

## **Antipasti**

### *Entradas*

Insalata di cannellini e petto di quaglia glassato Salada de feijão branco e peito de codorna glaceado	R\$ 59,00
Polipo pressato con salsa agli agrumi con insalata di endivia Polvo prensado ao vinagrete de frutas cítricas e salada de endívia	R\$ 62,00
Variazione di tartare di salmone, branzino, congro rosa Variação de tartar de salmão, robalo e congro rosa	R\$ 66,00
Calamaretti scottati con pomodorini caramellati, fave, patate gialle sauté e salsa al nero Lula frita com tomate cereja caramelizado, fava e batata baroa sauté ao molho de sua própria tinta	R\$ 68,00
Terrina di faraona e pistacchi di Bronte accompagnato da <b>UMA LEGGERA SALSA DI CILIEGIA</b> Terrine de galinha d' Angola e pistache de Bronte ao leve molho de cereja	R\$ 77,00
Insalatina di fagiolini con scampi mimosa Pequena salada de vagem com lagostim	R\$ 79,00
Medaglioni di mais con foie grãs fresco e gelatina di pera profumati al gorgonzola Medalhão de milho com foie gras fresco e gelatina de pêra ao perfume de gorgonzola	R\$ 120,00

## **Le Nostre Specialità**

### *As nossas Especialidades*

Carpaccio con salsa classica Cipriani Carpaccio com molho clássico Cipriani	R\$ 59,00
Taglierini verdi Cipriani gratinati al prosciutto Talharim verde Cipriani gratinado ao presunto	R\$ 66,00
Gnocchi di melanzane con salsa di pomodoro e basilico Nhoque de berinjela ao molho de tomate e manjericão	R\$ 68,00
Scampi allá Carlina con riso al curry Lagostim à Carlina com arroz ao curry	R\$ 98,00

## **Minestre e Zuppe**

### *Sopas*

Crema di Spinaci profumato al mascarpone Creme de espinafre perfumado ao mascarpone	R\$ 38,00
Consommè gelè con giuliana di verdure di stagione Gelatina de consommè com juliana de legumes da estação	R\$ 36,00

## **Paste Ripiene**

### *Massas Rechadas*

Lasagnetta gratinata bicolore ai frutti di mare Lasagnetta de frutos do mar gratinada	R\$ 79,00
Tortelloni di quaglia mantecati con il suo fondo, shimeji e crema di taleggio Tortelloni de codorna mantecati em seu próprio molho, acompanhada de shimeji e creme de taleggio	R\$ 76,00
Ravioli di patate farciti di burrata con julienne di pomodoro fresco Ravióli de batata recheado de burrata com juliana de tomate fresco	R\$ 66,00
Tortelli di baccalá con salsa di ceci e gamberoni al brandy Tortelli de bacalhau ao molho de grão de bico e camarão flambado	R\$ 86,00

### **Paste e Risotti**

#### *Massas e Risotos*

Sartu' di riso con salsa d' agnello e passata di pomodoro fresco	R\$ 62,00
Arroz Genovês ao molho de cordeiro e creme de tomate fresco	
Scacco di cappesante e risotto con pesto alla genovese	R\$ 81,00
Risotto com xadrez de vieiras ao pesto Genovês	
Gnocchi di patate e basilico con salsa di scampi	R\$ 78,00
Nhoque de batata e manjeriçao ao molho de lagostim	
Spaghetti artigianali com verza leggermente affumicata	R\$ 52,00
Espagete caseiro ao molho de repolho levemente defumado	
Tagliolini di zafferano con pinoli e vongola	R\$ 69,00
"Tagliolini" de açafrao com pinoli e vongole	
Risotto di triglia e riduzione di vino Porto	R\$ 76,00
Risotto de trilha em reduçao de vinho do Porto	
Rigatoncelli con salsa de cicala di mare	R\$ 79,00
"Rigatoncelli" ao molho de cavaquinha	

### **Pesci e Crostacei**

#### *Peixes e Crustáceos*

Fritto misto imperiale con verdure pastellate	R\$ 99,00
Tempura imperial de peixe e frutos do mar com legumes empanados	
Duo di sogliola in farina di mais e riduzione di aceto balsâmico	R\$ 84,00
con verza rossa brasata	
Duo de linguado em farinha de milho com reduçao de balsâmico e repolho roxo refogado	
Medaglioni di pescatrice appena scottati e salsa cruda alla mediterranea con taccole all'olio extra vergine	R\$ 81,00
Medalhao de tamboril ligeiramente grelhado ao molho Mediterraneo	
Pesce del giorno al sale aromatizzato con aneto e limone	R\$ 89,00
Peixe do dia ao sal grosso aromatizado com aneto e limao	

### **Carni e Pollame**

#### *Carnes e Aves*

Tournedos di filetto in crosta con asparago verde e funghi trifolati	R\$ 88,00
Tournedos de filé em crosta com aspargos verdes e shitake sauté	
Costoletta di vitello profumata al tartufo con patate gialle	R\$ 96,00
nocciola e carciofi stufati	
Costeleta de vitela perfumada com trufa, batata baroa noisette e alcachofra sauté	
Suprema di fagiano ripiena ai porcini con salsa al bacon	R\$ 105,00
Supremo de faisao recheado com cogumelo porcini ao molho de bacon	
Coniglio aromatizzato all' erbe e lardo di Colonnata	R\$ 72,00
Coelho perfumado com ervas e bacon da Colonnata	

### **Menu Vegetariano**

#### *Menu Vegetariano*

Insalata di radicchietto rosso e fagiolini e salsa allo yogurt Salada de chicória vermelha e vagem ao molho de iogurte	R\$ 38,00
Tortino di parmigiano e sauté di spinaci all'olio extravergine Tortinha de parmesão e espinafre salteado ao azeite extra virgem	R\$ 45,00
Risotto mantecato al taleggio e tartufo Nero Risotto mantecato com queijo taleggio e trufas pretas	R\$ 92,00

### **Menu Degustazione**

#### *Menu Degustação*

Medaglione di caprino e crudite di vegetali con aceto balsamico di Modena  
Medalhão de queijo de cabra e crudités de legumes ao vinagre  
balsâmico da Modena

**Chandon - Brut**

Cannellone gratinate di zucchini  
Cannellone gratinado recheado de abobrinha  
**Sauvignon Blanc Reserve 2007 - Viña Carmen**

Piccola grigliata di pesce con radicchio rosso  
Pequena porção de peixes grelhados com chicória vermelha  
**Muller Thurgau 2007 - Elena Walck**

Bavarese alla fragola  
Bavarese de morango  
**Zibibbo - Cantine Rallo**

Prezzo del menu senza vino  
*Preço do menu sem vinhos*  
R\$ 208,00

Prezzo del menu con vini  
*Preço do menu com vinhos*  
R\$ 352,00

Pedimos gentilmente que não utilizem telefone celular dentro do Restaurante.

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

“Se beber, não dirija”

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