

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

Chefe Executivo Cipriani: Nello Cassese
Chefe de Cozinha: Leonardo Camara

Aperitivo Italiano

Pane al Lievito Madre

Pão de Levain

Pizza frita Montanara

“Pizza frita Montanara”

Panna, Piselli, Prosciutto

“Panna”, Ervilha, “Prosciutto”

Gambero Rosso, “Escabeche” di Mandorle, Insalata Russa

Camarão Carabineiro, “Escabece” de Amêndoa, Salada Russa

Risotto ai frutti di mare

Risoto de frutos do mar

Ravioli, Zafferano, Cozze, Rape

Ravioli, Açafraão, Mexilhões, Nabo

Tonno Mediterraneo

Atum “Mediterrâneo”

Dry aged, Whisky, Peperoni

Dry aged, Whisky, Pimentão

3 Stagionature di Parmigiano Reggiano

“3 Stagionature di Parmigiano Reggiano”

Tirami...Up

Tirami...Up

Agrumi

“Agrumi”

Petit Fours

Gelato

Esperienza Completa | Experiência Completa: R\$ 735

Menu 11 Portate | Menu 11 Cursos: R\$ 605