

ALLORO

AL MIRAMAR








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

Antipasti Starters








Supplí al telefono 🌿 🥛 🌾 Bolinho de arroz com molho de tomate e mozzarella de búfala Rice ball with tomato sauce and buffalo mozzarella	R\$ 59,00
Carpaccio de salmone marinato 🥛 Carpaccio de salmão marinado com beterraba, mousse de queijo de cabra e amêndoas Salmon carpaccio with beets, goat cheese mousse and almonds	R\$ 74,00
Selezione de formaggi brasiliani 🌿 🥛 Seleção de queijos brasileiros (Queijo com prosa) servidos com compotas caseiras Brazilian cheese selection served with homemade compotes	R\$ 65,00
Prosciutto crudo di Parma con melone Presunto de Parma com melão cantaloupe Parma prosciutto with cantaloupe melon	R\$ 89,00
Parmigiana di melanzane affumicata 🌿 🥛 Lasanha de berinjela, molho de tomate, muçarela defumada e parmesão Eggplant lasagna, tomato sauce, smoked mozzarella and parmesan	R\$ 59,00
Tartare tonnato Tartar de mignon com molho de atum e alcaparra com pão brioche tostado Beef tartare with tuna and caper sauce served with toasted brioche	R\$ 79,00
Crudo di scampi Carpaccio de lagostim, maçã verde, sorbet de aipo, ovas de salmão Scampi carpaccio, celery sorbet, green apple and salmon roe	R\$ 86,00
Burrata tricolore 🥛 Queijo Burrata, geleia de tomate caseira, farofa de bacon e rúcula Burrata cheese, homemade tomato jelly, crispy bacon and arugula	R\$ 64,00
Lasagnetta di polenta taragna, baccalá confit alla vicentina 🥛 🌾 Lasanha de polenta com bacalhau confitado, creme de cebola, alici e tomilho Polenta lasagna, cod, onion cream, anchovies and thyme	R\$ 69,00
Insalata del giorno Salada do dia Salad of the day	R\$ 56,00

Primi piatti First course

- Spaghetti alla carbonara 🥛 🌾 R\$ 82,00
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
- Tonnarelli cacio e pepe 🌿 🥛 🌾 R\$ 79,00
Espaguete artesanal com creme de queijo Pecorino e pimenta do reino
Handmade spaghetti with Pecorino and black pepper
- Rigatoni alla amatriciana 🥛 🌾 R\$ 79,00
Rigatoni com guanciale, molho de tomate e queijo Pecorino
Rigatoni with cured pork cheek, tomato sauce and Pecorino
- Spaghetti al pomodoro 🌿 🥛 🌾 R\$ 72,00
Espaguete com molho de tomate e basílico
Spaghetti with tomato sauce and basil
- Cavatelli con ragu di agnello 🥛 🌾 R\$ 89,00
Cavatelli artesanal com ragú de cordeiro
Cavatelli with lamb ragu and pecorino cheese
- Agnolotti di carne al burro e salvia 🥛 🌾 R\$ 76,00
Massa recheada de peito bovino assado ao molho de manteiga de sálvia
Braised beef breast ravioli with sage butter sauce
- Tagliatelle com ragu di salsiccia e broccoletti 🥛 🌾 R\$ 76,00
Tagliatelle com ragú de linguiça e brócolis
Tagliatelle with sausage ragù and broccoli
- Linguine burro e alici, tartare di tonno e pane alle erbe 🥛 🌾 R\$ 92,00
Linguine com manteiga de alici, tartar de atum e farofa de ervas finas
Linguine with anchovy butter, tuna tartare, fine herbs bread
- Ravioli di pesce alla vodka, gamberi, stracciatella e nero di seppia 🥛 🌾 R\$ 108,00
Ravióli de peixe, molho vodka, camarão, stracciatella, tinta de lula
Fish ravioli, vodka and tomato sauce, straciatella cheese, squid ink and basil

