

Antipasti

Appetizers

Insalata di cannellini e petto di quaglia glassato White beans salad and glazed quail breast	R\$ 59,00
Polipo pressato con salsa agli agrumi con insalata di endivia Pressed octopus in a citrus vinaigrette sauce and endives salad	R\$ 62,00
Variazione di tartare di salmone, branzino, congrio rosa Variation of salmon, sea bass and pink conger tartare	R\$ 66,00
Calamaretti scottati con pomodorini caramellati, fave, patate gialle sauté e salsa al nero Fried calamari with caramelized cherry tomatoes, beans and "baroa" potatoes sautéed with squid ink sauce	R\$ 68,00
Terrina di faraona e pistacchi di Bronte accompagnato da una leggera salsa di ciliegia Terrine of guinea fowl and pistachios from Bronte accompanied by a light cherry sauce	R\$ 77,00
Insalatina di fagiolini con scampi mimosa Green beans salad with crayfish	R\$ 79,00
Medaglioni di mais con foie grās fresco e gelatina di pera profumati al gorgonzola Corn medallions with fresh foie gras and pear jelly flavored with blue cheese	R\$ 120,00

Le Nostre Specialità

Our Specialities

Carpaccio con salsa classica Cipriani Carpaccio with our classic Cipriani's sauce	R\$ 59,00
Taglierini verdi Cipriani gratinati al prosciutto Cipriani's green tagliarini au gratin with ham	R\$ 66,00
Gnocchi di melanzane con salsa di pomodoro e basilico Eggplant gnocchi with tomato and basil sauce	R\$ 68,00
Scampi allá Carlina con riso al curry Carlina's style scampi with rice and curry	R\$ 98,00

Minestre e Zuppe

Soup

Crema di Spinaci profumato al mascarpone Cream of spinach soup scented with mascarpone	R\$ 38,00
Consommè gelè con giuliana di verdure di stagione Consommé jelly with julienne vegetables of the season	R\$ 36,00

Paste Ripiene

Pasta and Risotto

Lasagnetta gratinata bicolore ai frutti di mare Seafood lasagna au gratin	R\$ 79,00
Tortelloni di quaglia mantecati con il suo fondo, shimeji e crema di taleggio Quail tortelloni cooked in it's own sauce with shimeji and Taleggio cream	R\$ 76,00
Ravioli di patate farciti di burrata con julienne di pomodoro Fresco Potato ravioli filled with burrata and fresh tomato julienne	R\$ 66,00
Tortelli di baccalá con salsa di ceci e gamberoni al brandy Codfish tortelli in a chickpeas sauce and flamed shrimp	R\$ 86,00

Paste e Risotti
Pasta and Risotto

Sartu' di riso con salsa d' agnello e passata di pomodoro fresco Genovese rice in a lamb sauce and fresh tomato cream	R\$ 62,00
Scacco di cappesante e risotto con pesto alla genovese Risotto with check scallops in a Genovese pesto sauce	R\$ 81,00
Gnocchi di patate e basilico con salsa di scampi Potato and basil gnocchi in a crayfish sauce	R\$ 78,00
Spaghetti artigianali con verza leggermente affumicata Hand made spaghetti in a lightly smoked cabbage sauce	R\$ 52,00
Tagliolini di zafferano con pinoli e vongole Saffron tagliolini with pinoli and clams	R\$ 69,00
Risotto di triglia e riduzione di vino Porto Mullet risotto with a Port wine reduction	R\$ 76,00
Rigatoncelli con salsa de cicala di mare Rigatoncelli in a sea cicada sauce	R\$ 79,00

Pesci e Crostacei
Fish and Crustaceous

Fritto misto imperiale con verdure pastellate Imperial sea food and fish tempura with bread-crumbed vegetables	R\$ 99,00
Duo di sogliola in farina di mais e riduzione di aceto balsâmico con verza rossa brasata Sole duo in corn flour, balsamic vinegar and braised red cabbage	R\$ 84,00
Medaglioni di pescatrice appena scottati e salsa cruda alla mediterranea con taccole all'olio extra vergine Lightly grilled monkfish medallion in a Mediterranean raw sauce	R\$ 81,00
Pesce del giorno al sale aromatizzato con aneto e limone Fish of the day with sea salt flavored with dill and lemon	R\$ 89,00

Carni e Pollame
Meat and Poultry

Tournedos di filetto in crosta con asparago verde e funghi trifolati Crusted fillet tournedos with green asparagus and sautéed shitake	R\$ 88,00
Costoletta di vitello profumata al tartufo con patate gialle nociola e carciofi stufati Veal cutlet flavored with truffles, "baroa" noisette potato and sautéed artichokes	R\$ 96,00
Suprema di fagiano ripiena ai porcini con salsa al bacon Pheasant supreme filled with porcini mushroom in a bacon sauce	R\$105,00
Coniglio aromatizzato all' erbe e lardo di Colonnata Rabbit flavored with herbs and Colonnata bacon	R\$ 72,00

Menu Vegetariano
Vegetarian Menu

Insalata di radicchio rosso e fagiolini e salsa allo yogurt Red radicchio salad with green beans in a yogurt sauce	R\$ 38,00
Tortino di parmigiano e sauté di spinaci all'olio extravergine Parmesan pie with sautéed spinach in an extra virgin olive oil	R\$ 45,00
Risotto mantecato al taleggio e tartufo Nero Risotto mantecato with Taleggio cheese and black truffle	R\$ 92,00

Menu Degustazione
Dinner Tasting

Medaglione di caprino e crudite di vegetali con aceto balsamico di
Modena
Goat cheese medallion and raw vegetables in a Modena balsamic
vinegar

Chandon - Brut

Cannellone gratinate di zucchine
Zucchini cannelloni au gratin

Sauvignon Blanc Reserve 2007 - Viña Carmen

Piccola grigliata di pesce con radicchio rosso
Small portion of grilled fish with red chicory
Rio Muller Thurgau 2007 - Elena Walck

Bavarese alla fragola
Strawberry Bavarian desert
Zibibbo - Cantine Rallo

Prezzo del menu senza vino
Menu price without wine
R\$ 208,00

Prezzo del menu con vini
Menu price with wine
R\$ 352,00

We kindly ask you not to use mobile phones inside the restaurant.

A 10% Service Charge is added to all prices

"If you drink, do not drive"

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel. 2503-2280
Procon - Tel: 151
Rua do Ouvidor, 54 - Centro - Rio de Janeiro-RJ