

Antipasti

Entradas

Tartar di manzo “wagyu”, gelatina allo zafferano, burrata e caviale <i>Tartar de “wagyu”, gelatina ao açafião, burrata e caviar</i>	R\$ 95
Taleggio in crosta di sfoglia con sesamo e funghi misti tartufati <i>Queijo taleggio em crosta de massa folhada e gergelim com cogumelos trufados</i>	R\$ 73
Involtini di malanzane alle verdure gratinati e pecorino romano <i>Involtino de berinjela gratinado com verduras e pecorino romano</i>	R\$ 70
Capesante e polpa di granchio gratinata con punte d´asparagi e purea di inhame <i>Vieira e polpa de caranguejo gratinado com pontas de aspargos e purê de inhame</i>	R\$ 76
Calamari saltati con pomodori e fave su passata di piselli e prosciutto di Parma <i>Lula salteada com tomate, fava, presunto de Parma e molho de ervilha</i>	R\$ 72
Avocado morbido e code di scampi in farina di polenta <i>Abacate cremoso com lagostim crocante em farinha de milho</i>	R\$ 80
Misticanza con capperi, olive nere, pecorino e petali di pomodori al timo <i>Misto de folhas com alcaparras, azeitonas pretas e pétalas de tomate ao tomilho</i>	R\$ 65

Paste, Zuppe e Risotti

Sopas, Massas e Risotos

Linguine all´aragosta di “recife” aneto e pomodoro fresco <i>Linguine com lagosta, aneto e tomate cereja</i>	R\$ 120
Risotto alla pera e taleggio a latte crudo <i>Risotto carnaroli ao queijo taleggio e pera caramelada</i>	R\$ 70
Risotto alle noci di capesante e limone siciliano profumato alla maggiorana <i>Risoto de viera e limão siciliano perfumado à manjerona</i>	R\$ 80
Agnolotti agli aparagi e gamberi Rossi con crema di Ricotta all´aneto <i>Agnolotti com aspargos e camarões sobre creme de ricota ao aneto</i>	R\$ 86
Ravioli di ricotta e spinaci Alla founduta di peperone Dolce <i>Ravioli de ricota e espinafre ao creme de pimentão vermelho</i>	R\$ 70
Crema di zucca gialla con scaloppa di fegato grasso e salvia croccante <i>Creme de abóbora japonesa com escalope de foie gras e sálvia crocante</i>	R\$ 80
Minestrone tiepido alla Genovese <i>Minestrone morno ao pesto Genovese</i>	R\$ 70
Spaghetti con vongole <i>Spaghetti com vongole</i>	R\$ 75

Pesci e Crostacei

Peixes e Crustáceos

Scaloppa di robalo con purea di cavoilfiori e prosciutto di Parma <i>Filé de robalo com purê de couve-flor e presunto de Parma</i>	R\$ 92
Mignon di tonno rosso e scaloppa di fegato grasso alle punte d'asparagi e Marsala "florio" <i>Mignon de Atum e escalope de foie gras com aspargos e redução de Marsala</i>	R\$ 98
Filetto di soglila alla griglia con salsa ai limoni siciliani e capperi <i>Filé de linguado grelhado com molho de limão siciliano e alcaparras</i>	R\$ 88
Filetto di vermelho con lenticchie verdi stufate e carciofi croccanti <i>Filé de vermelho com lentilhas verdes e alcachofra crocante</i>	R\$ 90

Carni e Pollame

Carnes e Aves

Tagliata di mignon all vino rosso e purea di patata baroa <i>Tagliata de filé mignon com redução de vinho tinto e purê de batata baroa</i>	R\$ 92
Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese <i>Ossobuco em gremolada com risoto de açafrao</i>	R\$ 90
Carré d'agnello in crosta di pistacchi e patate gratinate <i>Carré de cordeiro em crosta de pistache e batata gratinada</i>	R\$ 89
Piccatina di vitellone al limone e risotto alla parmigiana <i>Escalope de vitela ao limão e risoto à parmigiana</i>	R\$ 88
Petto di pollo ruspante alla parmigiana e funghi selvatici <i>Peito de frango orgânico à parmegiana e cogumelos silvestres</i>	R\$ 70

I classici

Os Clássicos

Antipasti

Entradas

Carpaccio di manzo classico con salsa cipriani <i>Carpaccio clássico com molho Cipriani</i>	R\$ 60
Sfogi in saor con cipolle dolci, pinoli e uvetta <i>Filé de Linguado com cebolas, pinoli e uva passa</i>	R\$ 71
Insalata di gamberetti all'olio extra vergine <i>Salada de camarão sete barbas ao azeite extra virgem de oliva</i>	R\$ 75
Filetti di triglia profumati al rosmarino e cuori di carciofi stufati <i>Filé de trilha perfumado ao alecrim e alcachofras refogadas</i>	R\$ 78
Insalata di avocado e granseola <i>Salada de abacate e caranguejo</i>	R\$ 85

Paste e Risotti

Massas e Risotos

Tagliolini Verdi Cipriani gratinati al prosciutto <i>Talharim verde Cipriani gratinado ao presunto</i>	R\$ 69
Gnocchi di melanzane con salsa al pomodoro fresco e basilico <i>Nhoque de berinjela ao molho de tomate e manjericão</i>	R\$ 69
Gnocchi alla romana con aragosta <i>Nhoque à Romana com lagosta e molho de crustáceos</i>	R\$ 88
Risotto con radicchio e salsiccia dolce <i>Risoto com radicchio e salsicha</i>	R\$ 65

Pesce e Carne

Peixe e carne

Gli Scampi alla carlina con riso al curry <i>Lagostinha à Carlina com arroz ao curry</i>	R\$ 98
Filetti di sogliola” cá d’oro” con cuori di carciofi <i>Filé de linguado à “Cá d’oro” com alcachofras</i>	R\$ 87
Il fegato di vitella alla veneziana <i>Fígado de Vitela à veneziana</i>	R\$ 78
Medaglioni di badejo alla vicentina con crostoni di polenta Bianca <i>Medalhão de badejo à vicentina com polenta branca grelhada</i>	R\$ 89

CIPRIANI
RISTORANTE

Preghiamo la gentile clientela di non utilizzare il telefono cellulare dentro il ristorante.
Verrà addizionata una tassa di servizio del 10% su tutti i prezzi.
"Se bevi, non guidare"

*Pedimos gentilmente que não utilizem telefone celular dentro do Restaurante.
Será acrescido a todos os valores acima 10% referente à taxa de serviço.
"Se beber, não dirija"*

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.

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 2503-2280.
Procon - Tel: 151. Rua da Ajuda, 5 / Subsolo - Centro - Rio de Janeiro - RJ

