

Reserva

“RESERVA È UN RISTORANTE-COCKTAIL BAR DAI PROFUMI E SAPORI SUDAMERICANI”

I piatti dello **chef Paulo Aires** sono il risultato di un continuo studio dei **grandi classici** della cucina dell'America del Sud. Ingredienti e salse tipiche del Brasile, piccantezze messicane, texture e sapori latini si uniscono a colori caraibici e a materie prime di assoluta freschezza: pesce e crostacei, come nei ristoranti più **eleganti** di Copacabana, ma anche carne di prima qualità come da tradizione Argentina, innovata da Reserva con il metodo di **cottura Broiler System** di WeGrill. Questa tecnica consente di ottenere esternamente una perfetta doratura, grazie alle altissime temperature a cui la carne viene sottoposta, e di avere allo stesso tempo una morbidezza fuori dal comune.

I dolci concludono il nostro percorso con note persistenti di cacao e frutti tropicali. La sala diretta da **Giorgio Zancolla** è a vostra disposizione per qualsiasi informazione.

Fatevi consigliare dai camerieri e barman per un **abbinamento** perfetto con i nostri cocktail o con la selezione presente nella nostra carta vini internazionale.

*“Os olhos já não podem ver coisas que só o coração pode entender.”
(João Gilberto)*

*“Gli occhi non possono più vedere le cose che solo il cuore può capire.”
(João Gilberto)*

Reserva

GLOSSARIO / GLOSSARY

- CACHAÇA:** acquavite brasiliana ottenuta dalla distillazione del succo di canna da zucchero grezzo. *Distilled spirit made from fermented sugarcane juice.*
- CHOCLO:** mais proveniente dalle Ande unico nel suo genere, dai chicchi bianchi e di grandi dimensioni. *Large-kernel variety of field corn from the Andes.*
- OKRA:** ingrediente segreto dei Caraibi, è un ortaggio dal sapore delicato e leggermente nocciolato. *Flowering plant in the mallow family valued for its edible green seed pods.*
- PICANHA:** taglio di carne tipico del Brasile, si riferisce alla parte posteriore del manzo; in Italia è detto codone o punta di sottofesa. *In Brazil, the most prized cut of meat obtained from the back-bottom end of the animal.*
- PICO DE GALLO:** salsa messicana a base di pomodori, peperoncino, cipolla, lime, coriandolo, olio, sale e pepe. *In Mexican cuisine, sauce made from chopped tomatoes, onion, chili pepper, coriander, lime juice oil salt and pepper.*
- SCORZONERA:** radice originaria delle zone del Nord Africa, ma naturalizzata nell'America del Nord e nel Sud America. *Black salsify; root native to north Africa and naturalized north and south American.*
- AJI AMARILLO:** peperoncino di origine peruviana di colore giallo, ha la particolare caratteristica di essere profumato, fruttato intenso e dal gusto dolce. *Spicy fruity chili pepper and most important ingredient in the Peruvian cuisine.*
- AJI PANCA:** peperoncino di modesta piccantezza, nasce sulla costa peruviana ed è alla base della cultura culinaria Inca del Perù. *Mildly spicy chili pepper commonly grown on the coast of Peru.*
- HABANERO:** peperoncino dall'elevata piccantezza che prende il nome da l'Avana. *Hot variety of chili pepper coming from the Amazon and now mostly produced in the Yucatan Peninsula.*
- ROCOTO:** peperoncino dall'elevata piccantezza proveniente dalla Bolivia e dal Perù. Coltivato già circa 5000 anni fa, il suo nome deriva dagli Inca "Rocot Uchu"; peperoncino spesso e polposo. *Hot chili pepper native to Bolivia and Peru that dates back to 5000 years ago; its name comes from the "Rocot Uchu" population.*
- LULO O NARANJILLA:** è un frutto nutriente e pieno di vitamine proveniente dalle Ande. Visivamente sembra un cachi o un'arancia, dotato di un lieve peluria ha un sapore acido ed esotico. *It is a nutritious fruit and full of vitamins from the Andes. Visually it looks like a persimmon or an orange, with a slight down it has an acidic and exotic taste.*
- GRANADILLA:** è detto anche frutto del sole, dato il suo colore arancione acceso. Originario della zona delle Ande, appartiene alla famiglia del frutto della passione. È multivitaminico e con poteri rilassanti. *It is also called the fruit of the sun, given its bright orange color. Originally from the Andes area, it belongs to the passion fruit family. It is multivitamin and with relaxing powers.*
- ERBA LUISA O VERBENA ODOROSA:** è una pianta molto utilizzata per la realizzazione di tisane e marmellate. Ha grande potere rilassante e curativo dell'apparato digerente. *It is a plant widely used for making herbal teas and jams. It has great relaxing and healing power of the digestive system.*
- MANIOCA:** è una radice molto nutriente tipica del Brasile. Molto utilizzata nella cucina locale per il contenuto importante di carboidrati e calcio, ha un sapore mandorlato e lievemente piccante. *It is a very nutritious root typical of Brazil. Much used in the local cuisine for the important content of carbohydrates and calcium, it has an almond and slightly spicy flavor.*
- SALSA CHIMICHURRI:** salsa tipica dell'Argentina, viene utilizzata in alcune varianti in altri stati del Sudamerica. La base è prezzemolo, aglio, olio EVO e cipollotto fresco. La nostra variante comprende anche peperoni e origano, così da dare alla salsa un gusto più intenso. *Typical Argentine sauce, it is used in some variants in other states of South America. The base is parsley, garlic, EVO oil and spring onion fresco. Our variant also includes peppers and oregano, so as to give the sauce a more intense taste.*
- ANTICUCHOS:** tradizionalmente il termine indica spiedini di carne di manzo con una salsa speziata. Noi intendiamo la salsa che è realizzata a base di aji panca, cumino e paprika. *Traditionally the term means beef skewers with a spicy sauce. We mean the sauce that is made with aji panca, cumin and paprika.*

(*) Questo prodotto può essere surgelato o congelato all'origine, secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica. Nell'ultima pagina si può consultare la tabella degli allergeni. (*) *This raw material can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity. On the last page can be consulted the allergen table*

Reserva

PRIMEIRO PASSO

GUACAMOLE
10,00€

JAMON IBERICO
30,00€

TACOS DE CERDO 1-8-9

Collo di Suino cotta a bassa temperatura, sfilacciata e guarnita
con Pico De Gallo e Guacamole

*Pork cooked at low temperature, frayed and garnished
with Pico De Gallo and Guacamole*

Ración Media (2pz.)

12,00€

Ración Entera (4pz.)

19,00€

TACOS DE CAMARONES 1-2-9

Gamberi, bisque di Crostacei, Lime, Ravanelli, Pomodoro, Pico de Gallo
Shrimp, Crustacean bisque, Lime, Radishes, Tomato, Pico de Gallo

Ración Media (2pz.)

14,00€

Ración Entera (4pz.)

24,00€

VIAGEM 10-11

Battuta di Picanha con Senape, Aceto di Mele e Maionese al Rafano,
accompagnata da un Crostino di Pane alle Erbe

*Picanha Tartare with Mustard, Apple Vinegar and Horseradish Mayonnaise,
accompanied by a Herbal Bread Crouton*

17,00€

CEVICHE 4-9

Pesce Bianco Marinato nel Lime, Choclo, Brunoise di Rocoto e Aji Amarillo,
crema di Patate Dolci e Mais croccante

*Fish Lime Marinated, Choclo, Rocoto and Aji Amarillo Brunoise,
Sweet Potato cream and Crunchy Corn*

18,00€

AM"O"RILLO 4-9-14

Capessante Scottate, Aji Amarillo, Crema di Patata Dolce, Terra di Olive Nere
e Clorofilla di Basilico

*Seared Scallops, Aji Amarillo, Sweet Potato Cream, Land of Black Olives and
Basil Chlorophyll*

Ración Media (2pz.)

14,00€

Ración Entera (4pz.)

24,00€

Reserva

PLATOS PRINCIPALES

UN ROMANO IN SUDAMERICA 1-7-9

Paccheri freschi con Guanciale sfumato nella Cachaca, Pecorino e Pomodoro
Paccheri with Cachaca simmered Guanciale, Pecorino Cheese and Tomatoes
15,00€

LANGOSTA SUREÑA 1-2-9

Tagliolini con Astice, Cipollotto, Latte di Cocco e Zeste di Lime
Tagliolini with Lobster, Spring Onion, Coconut Milk and Lime Zest
25,00€

MASSA RESERVA 1-2-14

Linguine con Cannolicchi, Okra e salsa allo Zenzero e Menta
Linguina Pasta with Razor Clams, Okra, Ginger and Mint sauce
18,00€

CARIOCA 1-9

Pancia di Maiale cotta a bassa temperatura, servita su una galletta di Riso con Fagioli, Spinaci e Cotica Croccante
Pork Belly cooked at low temperature, served on a Rice biscuit with Beans, Spinach and Crispy Cotica
22,00€

SON DE MAR 1-4-9

Spigola in Guazzetto, Aji Amarillo, Cipolla, Manioca e Pomodorini Confit
Sauted Seabass, Aji Amarillo, Onion, Cassava and Confit Tomato
20,00€

SANGRE SABROSO 1-7-9

Gazpacho di Anguria e Lamponi, Pomodoro, Olio al Prezzemolo, Scorza di lime, cremoso al Basilico e crostino alle erbe
Watermelon and raspberry gazpacho, tomato, parsley oil, lime zest, basil cream and herb crouton
16,00€

SALADA PAULISTA 2-10

Gamberi, misticanza, salsa Reserva, kiwi, pomodorini, mango e carote
Shrimp, mixed salad, Reserva sauce, kiwi, cherry tomatoes, mango and carrots
16,00€

Reserva

DE NUESTRA PARRILLA

"LA FIORITURA" DANIMARCA / *DANISH "LA FIORITURA"*

(Dry aged 21gg)

Costata / Ribeyn

8,00€/hg (5/7 hg)

"LA FIORITURA" DANIMARCA / *DANISH "LA FIORITURA"*

(Dry aged 30gg)

Tomahawk / Tomahawk

10,00€/hg (1/1,2 kg)

PIEMONTESE ITALIANA / *ITALIAN PIEDMONT*

Fiorentina

9,00€/hg (1,2 kg/1,5 kg)

SASHI AYRSHIRE FINLANDIA

Contro Filetto / Sirloin

9,00€/hg (3/4 hg)

CARRÉ D'AGNELLO

LAMB RACK

28,00€

BANDERILLAS 1-6

Spiedino de Cerdo Marinato in Salsa Anticuchos

Skewer de Cerdo Marinated in Anticuchos Sauce

19,00€

Reserva

POSTRES

MAGNUM GUAVA 1-7-8

Guava, Mascarpone, Crema al Caffè e Cioccolato Fondente
Guava, Mascarpone, Coffee Cream and Dark Chocolate

12,00€

TORREFACCIÓN RESERVA 1-3-7-8

Le Cinque Essenze del Caffè (Cake, Terra, Cialda, Ganache, Glassa)
The Five Essences of Coffee (Cake, Earth, Waffle, Ganache, Glaze)

13,00€

JULIETA 1-3-7

Semifreddo al Mango e Passion Fruit, Frutti di Bosco e Scaglie di Cocco
Semifreddo with Mango, Passion Fruit, Berries and Coconut Flakes

12,00€

PIÑA DE VERANO 1-7

Ananas Sciroppato allo Zenzero e Cannella, Crumble di Cocco, Gelato alla Menta

Pineapple with Ginger and Cinnamon, Coconut Crumble, Mint Ice Cream

10,00€

Reserva

REFRESCOS

Acqua Naturale/Frizzante / *Still/Sparkling Water*
3,00€ 0,75 cl

Coca Cola - Zero - Sprite
5,00€

Mandarinata - Cedrata Tassoni - Spremute
Mandarinata - Citron Drink - Juice
5,00€

Acqua Tonica / *Tonic Water*
(Fever Tree Indian / Thomas Henry)
6,00€

Ginger Ale - Ginger Beer
6,00€

Caffè Marziali "Reserva Perù" /
Marziali Coffee "Reserva Perù" Double Shot
3,50€

Caffé Americano / American Coffee
3,50€

Decaffeinato / *Decaffeinated*
2,50€

Cappuccino
3,50€

Tè - Orzo / *Tea - Barley*
3,50€

Infusi / *Infusions*
5,00€

Reserva

Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Questo prodotto può essere surgelato o congelato all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica. (*)

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	6. Soia e prodotti a base di soia	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
3. Uova e prodotti a base di uova	8. Frutta a guscio	13. Lupini e prodotti a base di lupini
4. Pesce e prodotti a base di pesce	9. Sedano e prodotti a base di sedano	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	10. Senape e prodotti a base di senape	

Dear Guest, in the aim to best meet your needs, please inform our staff about any food allergies or intolerances that you may have.

To protect consumer health, shery products administered as raw or almost raw, in this restaurant (raw, marinated and smoked ones) are subjected to rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with the Circular of the Ministry of Health 17/02/2011.

Some fresh produce is subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HAACP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04.

is raw material can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity. ()*

1. Cereals containing gluten and their derivatives	6. Soy and soy-based products	11. Sesame seeds and sesame seed-based products
2. Seafood and seafood products and their derivatives	7. (Cow) Milk and milk-based products (including lactose)	12. Sulphur dioxide and sulphite derivatives
3. Egg and egg-based products	8. Nuts	13. Lupin and lupin-based products
4. Fish and fish-based products	9. Celery and celery-based products	14. Molluscs and mollusc-based products
5. Peanuts and peanut-based products	10. Mustard and mustard-based products	

(*) Questo prodotto può essere surgelato o congelato all'origine, secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica. Nell'ultima pagina si può consultare la tabella degli allergeni. (*) *This raw material can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity. On the last page can be consulted the allergen table*