


Bebidas

Água	R\$6
Água com gás	R\$7
Refrigerante 350ml	R\$9
H2O Sabores	R\$12
Suco com uma fruta	R\$14
Suco com duas frutas	R\$17

Chopp

 350ml	R\$13
 Garotinho - 210ml	R\$9

Cervejas

600ml	
★ Heineken	R\$20
ORIGINAL	R\$20
SPATEN	R\$20
Corona. Extra	R\$22
Longneck	
Corona. Extra	R\$15
Hoegaarden	R\$18
Corona. Cero	R\$15
★ Heineken0.0	R\$15
	R\$20

Drinks

Aperol Spritz	R\$42
Limoncello Spritz	R\$40
Gin & Tônica	R\$26
Campari & Citrus	R\$26
Negroni	R\$32
Caipiroska	R\$32
Caipirinha	R\$25

Carta de Vinhos



RIZZ
RESTAURANTE

Fique por dentro das novidades

 rizzrestaurante

Sua opinião é importante!
Deixe sua avaliação:



Doses & Aperitivos

Vinho Licoroso Casa Geraldo Lágrima - 6 anos	R\$ 17
Vinho Licoroso Casa Geraldo Ruby - 5 anos	R\$ 22
Vinho Licoroso Casa Geraldo Tawny - 14 anos	R\$ 25
Whisky Red Label	R\$ 23
Whisky Buchanan's	R\$ 30
Campari	R\$ 19

Entradas

Arancini de Parmesão com Fonduta Cremosa (8 unidades)	R\$ 55
Arancini de Vieiras com Aioli de Limão Siciliano (8 unidades)	R\$ 80
Bolinho de Bacalhau (8 unidades)	R\$ 69
Brie Empanado com Calda de Frutas Vermelhas	R\$ 60
Burrata ao Pesto com Presunto Cru e Salada	R\$ 92
Burrata com Confit de Cogumelos e Alcachofra	R\$ 92
Carpaccio Bovino com Salada	R\$ 60
Cesta de Pão Sírio (8 unidades)	R\$ 19
Enroladinho (Presunto Cru com Rúcula, Queijo Brie e Pêra - 4 unidades)	R\$ 68
Frigideira de Filé Mignon ao Formaggio com Fritas	R\$ 69
Fritas	R\$ 29
Fritas da Casa (com Presunto Cru, Raspas de Limão Siciliano, Parmesão e Pimenta do Reino)	R\$ 49
Kibe Cru com Pão Sírio	R\$ 68
Trio Árabe (Hommus, Coalhada e Kibe Cru com Pão Sírio)	R\$ 78

Saladas

Caprese (folhas verdes, tomate cereja, mussarela de búfala e manjeriço)	R\$ 46
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\$ 96
Ancho com Talharim na Fonduta de Parmesão e Presunto Parma	R\$ 97
Camarão Rosa com Massa ao Pesto e Farofa de Pistache	R\$ 95
Camarão Rosa com Risoto de Tinta de Lula e Tentáculos de Lula	R\$ 105
Camarão Rosa Empanado com Risoto de Alho-Poró e Creme de Catupiry	R\$ 95
Filé Mignon a Parmegiana com Arroz e Fritas	R\$ 83
Filé Mignon ao Creme de Funghi com Risoto de Brie Trufado	R\$ 94
Filé Mignon ao Molho de Gorgonzola com Arroz e Fritas	R\$ 80
Filé Mignon ao Molho Mostarda com Risoto de Aspargos	R\$ 86
Filé Mignon ao Poivre com Risoto de Brie	R\$ 86
Filé Mignon ao Queijo Gouda com Risoto de Frutas Vermelhas	R\$ 86
Filé Mignon Empanado ao Pomodoro com Risoto de Brie	R\$ 84
Filé Mignon na Redução de Syrah com Cogumelos e Risoto de Parmesão	R\$ 88
Lombo de Cordeiro com Redução de Syrah e Risoto de Funghi	R\$ 104
Lombo de Cordeiro com Risoto de Mandioquinha e Cebola Caramelizada	R\$ 98
Lombo de Cordeiro com Risoto de Pistache e Açafrão	R\$ 98
Massa ao Formaggio com Crispy de Parma e Medalhão de Filé Mignon	R\$ 87
Massa ao Molho Alfredo com Filé Mignon	R\$ 83
Massa ao Molho Alfredo Trufado com Cogumelos	R\$ 79
Massa ao Pesto com Confit de Tomate Cereja e Burrata (fria)	R\$ 80
Salmão ao Molho de Cogumelos com Risoto de Parmesão	R\$ 90
Salmão ao Pesto com Legumes	R\$ 78
Salmão com Risoto de Tinta de Lula e Maçã Verde Caramelizada	R\$ 95
Salmão na Farofa de Pistache com Risoto de Limão Siciliano	R\$ 87
Truta com Laminas de Amêndoas e Risoto de Limão Siciliano	R\$ 90
Truta com Risoto de Cogumelos e Vieiras	R\$ 103

Vegetariano Criação Rizz

Risotos

À Carbonara	R\$ 67
Açafrão Espanhol com Ragu de Costela Bovina	R\$ 80
Alho Negro Trufado com Funghi e Brie	R\$ 79
Bacalhau	R\$ 75
Camarão	R\$ 72
Caprese com Tomates Confit e Burrata (fria)	R\$ 85
Cogumelos	R\$ 62
Costela Bovina com Rúcula e Redução de Balsâmico	R\$ 80
Filé Mignon com Funghi	R\$ 70
Filé Mignon com Gorgonzola	R\$ 70
Limão Siciliano, Mussarela de Búfala e Crispy de Presunto Parma	R\$ 77
Lula com Limão Siciliano	R\$ 66
Pêra com Gorgonzola e Nozes	R\$ 65
Presunto Cru, Aspargos e Pistache	R\$ 78
Presunto Cru, Rúcula e Brie	R\$ 75
Salmão com Brie	R\$ 75
Vieiras com Alho Poró e Limão Siciliano	R\$ 85
Vieiras com Camarão e Açafrão	R\$ 92
Risoto acompanhado <small>Risoto de 200g à escolha com filé Mignon e Fritas.</small>	R\$ 88
Tuile de Parmesão para acompanhar o Risoto	R\$ 16

Sobremesas

Petit Gateau com Sorvete de Creme	R\$ 33
Brownie com Farofa de Pistache, Calda de Frutas Vermelhas e Sorvete de Creme	R\$ 38
Palha Italiana com Sorvete de Creme	R\$ 32
Doce de Abóbora com Sorvete de Coco	R\$ 30
Sorvete de Creme com Raspas de Limão, Flor de Sal e Azeite Origem Trevisan	R\$ 30
Baileys Cream Coffe <small>(Licor Baileys, Café Espresso e Sorvete de Creme com Farofa de Chocolate)</small>	R\$ 35

Vegetariano Criação Rizz

MENU EXECUTIVO

Menu Executivo

De segunda a sexta das 11:00h às 14:30h

ENTRADINHAS INDIVIDUAIS

- Mini carpaccio com salada - 19,90
- Mini fritas - 10,90
- Salada de pote - 10,90
- Arancini de parmesão (4 unidades) - 18,90

PRATOS PRINCIPAIS

- Filé mignon à milanesa com risoto de brie - R\$48,90
- Filé mignon à parmegiana com arroz e fritas - R\$49,90
- Stroganoff de filé mignon com arroz e fritas - R\$47,90
- Talharim ao pomodoro com polpetoni ao sugo - R\$43,90
- Filé de frango à parmegiana com arroz e fritas - R\$43,90
- Talharim ao molho Alfredo com filé de frango empanado - 42,90
- Filé mignon suíno a milanesa com risoto de limão siciliano - R\$42,90
- Filé mignon suíno ao molho mostarda com risoto de alho poró - R\$44,90
- Spaghetti à carbonara - R\$44,90
- Talharim aos 4 queijos - R\$39,90
- Risoto de camarão - R\$47,90
- Risoto de pêra com gorgonzola - R\$43,90
- Risoto de cogumelos - R\$45,90
- Tilápia com arroz e legumes - R\$43,90

SOBREMESAS

- Fatia de abacaxi com raspas de limão e sorvete de creme - R\$14,90
- Pudim da casa - R\$13,90
- Brigadeiro artesanal de colher - R\$12,90
- Cookie artesanal de chocolate com sorvete - R\$15,90

MENU COMPLETO COM ENTRADA + PRATO + SOBREMESA POR R\$72,90



Entradas para compartilhar

Arancini de salmão trufado,
finalizado com trufas
R\$85

Burrata com confit de cogumelos
trufados, finalizado com trufas
R\$98

Brie empanado finalizado
com mel trufado e trufas
R\$85

Isclas de mignon com fonduta
trufada, finalizado com trufas
R\$85

Pratos principais individuais

Bife ancho Red Angus
com Risoto de Açafrão Trufado
R\$98

Salmão ao Creme de Funghi Trufado
com Risoto de Brie, finalizado com Trufas
R\$99

Camarão Rosa com Massa ao Molho
Alfredo Trufado, finalizados com Trufa
R\$96

Gnocchi Trufado à Carbonara
finalizado com Trufas Negras
R\$88

Risoto de Alho Negro Trufado
com Gorgonzola e Presunto Cru
R\$80

Sobremesa individual

Sorvete de Queijo com
Goiabada Trufada
R\$42

Pêra Caramelizada com Sorvete
de Creme e Mel Trufado
R\$45