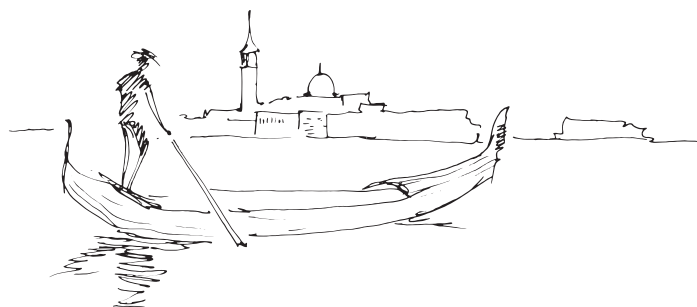


MENÙ DEGUSTAZIONE
ESSENZA DELL'EVOLUZIONE



As bases e sabores que compõem receitas clássicas da gastronomia italiana apresentadas em combinações modernas e surpreendentes.

No novo menu do Ristorante Hotel Cipriani, tradição e inovação se unem de forma equânime para compor pratos que contam e respeitam a história do país de origem do Chef Nello Cassese, mas também trazem referências trazidas por ele de suas viagens como diretor culinário de todas as propriedades da Belmond na América do Sul.

Jogos de textura, técnicas contemporâneas e notas discretas da culinária asiática (muito presente em países latino-americanos como Peru, onde a Belmond possui oito operações), se amarram perfeitamente, complementando a experiência gastronômica.

Sem comprometer as raízes italianas, o cuidadoso trabalho de pesquisa de técnicas, combinações de sabores, fidelidade aos ingredientes vindos de diferentes regiões da Itália e estudo das possibilidades estéticas convidam à descoberta de uma Itália mais leve e instigante, que não parou no tempo.

The bases and flavors that make up classic Italian gastronomy recipes are presented in modern and surprising combinations.

In the new menu of Ristorante Hotel Cipriani, tradition and innovation come together in an equitable way to compose dishes that tell and respect the history of the Chef Nello Cassese's home country, but also bring references from his travels as culinary director of all Belmond properties in South America.

Texture, contemporary techniques, and notes of Asian cuisine (very present in Latin American countries like Peru, where Belmond has eight operations) seamlessly tie together, complementing the gastronomic experience.

Without compromising Italian roots, the careful research into techniques, flavors combinations, fidelity to ingredients from different regions of Italy, and the study of aesthetic possibilities invite the discovery of a lighter and more intriguing Italy that hasn't stood still.

Siete Benvenuti!


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"

Budino, Gambero Rosso, Uova di pesce
"Budino", Camarão Carabineiro, Ovas

Oliva all'Ascolana
"Oliva all'Ascolana"

Risotto, Cacciatora
Risoto, Cacciatora

Creste di Gallo, Coniglio, Polpo, Midollo
"Creste di Gallo", Coelho, Polvo, Tutano

Pesce, Limone, Capperi, Grano Saraceno
Peixe, Limão Siciliano, Alcaparras, Trigo Sarraceno

Vitello, Funghi, Nocciola
Vitela, Cogumelos, Avelã

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

Tirami-Nello
Tirami-Nello

Babá, "Cumaru", Limoncello
"Babá", Cumaru, Limoncello

Petit Fours

Gelato

Esperienza Completa | Experiência Completa: R\$ 695
Menu 11 Portate | Menu 11 Cursos: R\$ 575

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 