



Chef Juliana Magioli

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

Antipasti Starters

Burrata, caponata, pesto  	R\$ 79,00
Burrata com caponata de berinjela e pesto de manjerição	
Burrata cheese with eggplant caponata and basil pesto	
Bistecca di cavolfiore caramellata, pinoli, capperi  	R\$ 75,00
Steak de couve-flor caramelizada, pur� de couve-flor, molho de salsa, pinoli e mini alcaparras	
Caramelized cauliflower steak, cauliflower pur�e, parsley sauce, pine nuts and mini capers	
Crudo di capesante, aglio nero, alici  	R\$ 110,00
Crudo de vieiras, pur� de alho negro e crocante de anchova	
Scallop crudo, black garlic pur�e and anchovy crunch	
Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, balsamico invecchiato 	R\$ 120,00
Presunto de Parma, lascas de Parmigiano Reggiano e vinagre bals�mico envelhecido	
Sliced Parma ham, shaved Parmigiano-Reggiano and aged balsamic vinegar	
Tartare di manzo, brioche, capperi 	R\$ 95,00
Tartare de mignon, maionese de alcaparras e torrada de brioche	
Beef tartare, caper mayonnaise and toasted brioche	
Piadina, maiale sfilacciato, finocchio  	R\$ 75,00
Sandu�che italiano com porco desfiado e maionese de erva-doce	
Italian sandwich with pulled pork and fennel mayonnaise	
Tonno scottato, salsa mediterranea, crescione	R\$ 110,00
Lombo de atum semicru, tomate ralado e salada de agri�o	
Seared tuna loin, grated tomato and watercress salad	
Polpo, patate, paprika affumicata 	R\$ 96,00
Polvo grelhado, batata rosti e maionese de p�prica defumada	
Grilled octopus, potato rosti and smoked paprika mayonnaise	

Risotti risotto

- Risotto al nero di seppia, polpo, mela verde 

Risoto de tinta de lula, polvo e pickles de maçã verde

Squid ink risotto, octopus and pickled green apple

R\$ 130,00
- Risotto con barbabietola, formaggio di capra, balsamico, mandorle  

Risoto de beterraba, emulsão de queijo de cabra, redução de balsâmico e amêndoas laminadas

Beetroot risotto, goat cheese emulsion, balsamic reduction and flaked almonds

R\$ 98,00
- Risotto alle 3P: Panna, piselli, prosciutto 

Risoto de ervilha, stracciatella e presunto de Parma

Pea risotto, stracciatella and Parma ham

R\$ 115,00

La Pasta Secca Dried Pasta

- Spaghetti alla carbonara  

Espaguete com gema de ovo, guanciale, pecorino e pimenta-do-reino

Spaghetti with egg yolk, guanciale, pecorino and black pepper

R\$ 110,00
- Rigatoni all'Amatriciana  

Rigatoni ao molho de tomate, guanciale, cebola, pecorino e pimenta-do-reino

Rigatoni with tomato sauce, guanciale, onion, pecorino and black pepper

R\$ 110,00
- Fregola, agnello, mascarpone  

Fregola cremosa, ragu de cordeiro e mascarpone

Creamy fregola, lamb ragu and mascarpone

R\$ 110,00

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

La pasta fresca Fresh homemade pasta

Spaghetti al pomodoro, basilico 🌿
Espaguete ao molho de tomate e manjericão
Spaghetti with tomato sauce and basil R\$ 85,00

Spaghetti ai frutti di mare 🐚
Espaguete com frutos do mar ao molho bisque
Seafood spaghetti with bisque sauce R\$ 190,00

Spaghetti paglia e fieno, tartufo, funghi 🌿
Espaguete “palha e feno”, manteiga trufada e cogumelos
Paglia e fieno spaghetti, truffled butter and mushrooms R\$ 110,00

Caramelle alla Norma, scampi 🐚
Ravioli com berinjela, tomate, ricota e lagostins grelhados
Ravioli with eggplant, tomato, ricotta and grilled crayfish R\$ 125,00

