




ALLORO

AL MIRAMAR

Chef Michele Petenzi



Av. Atlântica, 3668 - Copacabana - RJ
Miramar Hotel by Windsor
Tel.:(21) 2195-6200



Antipasti Starters


- Carpaccio di salmone marinato  R\$ 78,00
Gravlax de salmão, beterraba, queijo de cabra e amêndoa
Salmon gravlax with beets, goat cheese mousse and almonds
- Piadina crudo, brie e rucola   R\$ 67,00
Sanduíche italiano com presunto de Parma, brie e rúcula
Italian flatbread with Parma ham, brie cheese and arugula
- Burrata tricolore  R\$ 67,00
Queijo Burrata com geleia caseira de tomate, farofa de bacon e rúcula
Burrata cheese with homemade tomato jelly, crispy bacon and arugula
- Parmigiana di melanzane affumicata    R\$ 62,00
Lasanha de berinjela, molho de tomate, muçarela defumada e parmesão
Eggplant lasagna, tomato sauce, smoked mozzarella and parmesan
- Crudo di scampi R\$ 91,00
Carpaccio de lagostim, maçã verde, sorbet de aipo e ovas de salmão
Scampi carpaccio, celery sorbet, green apple and salmon roe
- Tartare tonnato  R\$ 83,00
Tartare de mignon, maionese de atum e alcaparra com pão brioche tostado
Beef tartare with tuna and caper mayo served with toasted brioche
- Lasagnetta di polenta taragna con baccalá alla vicentina  R\$ 73,00
Lasanha de polenta com bacalhau confitado, creme de cebola e alici, tomilho
Polenta lasagna with confit cod, onion cream, anchovies and thyme
- Risotto al salto, tartare di gamberi  R\$ 83,00
Risoto de açafão crocante com tartare de camarão picante
Crispy saffron risotto with spicy shrimp tartare
- La cacio e pepe frita   R\$ 62,00
Bolinho de espaguete cacio e pepe
Spaghetti ball with Pecorino cheese and black pepper
- Selezione di formaggi brasiliani con marmellate fatte in casa   R\$ 69,00
Seleção de queijos brasileiros com geleias caseiras
Brazilian cheese selection served with homemade compotes



Pasta e Risotti Pasta and risotto



Spaghetti al pomodoro e basilico    R\$ 76,00
Espaguete ao molho de tomate e manjericão
Spaghetti with tomato sauce and basil


Spaghetti alla carbonara   R\$ 87,00
Espaguete com gema de ovo, queijo pecorino, guanciale e pimenta do reino
Spaghetti with creamy egg yolk, pecorino cheese, cured pork cheek and black pepper

Rigatoni alla zozzona   R\$ 87,00
Rigatoni ao molho de tomate, linguiça, guanciale, gema de ovo e pecorino
Rigatoni with tomato sauce, sausage, pork cheek, egg yolk and Pecorino cheese



Spaghetti alla puttanesca  R\$ 76,00
Espaguete com creme de tomate, alici e alcaparras, azeitona desidratada e salsa
Spaghetti with tomato cream, anchovies and capers, dried olives and parsley




Linguine, burro e alici, tartare di tonno e pangrattato alle erbe   R\$ 98,00
Linguine com manteiga de alici, tartare de atum e farofa de pão de ervas finas
Linguine with anchovy butter, tuna tartare, fine herbs bread crumbs



Risotto alla zucca, fonduta di parmigiano, shitake grigliati   R\$ 91,00
Risoto de abóbora com fonduta de parmesão e shitake
Pumpkin cream risotto with mushrooms and parmesan fondue



Risotto alle capesante, bottarga e limone  R\$ 110,00
Risoto com vieiras e bottarga
Risotto with scallops and bottarga

La pasta fresca Homemade pasta



Agnolotti del plin ai tre arrosti al sugo di arrosto   R\$ 81,00
Agnolotti aos três assados (bovino, frango e suíno) ao próprio molho
Pasta filled with three roasts (beef, chicken and pork) with its own sauce



Ravioles della Val Varaita, Vale do Testo, burro fuso e nocciole    R\$ 83,00
Massa de batata na fonduta de Vale do Testo, manteiga noisette e avelã
Potato dough in Vale do Testo fondue, noisette butter and hazelnuts




Tagliatelle alla boscaiola   R\$ 81,00
Tagliatelle com linguiça e shitake
Tagliatelle with sausage and mushrooms

Cavatelli con ragu de agnello e pecorino   R\$ 94,00
Cavatelli artesanal com ragu de cordeiro e Pecorino
Handmade cavatelli with lamb ragu and pecorino cheese


Gnocchi mare e monti   R\$ 110,00
Nhoque com camarão e funghi
Shrimps and mushrooms gnocchi


Cappellacci di salmone, crema di zafferano, piselli, bacon   R\$ 105,00
Cappellaci de salmão com veluté de açafrao, ervilha e bacon
Salmon cappellacci with saffron velouté, peas and bacon


Ravioli di patate, menta, pecorino, alla vodka, burrata, pistacchi   R\$ 87,00
Ravioli de batata, pecorino, hortelã, molho de vodka, burrata e pistache
Potato ravioli, pecorino and mint with vodka, burrata and pistachio sauce


Tortelli Mantovani, burro e salvia, parmigiano e amaretti    R\$ 83,00
Tortelli com abóbora, manteiga de sálvia, parmesão e amaretti
Tortelli with pumpkin, sage butter, parmesan and amaretti

Secondi Piatti Second course

Filetto al pepe verde con millefoglie di patate  R\$ 125,00
Filé mignon ao molho de pimenta verde, mil folhas de batata e provolone
Filet mignon with green pepper sauce, potato and provolone mille feuilles

Tagliata di costata rucola e parmigiano con patate novelle  R\$ 155,00
Bife de ancho, rúcula e parmesão com batata ao alho e alecrim
Grilled rib eye, arugula and parmesan with rosemary and garlic potatoes

Coscia di anatra, puré di zucca, fave con guanciaie e verza  R\$ 135,00
Coxa de pato confit, purê de abóbora, favas com guanciaie e acelga
Confit duck thigh, pumpkin purée, broad beans with cured pork cheek and chards

Agnello pressato, mousseline di baroa, porro e pistacchi  R\$ 135,00
Paleta de cordeiro prensada, mousseline de baroa, alho-poró e pistache
Pressed lamb shoulder with baroa potato mousseline, grilled leek and crunchy pistachios

Grigliata mista di pesce e frutti di mare R\$ 200,00
Churrasco misto de frutos do mar
Mixed grilled seafood

Salmone, riso nero, fave, fagiolini con Parma e castagna R\$ 135,00
Salmão, arroz negro com favas, vagem com Parma e castanha, leite de coco
Grilled salmon with black rice and broad beans, green beans with Parma ham and chestnut

Pesce del giorno, puré de patate e porro, asparagi, shitake, R\$ 174,00
beurre blanc e caviale
Peixe do dia, purê de batatas e alho poró, aspargos, shitake, beurre blanc e caviar
Fish of the day with mashed potatoes, leeks, asparagus, shiitake mushrooms,
beurre blanc and caviar

Dolci Desserts

| | |
|---|-----------|
| Tirami-choux   | R\$ 34,00 |
| Massa choux craquelin com creme de tiramisú, creme inglês de café Choux with tiramisu cream, coffee gel and coffee anglaise crème | |
| Romeo e Giulietta   | R\$ 36,00 |
| Mousse de queijo fresco, goiabada, goiaba confit e suspiro Fresh cheese mousse, guava jelly and confit, merengue | |
| Ciocolato e Pistacchio   | R\$ 44,00 |
| Texturas de chocolate e pistache Chocolate and pistachio textures | |
| Millefoglie alla vaniglia e frutta tropicale   | R\$ 38,00 |
| Mil folhas com creme ligere de baunilha, manga e maracujá Vanilla millefeuille with mango and passion fruit | |
| Torta di limone scomposta   | R\$ 36,00 |
| Tortinha de limão e mousseline de limão, merengue, sablé Breton e aneto Lemon curd and mousseline, meringue, Breton cake, crispy baroa potato and dill | |
| Torta de pere e cioccolato   | R\$ 40,00 |
| Torta de peras e chocolate com gel de whisky e avelã Chocolate and pear tart with whisky and hazelnut gel | |
| Frittelle di mele con panna montata   | R\$ 34,00 |
| Bolinho de chuva de maçã com chantilly de baunilha Doughnuts with vanilla whipped cream | |
| Gelato Artigianale   | R\$ 44,00 |
| Sorvete Artesanal Homemade gelato | |

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$90,00+10%/Taxa de Rolha Whisky R\$150,00+10%/Taxa de Rolha destilados R\$80,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%
Wines/Sparkling corkage fee R\$90,00+10%/ Whiskey corkage fee R\$150,00+10%/Distilled drinks corkage fee R\$80,00+10% / Beers R\$7,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE