



## SAMPLE MENU



### Sushi y Sashimi

Sashimi, por el Chef 12 piezas

Sashimi, por el Chef 21 piezas

Sushi, por el Chef 10 piezas

Plato Mixto de Sashimi 8 piezas y Sushi Nigiri 4 piezas

Plato Mixto de Sashimi 8 piezas Sushi Nigiri 4 piezas Maki 5 piezas

Downtown Roll

Gambas Rojas con Pepino y Tobiko 7 piezas

### New Sashimi Salmon

Salsa de Soya y Wasabi, Marcado con Aceite de Oliva y Sésamo

New Sashimi Beef

Carne de Ternera con Salsa de Yozo, Aceite de Oliva y Sésamo

### Tuna Tataki Salad

Atún Marcado con Salsa Tosazu y Sésamo

### Lenguado Frito

Con Salsa Tartar Japonesa

### Soft Shell Crab Kara-age

Cangrejos Frito con Salsa Ponzu

### Langoustine "Scampi"

Tempura con Crema de Wasabi

### Black Cod

Bacalao Negro Marinado en Salsa de Yuzu Miso

## Cipriani Pizza Especial

### Entrantes y Ensalada

"Pappa al Pomodoro"

Ensalada Mixta

Ensalada de Rúcula, Tomates Cherry y Parmesano

Espárragos, Remolacha y Queso de Cabra

Ensalada de Pepino, Tomates Cherry, Maiz y Aguacate

"Ensalada Downtown" Langostinos, Avocado, Tomates, Aceituna y Judías

Ensalada De Lentejas con Verduras de Verano, Aceite de Oliva y Limón

Mozzarella de Bufala DOP con Tomate Cherry y Aceitunas "Taggiasche"

## **Entrantes y Ensalada cont'd**

Alcachofas Cocidas “a la Romana”  
Ensalada de Marisco con Aceite de Oliva y Limón  
Ensalada de Pulpo y Alcachofas con Aceite de Oliva y Limón  
Frito de Pescado Mixto con Salsa Tartara y Salsa Marinara  
Bacalao Mantecado con Polenta Frita  
Tartar de Atún con Ensalada Mâche y Salsa de Tonnato  
Jamón de “Parma” y Melón  
Carpaccio de Ternera “a la Cipriani”  
Vitello Tonnato y Alcaparras  
Tartar de Ternera “a la Cipriani”  
Flores de Calabacín rellenas y fritas con Mozzarella y Anchoas  
Jamon Iberico de Bellota 5 Años (75 gr)

## **Sopa, Pasta y Risotto**

Sopa de Verdura  
Spaghetti con Marisco  
Bucatini “a la Amatriciana Blanca”  
Tagliolino Blancos Gratinado con Jamón Cocido de Praga  
Tagliardi Verde “Pasticciati” con Ragù de Ternera Lechal  
Rigatoni “a la Bolognese”  
Mezze Maniche “a la Siciliana”  
Berenjenas “a la Parmesana”  
Gnocchi de Patatas con Salsa de “Gorgonzola”  
Risotto “a la Primavera”

## **Plato Principal**

Cigalas al Horno con Ensalada de Radicchio y Zanahorias  
Seppioline in Umido con Guisantes Frescos con Polenta a la Parrilla  
Lubina a la Plancha con Vegetales Mixtos  
Rape a la Sartén con Limón, Alcaparras y Arroz Blanco Pilaf  
Pollo al Horno “a la Ca’ D’oro” con Patatas Asadas  
Milanesa con Ensalada de Rúcula y Tomates Cherry  
Chuleta de Ternera Lechal con Espinacas Salteadas  
Sirloin “Wagiu” Australiano con Acelgas Estofadas  
Hígado de Ternera Lechal a la “Veneziana” con Polenta Frita  
Paletilla de Cordero Ibérico con Patatas Asadas

## **Postre**

Sorbete  
Crema Antica  
Vainilla Merengue  
Helado de Vanilla “A La Minute”