

Antipasti

Entrees

Cosciette di rane croccanti profumate alle erbe Crispy frog legs with herbs	R\$ 64,00
Filetti di triglia ai pistacchi con quenelle di ricotta e salsa di agrumi Red mullet filet with pistachio and ricotta cheese quenelle with citric sauce	R\$ 67,00
Insalata di branzino, fave e burrata Seable salad broccolis and burrata (white creamy cheese)	R\$ 67,00
Tortino di “vermelho” , broccoli e olive nere Goldfish small tart, broccolis and black olives	R\$ 68,00
Capesante con pure di patate gialle e spuma di scampi Scallops with mashed “ mandioquinha” and scampi foam	R\$ 72,00
Gamberoni profumati alle erbe con fagioli all’occhio leggermente piccanti Shrimps with herbs and soft spicy beans	R\$ 72,00
Terrina di fegato grasso e papaia al caramello d’aceto balsamico Foie gras and papaya terrine with balsamic vinegar	R\$ 94,00

Le Nostre Specialità

Our Specialities

Carpaccio con salsa classica Cipriani Carpaccio with our classic Cipriani’s sauce	R\$ 55,00
Taglierini verdi Cipriani gratinati al prosciutto Cipriani’s green tagliarini au gratin with ham	R\$ 62,00
Gnocchi di melanzane con salsa di pomodoro e basilico Eggplant gnocchi with tomato and basil sauce	R\$ 66,00
Scampi allá Carlina con riso al curry Carlina’s style scampi with rice and curry	R\$ 95,00

Minestre e Zuppe

Soup

Zuppa di cereali con calamari all’aglio Cereals and vegetable soup with squid and garlic	R\$ 42,00
Zuppa di scampi con ravioli di cipolla confettata Scampi soup with glazed onion and red mullet ravioli	R\$ 45,00
Zuppa di lumache e porcini Snails soup with porcini mushroom	R\$ 48,00

Paste e Risotti

Pasta and Risotto

Pennette di avena con ragu di quaglie e fave verdi Oat pennette with quail ragout and fava beans	R\$ 68,00
Risotto di grani di cacao e peperoncino Cocoa seeds risotto with Brazilian special pepper	R\$ 69,00
Ofele ripiene di pesto con salsa di calamari Ofele stuffed with pesto and squid sauce	R\$ 72,00
Risotto con lenticchie e cotechino Lentils and cotechino risotto	R\$ 74,00
Fetuccine di ceci con capessante e scampi Chickpeas fettuccine with scallops and scampi	R\$ 82,00
Gnocchi di patate con uova di mujol e cipollina Potato gnocchi with grey mullet roes and chives	R\$ 84,00
Risotto venere con scampi e asparagi verdi Venere’s risotto with scampi and asparagus	R\$ 84,00

Paste Ripiene

Stuffed Pasta

Caramelle di zucca al parmigiano con burro alle mandorle Caramelle with pumpkin, parmesan cheese and butter with toasted almonds	R\$ 62,00
Capelletti di coniglio alla salsa di uvetta, pinoli e timo Hare capelletti with raisins sauce, Italian pinoli and thyme	R\$ 66,00
Tortelli con fonduta di formaggi e spinaci Tortelli with cheese and spinach fondue	R\$ 68,00
Agnolotti verdi di faraona Guinea fowl 's green agnolotti	R\$ 68,00
Lasagna di melanzane, pomodoro e mozzarella di bufala Eggplant, tomato and buffalo's mozzarella cheese lasagna	R\$ 68,00
Raviolo aperto con granchio e carciofi Open ravioli with mangrove crab and artichoke	R\$ 72,00
Lasagna di rucola con taleggio e gorgonzola Rocket with taleggio and gorgonzola cheese lasagna	R\$ 72,00
Canelloni ripieni di caponata e patate con scampi al rosmarino Caponata and potatoes with shrimps and rosemary canelloni	R\$ 76,00

Pesci e Crostacei

Fish and Crustaceous

Calamari in zimino con fagioli borlotti e polenta Squid cooked in butter and pinto beans with polenta	R\$ 71,00
Filetto di sogliola in crosta di erbe e peperoncino con melanzane in carrozza Sole with herbs crust and Brazilian pepper and eggplant "in carrozza	R\$ 79,00
Lombo di baccala con patate e varietà di cipolle Cod fish with potato and selection of onions	R\$ 81,00
Branzino ripieno con patate e capperi con carciofi e olive nere Seable stuffed with potato and capers and artichokes and olives	R\$ 81,00
Caciucco alla livornese "Caciucco" livornese style	R\$ 84,00

Carni e Pollame

Meat and Poultry

Pernice con fichi secchi, pere ripiene e salsa al chianti Partridge with dried figs, stuffed pear and Chianti wine sauce	R\$ 76,00
Tornedos gratinato con pure di fagioli neri profumati, tortino di manioca e salsa di jabuticaba Tornedos au gratin with mashed black beans, manioc small tart and jabuticaba (typical Brazilian berries)	R\$ 79,00
Maialino da latte al forno con patate leggermente piccanti, cavolo e mostarda di frutta Sucking pig with cabbage, spicy potatoes and fruit mustard	R\$ 81,00
Carre d'agnello con vegetali croccanti Lamb chops with crispy vegetables	R\$ 82,00
Petali di petto d'anatra confettato con salsa di amarene Glazed duck breast with amarene (cherry) sauce	R\$ 82,00
Filetto di vitello con fegato grasso e tartufo Nero, patate roesti e tortino di pomodori Veal with foie gras and truffle, roesti potato and glazed tomato tart	R\$ 94,00

Menu Vegetariano

Vegetarian Menu

Insalata mista con grano, tofu, pomodori secchi e vinagrette di lamponi	R\$ 56,00
Selection of lettuce, grains, tofu cheese, dried tomato and raspberries vinagrette	
Mille foglie croccante di parmigiano con legumi e tartufi neri	R\$ 62,00
Parmesan crispy millefoglie with vegetables and black truffle	
Caellacci con patate e burrata alla crema di brócoli e pecorino	R\$ 66,00
Potato, burrata (white creamy cheese) broccolis cream and pecorino cheese	
capellacci	Capellacci com batata, burrata, creme de brocolis e queijo pecorino

Piatti Regionali Della Lombardia

Lombardia's Typical Dishes

Pizzoccheri alla Valtellinese	R\$ 64,00
Lombardia , buckwheat pasta with Tallegio cheese and cabbage	
Zuppa pavese	R\$ 66,00
Consome with toast , egg and parmesan cheese	
Mendeghili di viltello con uova di quaglia e asparagi	R\$ 72,00
Veal mandeglini with quail eggs and asparagus	
Casouela	R\$ 74,00
Typical from Milano , stew with pork meat and chinese cabbage	
Ossobuco di vitello con risotto clássico alla milanese	R\$ 84,00
Veal ossobuco with classic milanese risotto	
Costoletta clássica di vitello alla milanese	R\$ 84,00
Classic veal chops alla milanese	

Menu Degustazione

Dinner Tasting

Patata ripiena con tuorlo d'uovo e tartufo nero
Potato suffed with egg and fondue with black truffle
Prosecco Rustico -- Nino Franco

Gnocchi di zucca con fonduta di taleggio, noci e amaretti
Pumpkin gnocchi with taleggio cheese fondue, nuts and amaretto
Chardonnay Costebianche 2000 Coppo

Filetto di sogliola con zuppa di lenticchie profumate alle spezie
Sole filet with lentils broth with spices

Rosé 2006 -- Villa Francioni

Tentazione al cocco
Coconut sensation

Verduzzo Friulano - 2002 - Ronchi di Manzano

Prezzo del menu senza vino
Preço do menu sem vinhos
R\$ 191,00

Prezzo del menu con vini
Preço do menu com vinhos
R\$ 334,00

Pedimos gentilmente que não utilizem telefone celular dentro do Restaurante.

Será acrescido a todos os valores acima 10% referente a taxa de serviço

Em nossos preços já estão incluídos todas as taxas e impostos do Governo

Telefones da Sunab das 08 às 20h - 198; após 20h,

Sábados, Domingos e Feriados - 2262 0198/2262 0797

Comissão de Defesa do Consumidor da Câmara Municipal do RJ - 2262 7638