

ANTIPASTO MASSERINI

R\$ 55

Cesta de pães artesanais feitos na casa, caponata, sardela, presunto de Parma, azeitonas marinadas, queijo parmesão com mel trufado e geleia com pimenta dedo de moça.

PRIMI PIATTI

RAVIOLI VERDI R\$ 58

Massa verde fresca recheada com creme de Burrata ao molho de tomate fresco da casa.

RAVIOLI AI GAMBERI R\$ 58

Massa fresca recheada com camarão ao molho de bisque.

TAGLIATELLI ALLA CIPRIANI R\$ 62

Tagliatelli verde gratinado com molho branco e presunto de parma.

SPAGHETTI AL MARE R\$ 82

Espaguete com frutos do mar.

CAPELETTI AI FUNGHI R\$ 56

Massa fresca com lascas de filet mignon ao molho de cogumelos orgânicos.

LINGUINI AL SALMONE R\$ 56

Linguini com lascas de salmão e molho cremoso.

RISOTTO DI MOQUECA R\$ 82

Risoto de moqueca de camarão com leite de coco, azeite de dendê, pimentões e tomate.

RISOTTO MEDITERRANEO R\$ 62

Risoto de burrata com azeitonas e tomate seco desidratados.

BAMBINI

PRATO INFANTIL R\$ 52

Consulte as opções disponíveis.

ANTIPASTI

BURRATA R\$ 38

Meia Burrata maçaricada, com toque de azeite trufado, folhas verdes e tomatinhos cereja, acompanhada de torrada de Focaccia.

PATATINE AL TARTUFO R\$ 30

Chips de batata com azeite trufado e queijo parmesão ralado.

RAVIOLI CROCCANTI R\$ 30

Ravióli frito, recheado com seleção de queijos e ervas servido com nosso molho de tomate rústico.

POLPO ALLA VINAIGRETTE R\$ 49

Polvo cozido e marinado com vinagrete, acompanhado de torrada de Focaccia.

SECONDI PIATTI

POLPO ALLA MEDITERRANEA R\$ 100

Polvo grelhado a mediterrânea.

SALMONE ALLA GRIGLIA R\$ 79

Salmão grelhado com risoto primavera e redução de balsâmico.

FILETTO DI SOGLIOLA R\$ 118

Filé de linguado grelhado ao molho de camarão, acompanhado de risoto de limão.

FILETTO CON GNOCCHI R\$ 90

Filé Mignon grelhado acompanhando de gnocchi caseiro com fonduta de queijo

GAMBERONI AL JORGE R\$ 115

Prato tradicional, criado pelo fundador do Sol Ipanema Hotel, preparado com camarões marinados salteados na manteiga e flambados no Whisky, servidos com arroz puxado no próprio molho.



Consulte as opções de prato vegano.



Consulte as opções de massas sem glúten.

CESTINO DI PANE R\$ 15

Pães artesanais e grissini, com manteiga trufada feita na casa.

PIZZA BIANCA AL R\$ 15

PARMIGGIANO

Pizza branca crocante com parmesão.

INSALATA MASSERINI R\$ 38

Folhas da horta, tomate seco, ovos de codorna, azeitonas pretas, abobrinha marinada, cebola roxa, lascas de parmesão e vinagrete de mostarda com castanha de caju.

DOLCI

CARPACCIO DE ANANAS R\$ 15

Abacaxi em lascas finíssimas com mel silvestre e raspas de limão siciliano.

MI BUENOS R\$ 32

Churros servido com três caldas: chocolate, doce de leite e creme inglês.

MOUSSE DI CIOCCOLATO R\$ 32

Mousse de chocolate assada com sorvete de baunilha e calda de avelã.

TIRAMISÙ CLASSICO R\$ 32

Biscoito champagne, mascarpone, café e licor.

A cobrança do S.E.M.A. (10%) é feita nos termos do acordo coletivo. Comissão de Defesa do Consumidor da Câmara Municipal do Rio de Janeiro - Tel.: 3814-1371 • PROCON - Disque 151 • VIGILÂNCIA SANITÁRIA- Tel.: 2503-2280

A Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro adverte:

O Estatuto da Criança e do Adolescente (Art. 81, Inciso II e Art. 243), proíbe e considera crime, a venda a crianças e adolescentes de bebidas alcoólicas e quaisquer outros produtos que causem dependência física ou psíquica.

O Decreto Municipal Nº 14.068 de 25 de julho de 1995, determina que a prática desse crime por proprietários e empregados de casas noturnas, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que vendam bebidas alcoólicas, implicará na cassação do alvará, com base no disposto no Art. 33 do Regulamento Nº 1 da Consolidação das Posturas Municipais, com a redação dada pelo Decreto Nº 14.0711 de julho de 1995, sem prejuízo da aplicação de medidas previstas na legislação penal.

SE BEBER, NÃO DIRIJA!

IF YOU DRINK, DO NOT DRIVE!