














ALLORO

AL MIRAMAR


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 manjeriçao Burrata cheese with eggplant caponata and basil pesto	
Bistecca di cavolfiore caramellata, pinoli, capperi  	R\$ 75,00
Steak de couve-flor caramelizada, purê de couve-flor, molho de salsa, pinoli e mini alcaparras Caramelized cauliflower steak, cauliflower purée, parsley sauce, pine nuts and mini capers	
Crudo di capesante, aglio nero, alici  	R\$ 110,00
Crudo de vieiras, purê de alho negro e crocante de anchova Scallop crudo, black garlic purée and anchovy crunch	
Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, balsamico invecchiato 	R\$ 120,00
Presunto de Parma, lascas de Parmigiano Reggiano e vinagre balsâmico 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
Sanduíche 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 agrião Seared tuna loin, grated tomato and watercress salad	
Polpo, patate, paprika affumicata 	R\$ 96,00
Polvo grelhado, batata rosti e maionese de páprica defumada Grilled octopus, potato rosti and smoked paprika mayonnaise	

Risotti risotto



Risotto al nero di seppia, polpo, mela verde  R\$ 130,00
Risoto de tinta de lula, polvo e picles de maçã verde
Squid ink risotto, octopus and pickled green apple



Risotto con barbabietola, formaggio di capra,
balsamico, mandorle   R\$ 98,00
Risoto de beterraba, emulsão de queijo de cabra, redução de balsâmico
e amêndoas laminadas

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

Risotto alle 3P: Panna, piselli, prosciutto  R\$ 115,00
Risoto de ervilha, stracciatella e presunto de Parma
Pea risotto, stracciatella and Parma ham

La Pasta Secca Dried Pasta

Spaghetti alla carbonara   R\$ 110,00
Espaguete com gema de ovo, guanciale, pecorino e pimenta-do-reino
Spaghetti with egg yolk, guanciale, pecorino and black pepper

Rigatoni all'Amatriciana   R\$ 110,00
Rigatoni ao molho de tomate, guanciale, cebola, pecorino e pimenta-do-reino
Rigatoni with tomato sauce, guanciale, onion, pecorino and black pepper

Fregola, agnello, mascarpone   R\$ 110,00
Fregola cremosa, ragu de cordeiro e mascarpone
Creamy fregola, lamb ragu and mascarpone

La pasta fresca Fresh homemade pasta

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

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

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

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

Casoncelli all'anatra e zafferano, patata dolce,
arancia, peperone verde 🐠🌾 R\$ 115,00
Ravioli de açafião 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



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

Lasagne verdi alla bolognese, mozzarella affumicata,
fonduta di grana padano 🐠🌾 R\$ 125,00
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



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


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

- 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
- Entremet al mascarpone, caffè, cacao    R\$ 48,00
Entremet de mascarpone, ganache de café e cacau
Mascarpone entremet with coffee ganache and cocoa
- Gelato Artigianale   R\$ 49,00
Gelato artesanal
Artisanal gelato
- Tiramisù classico    R\$ 50,00
Tiramisù classico
Classic tiramisù
- 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
- 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
- Cannoli di ricotta, pistacchio e cioccolato, crema di amarena    R\$ 52,00
Cannoli de ricota com pistache e chocolate e creme de amarena
Ricotta cannoli with pistachio, chocolate and amarena cream

 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