Casoncelli all’anatra e zafferano, patata dolce,
arancia, peperone verde 🐚
Ravioli de açafão com pato, purê de batata-doce, agridoce de laranja
e pó de pimenta verde
Saffron ravioli with duck, sweet potato purée, bittersweet orange sauce
and green chili powder R\$ 115,00

Culurgiones, gamberi, bisque 🐚
Ravioli de batata, pecorino e hortelã, camarões grelhados
e ar de bisque
Potato ravioli with pecorino and mint, grilled shrimp and bisque foam R\$ 145,00

Lasagne verdi alla bolognese, mozzarella affumicata,
fonduta di grana padano 🐚
Lasanha de massa verde, molho à bolonhesa, mussarela defumada,
manjericão e fonduta de grana padano
Green pasta lasagna, bolognese sauce, smoked mozzarella,
basil and grana padano fondue R\$ 125,00

Cavatelli allo zafferano, ragù di ossobuco, gremolata 🐚
Cavatelli de açafão, ragu de ossobuco e gremolata de salsa e limão siciliano
Saffron cavatelli, ossobuco ragout and parsley-lemon gremolata R\$ 135,00

🐚 Contém lactose
With lactose

🌿 Vegetariano
Vegetarian

🌾 Contém glúten
With gluten

Secondi Piatti Second course

Salmone, verdure, yogurt, aneto R\$ 145,00
Salmão, legumes grelhados, molho de iogurte e aneto
Salmon, grilled vegetables, yogurt and dill sauce

Pesce del giorno, zucchine, aglio nero  R\$ 145,00
Peixe do dia, creme de abobrinha com hortelã e purê de alho negro
Fish of the day, zucchini cream with mint and black garlic purée

Tagliata di manzo, cipolle  R\$ 170,00
Bife de ancho, texturas de cebola e demi glace
Ribeye steak, onion textures and demi glace

Filetto, patate, porri   R\$ 150,00
Filé mignon, purê de batatas, alho-poró e demi glace
Filet mignon, mashed potatoes, leeks and demi glace

Pancetta di maiale, peperonata, baroa  R\$ 130,00
Barriga de porco, pimentões e purê de batata baroa
Pork belly, bell peppers and mashed baroa potato

Grigliata mista di mare con verdure biologiche R\$ 250,00
Grelhado misto do mar e legumes orgânicos
Mixed grill of seafood and organic vegetables

Formaggi Cheeses

Selezione di formaggi brasiliani, marmellata
e miele di api native  R\$ 98,00
Seleção de queijos brasileiros, compota caseira e mel de abelhas nativas
Selection of Brazilian cheeses, homemade compote and honey from native bees

Dolci Desserts

- Panna cotta alla vaniglia, mela caramellata, pasta sfoglia 🌿 🍷 🌾 R\$ 52,00
Panacota de baunilha, maçã caramelizada, pinoli, uva-passa e massa folhada
Vanilla panna cotta, caramelized apple, pine nuts, raisins and puff pastry
- Tiramisù 🌿 🍷 🌾 R\$ 48,00
Entremet de tiramisù e ganache de café
Tiramisù entremet and coffee ganache
- Babà al limoncello, mascarpone, limone 🌿 🍷 🌾 R\$ 48,00
Babà umedecido em calda de limoncello, espuma de mascarpone e cremoso de limão
Babà soaked in limoncello syrup, mascarpone foam and lemon cream
- Mousse al cioccolato, vaniglia 🌿 🍷 🌾 R\$ 52,00
Mousse de chocolate meio amargo e branco, crocante de avelã e creme inglês de baunilha
Dark and white chocolate mousse, hazelnut crunch, and vanilla crème anglaise
- Cartocci siciliani 🌿 🍷 🌾 R\$ 52,00
Massas fritas recheadas com creme de ricota, pistache e chocolate, e creme de confeiteiro com amarena
Fried dough filled with ricotta cream, pistachios and chocolate, and pastry cream with amarena
- Gelato Artigianale 🌿 🍷 R\$ 49,00
Gelato artesanal
Artisanal 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: 0800282036/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050
PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282036/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050
SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE