

*A essência da cozinha italiana apresentada em pratos que revelam sua evolução em combinações modernas e surpreendentes, sem perder o contato com suas bases clássicas.*

*No novo menu do Ristorante Hotel Cipriani, o chef Nello Cassese projeta a gastronomia italiana para o futuro inspirado por sua trajetória como diretor culinário das propriedades da Belmond na América do Sul, de onde traz diferentes referências para criar interpretações únicas.*

*Técnicas contemporâneas, jogos de textura e uma delicada influência asiática — presente em países latino-americanos como o Peru, onde a Belmond mantém oito operações — enriquecem a experiência, trazendo ainda mais identidade.*

*Sem comprometer as raízes italianas, cada prato é resultado de um estudo cuidadoso de técnicas, da valorização de ingredientes vindos das diferentes regiões da Itália e da harmonização entre legado e estética moderna.*

*Assim, o Ristorante Hotel Cipriani convida a descobrir uma Itália mais leve, instigante e em constante evolução, onde a riqueza de sua herança encontra novas possibilidades e permite uma experiência genuína e, ao mesmo tempo, surpreendente.*

*The essence of Italian cuisine is presented in dishes that reveal its evolution through modern and surprising combinations, without losing touch with its classical foundations.*

*In the new menu of Ristorante Hotel Cipriani, Chef Nello Cassese envisions Italian gastronomy for the future, inspired by his journey as culinary director of Belmond's properties in South America, from which he brings various influences to create unique interpretations.*

*Contemporary techniques, textural contrasts, and a delicate Asian influence—present in Latin American countries like Peru, where Belmond operates eight locations—enrich the experience, adding even more identity.*

*Without compromising Italian roots, each dish results from careful study of techniques, the enhancement of ingredients from different regions of Italy, and the harmonization of heritage with modern aesthetics.*

*Thus, Ristorante Hotel Cipriani invites you to discover a lighter, more intriguing, and ever-evolving Italy, where the richness of its heritage meets new possibilities, allowing for a genuine and, at the same time, surprising experience.*

*Siete Benvenuti!*

*Nello Cassese*  
Nello Cassese

## MENÙ DEGUSTAZIONE ESSENZA DELL'EVOLUZIONE

Cipriani's Executive Chef: Nello Cassese  
Chef: Leonardo Camara

### Aperitivo Italiano

**Pane al Lievito Madre**  
Sourdough Bread

**Pizza frita Montanara**  
Deep fried pizza "Montanara"

**Panna, Piselli, Prosciutto**  
"Panna", Peas, "Prosciutto"

**Gambero Rosso, "Escabeche" di Mandorle, Insalata Russa**  
Red Prawns, Almond "Escabeche", Russian Salad

**Risotto ai frutti di mare**  
Seafood risotto

**Ravioli, Zafferano, Cozze, Rape**  
Ravioli, Saffron, Mussels, Turnip

**Tonno Mediterraneo**  
"Mediterranean" Tuna

**Dry aged, Whisky, Peperoni**  
Dry aged, Whisky, Bell pepper

**3 Stagionature di Parmigiano Reggiano**  
"3 Stagionature di Parmigiano Reggiano"

**Tirami...Up**  
Tirami...Up

**Agrumi**  
"Agrumi"

**Petit Fours**

**Gelato**

**Esperienza Completa** | Full Experience: R\$ 735  
**Menu 11 Portate** | 11 Courses Menu: R\$ 605

## MENÙ DEGUSTAZIONE ESSENZA DELL'EVOLUZIONE

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

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

