*
pane al latte con sesamo, pomodori, lattuga e maionese di soia servito con patatine fritte

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI AFFINATI (GF,V) *(1,3,7)* *39*

PER ACCOMPAGNARE

PATATE ARROSTITE (GF,VG) *25*

SELEZIONE DI INSALATA MISTA (GF,V) *20*

POMODORO GRATINATO (V) *20*

VERDURE COTTE AL VAPORE (GF,VG) *20*

INSALATE

INSALATA CON VERDURE GHIACCIATE (GF) *(2,4,5,6,8,9)* *48*
mazzancolle, susine flambate, semi di zucca, cetriolo agro e radici croccanti

INSALATA CAPRESE (GF,V) *(7)* *34*
mozzarella di bufala, pomodori marinati e basilico

CAESAR SALAD LATTUGHINO *(1,4,5,7,8,10)* *38*
petto di pollo dorato, crostoni di pane, filetti di acciughe, scaglie di parmigiano e salsa caesar

INSALATA NIZZARDA *(3,4,5,8)* *40*
ventresca di tonno, patate, olive ,uova, pomodoro e fagiolini

PIZZE

PIZZA MARGHERITA (V) *(1,7)* *33*
salsa di pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, basilico, olio extravergine di oliva

CASTRAURE *(1,7,12)* *40*
salsa di pomodoro datterino giallo, carciofini, pomodoro secco ed olive taggiasche

SARDON *(1,4,7,8)* *44*
stracciatella, sarde marinate, zucchine ai ferri e salsa verde

TREVISO *(1,7,12)* *50*
crema di taleggio, radicchio trevigiano al cartoccio , soppressa vicentina e maggiorana

DESSERT

TIRAMISÙ *(1,3,7,8)* *21*

CROSTATINA ALLA FRUTTA (V) *(1,3,7,8)* *22*
frolla alla vaniglia, crema chantilly e frutta fresca di stagione

MILLEFOGLIE CLASSICO *(1,3,7,8)* *26*
con sfoglia caramellata, crema alla vaniglia e fragole

FRUTTI DI BOSCO E PANNA MONTATA (GF) *(7)* *24*

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI (GF,V) *(3,5,6,7,8)* *21*

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.
Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi, (6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi**.
(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata