

Bebidas	
Água	R\$6
Água com gás	R\$7
Refrigerante 350ml	R\$8
H2O Sabores	R\$9
Suco com uma fruta	R\$11
Suco com duas frutas	R\$14

Chopp	
 350ml	R\$12
 Garotinho - 210ml	R\$8
 350ml	R\$15

Cervejas	
600ml	
★ Heineken	R\$20
ANTARCTICA ORIGINAL	R\$18
SPATEN	R\$18
Longneck	
Corona Extra	R\$13
Hoegaarden	R\$16
Corona Cero	R\$13
★ Heineken 0.0	R\$13

Drinks	
Aperol Spritz	R\$30
Limoncello Spritz	R\$35
Gin & Tônica	R\$29
Campari & Citrus	R\$23
Negroni	R\$30
Caipiroska	R\$29
Caipirinha	R\$25
Saquerita	R\$25

Carta de Vinhos

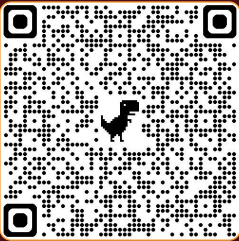




Fique por dentro das novidades

 rizzrestaurante

Sua opinião é importante!
Deixe sua avaliação:



Doses & Aperitivos

Vinho Licoroso Casa Geraldo Lágrima - 6 anos	R\$15
Vinho Licoroso Casa Geraldo Ruby - 5 anos	R\$20
Vinho Licoroso Casa Geraldo Tawny - 14 anos	R\$23
Whisky Red Label	R\$23
Whisky Buchanan's	R\$30
Campari	R\$19

Entradas

Arancini de Parmesão 🍷	R\$46
Bolinho de Bacalhau	R\$59
Brie Empanado com Calda de Frutas Vermelhas 🍷	R\$57
Burrata ao Pesto com Presunto Cru e Salada	R\$90
Burrata com Confit de Cogumelos e Alcachofra 🍷	R\$88
Carpaccio Bovino com Salada	R\$53
Cesta de Pão Sírio 🍷	R\$17
Enroladinho de Presunto Cru com Rúcula, Queijo Brie e Pêra	R\$66
Frigideira de Filé Mignon ao Formaggio com Fritas	R\$65
Fritas 🍷	R\$29
Fritas da Casa (com Presunto Cru, Raspas de Limão Siciliano, Parmesão e Pimenta do Reino)	R\$49
Kibe Cru	R\$48
Trio Árabe (Hommus, Coalhada e Kibe Cru com Pão Sírio)	R\$75
Vieiras com Alho-Poró no Azeite Trufado	
ao Creme de Cogumelos	R\$78
Vinagrete de Polvo	R\$67

Saladas

Caprese (folhas verdes, tomate cereja, mussarela de búfala e manjerição) 🍷	R\$47
Folhas Verdes, Tomate, Palmito e Cebola 🍷	R\$38
Rizz (Folhas Verdes, Nozes, Figo e Gorgonzola) 🍷🍷🍷	R\$49

🍷 Vegetariano 🍷 Criação Rizz

Pratos Diversos

Aqui você encontra pratos com acompanhamentos e massas, entre nossas criações e releituras	
Ancho com Risoto de Alho Negro Trufado e Gorgonzola 🍷	R\$85
Ancho com Talharim na Fonduta de Parmesão	
e Presunto Parma 🍷	R\$86
Bacalhau Confitado com Pimentões,	
Tomate Cereja e Arroz Negro 🍷	R\$102
Bacalhau Confitado com Tomate Cereja, Aspargos,	
Azeitona Preta e Risoto de Parmesão 🍷	R\$108
Camarão Rosa com Risoto de Açafrão e Aspargos 🍷	R\$86
Camarão Rosa Empanado com Risoto de	
Alho-Poró e Creme de Catupiry 🍷	R\$94
Dourada com Camarões e Risoto de Brócolis 🍷	R\$76
Dourada com Vieiras e Risoto de Açafrão 🍷	R\$80
Filé Mignon de Cordeiro com Risoto de Pistache e Açafrão 🍷	R\$89
Filé Mignon de Cordeiro com Risoto de Mandioquinha	
e Cebola Caramelizada 🍷	R\$89
Filé Mignon ao Molho Mostarda com Risoto de Aspargos	R\$77
Filé Mignon ao Poivre com Risoto de Brie	R\$76
Filé Mignon ao Queijo Gouda com Risoto de Frutas Vermelhas 🍷	R\$78
Filé Mignon ao Vinho com Cogumelos e Risoto de Parmesão	R\$78
Filé Mignon a Parmegiana com Arroz e Fritas	R\$79
Filé Mignon ao Molho de Gorgonzola com Arroz e Fritas	R\$72
Filé Mignon Empanado ao Pomodoro com Risoto de Brie 🍷	R\$76
Filé Mignon na Fonduta de Parmesão com	
Risoto de Coração de Alcachofra 🍷	R\$79
Massa ao Molho Alfredo com Medalhão de Filé Mignon 🍷	R\$69
Massa ao Formaggio com Crispy de Parma	
e Medalhão de Filé Mignon	R\$78
Massa ao Pesto com Camarões	R\$89
Massa Caprese 🍷	R\$59
Massa com Polpetoni ao Sugo com Massa Alfredo ou ao Sugo	R\$69
Massa com Tinta de Lula, Tentáculos de Lula e Vieiras 🍷	R\$96
Massa na Fonduta de Gorgonzola com	
Alcachofras e Cogumelos Trufados 🍷🍷🍷	R\$72
Risoto de Tinta de Lula com Anéis de Lula e Camarão Rosa 🍷	R\$89
Salmão ao Molho de Cogumelos com Risoto de Parmesão 🍷	R\$82
Salmão ao Pesto com Legumes	R\$74
Salmão na Farofa de Pistache com Risoto de Limão Siciliano 🍷	R\$81
Truta com Laminas de Amêndoas e Risoto de Limão Siciliano 🍷	R\$84
Truta com Arroz Negro e Aspargos 🍷	R\$82

🍷 Vegetariano 🍷 Criação Rizz

Risotos

À Carbonara 🍷	R\$61
Abobrinha com Palmito e Açafrão 🍷🍷	R\$55
Açafrão com Ragu de Costela Bovina	R\$68
Alcachofra com Presunto Cru 🍷	R\$62
Alho Negro Trufado com Funghi e Brie 🍷🍷	R\$74
Aspargos com Alho-Poró e Bacon 🍷	R\$62
Bacalhau	R\$68
Camarão	R\$67
Caprese 🍷🍷	R\$61
Cogumelos 🍷🍷	R\$57
Cordeiro com Pesto de Hortelã	R\$74
Costela Bovina com Rúcula	R\$69
Filé Mignon com Funghi	R\$65
Filé Mignon com Gorgonzola	R\$65
Filé Mignon, Pistache e Açafrão	R\$74
Limão Siciliano, Mussarela de Búfala	
e Crispy de Presunto Parma	R\$63
Lula com Limão Siciliano	R\$62
Pêra com Gorgonzola 🍷🍷	R\$55
Polvo ao Vinho	R\$77
Presunto Cru, Rúcula e Brie 🍷	R\$68
Salmão com Brie	R\$67
Vieiras com Camarão e Açafrão	R\$78
Risoto acompanhado 🍷	R\$78
Risoto de 200g à escolha com filé Mignon e Fritas.	
Tuile de Parmesão para acompanhar o Risoto	R\$13

Sobremesas

Petit Gateau com Sorvete de Creme	R\$31
Brownie com Farofa de Pistache, Calda	
de Frutas Vermelhas e Sorvete de Creme	R\$34
Creme de Papaya com Licor de Cassis	R\$29
Palha Italiana com Sorvete de Creme	R\$29
Doce de Abóbora com Sorvete de Coco	R\$28
Sorvete de Creme com Raspas de Limão,	
Flor de Sal e Azeite Origem Trevisan	R\$27
Baileys Affogato (Licor Baileys, Café Espresso e Sorvete de Creme com Farofa de Chocolate)	R\$38

🍷 Vegetariano 🍷 Criação Rizz