<p>Risotto alla zucca, funghi e fonduta di parmigiano  </p> <p>Risoto com creme de abóbora, funghi e fonduta de parmesão Pumpkin cream risotto with mushrooms and parmesan fondue</p>	R\$ 82,00
<p>Risotto de cavolfiore, polpo grelhado e bottarga </p> <p>Risoto de couve-flor, polvo e bottarga Cauliflower risotto with octopus and bottarga</p>	R\$ 108,00
<p>Gnocchetti mare e monti  </p> <p>Nhoque com camarão e funghi Shrimp and mushroom gnocchi</p>	R\$ 94,00
<p>Gnocchetti di polpo alla luciana  </p> <p>Nhoque com polvo, azeitona, alcaparra, pimenta e tomate Gnocchi with octopus, olive, capers, pepper and tomato sauce</p>	R\$ 98,00

Secondi piatti Second course

Grigliata mista di mare Churrasco misto de frutos do mar Mixed grilled seafood	R\$ 185,00
Gamberoni grigliati com risi e bisi  Camarões grelhados com risoto de ervilha e bacon Grilled shrimp with bacon and peas risotto	R\$ 195,00
Pesce del giorno, puré de patate e porro, asparagi, shitake, 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	R\$ 165,00
Salmone, riso nero com fave, fagiolini com prosciutto crudo e castagna Salmão, arroz negro com favas, vagem com presunto de Parma e castanha do Pará Grilled salmon with black rice and broad beans, green beans with Parma ham and chestnut	R\$ 125,00
Polpo alla mediterrânea con puré di ceci e pomodori confit  Polvo grelhado alla mediterrânea com purê de grão de bico e tomates confitados Grilled octopus with chickpea purée and confit tomatoes	R\$ 120,00
Tagliata di costata, rucola e parmigiano com patate novelle  Bife Ancho, rúcula e parmesão com batatas calabresa, alho e alecrim Grilled rib eye, arugula e parmesan with rosemary and garlic potatoes	R\$ 125,00
Filetto alla griglia con polenta taragna, funghi, cipolle caramellate e demi-glacé  Filé mignon grelhado com polenta cremosa, cogumelos, cebolas caramelizadas e demi-glacê Grilled tenderloin with creamy polenta, mushrooms, caramelized onions and demi-glacé	R\$ 115,00
Agnello pressato, mousseline di baroa, porro tostato e pistacchi  Paleta de cordeiro, mousseline de baroa, alho poro e farofa de pistache Pressed lamb shoulder with baroa potato mousseline, grilled leek and crunchy pistachios	R\$ 120,00
Coscia di anatra confit, puré de zucca, fave com guancia e verza grigliata  Coxa de pato confit, purê de abóbora, favas com guancia e acelga Confit duck thigh , pumpkin purée, broad beans with cured pork cheek and chards	R\$ 155,00

Dolci Desserts

- Tirami-choux   R\$ 32,00
Massa choux com creme de tiramisú, gel e creme inglês de café
Choux with tiramisu cream, coffee gel and coffee anglaise crème
- Romeu e Giulietta   R\$ 34,00
Mousse de queijo fresco, goiabada, goiaba confit e suspiro
Fresh cheese mousse, guava jelly and confit, merengue
- Millefoglie alla vaniglia e frutta tropical  R\$ 36,00
Mil folhas, crème légère de baunilha, manga e maracujá
Vanilla millefeuille with mango and passion fruit
- Ciocolato e pistacchio   R\$ 42,00
Texturas de chocolate e pistache
Chocolat and pistachio textures
- Babá al rum con panna montata e amarene   R\$ 34,00
Babá ao rum com chantilly e cereja selvagem
Rum baba with whipped cream and bitter cherries
- Torta pera e cioccolato con gel di whisky e nocciole   R\$ 38,00
Torta de pêras e chocolate com gel de whisky e avelã
Chocolate and pear tart with whisky and hazelnut gel
- Meringata scomposta alle fragole   R\$ 34,00
Semifredo de baunilha, suspiro e morango
Vanilla semifreddo with meringue and strawberries
- Gelato artigianale R\$ 42,00
Gelato artesanal (VERO GELATO)
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