

ENTRADAS / STARTERS

SALADA DE FOLHAS E VEGETAIS ORGÂNICOS <i>GREEN SALAD AND ORGANIC VEGETABLES</i>	48
COGUMELO E CASTANHAS <i>MUSHROOMS AND CHESTNUT</i>	53
COUVE KALE E PECORINO <i>ORGANIC KALE AND PECORINO CHEESE</i>	62
CRUDO DE WAGYU E PÓLEN <i>RAW WAGYU BEEF AND POLLEN</i>	62
BISQUE DE LAGOSTA <i>LOBSTER BISQUE</i>	81

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

ROBALO DE PARATY <i>BAKED SEA BASS</i>	98
TILÁPIA E LICURI <i>TILAPIA AND LICURI</i>	113
POLVO E LINGUIÇA PICANTE <i>OCTOPUS AND SPICE SAUSAGE</i>	114
BIFE DE PALETA DE ANGUS E FEIJÃO-MANTEIGUINHA <i>ANGUS SHOULDER AND AMAZONIAN BABY BEANS</i>	125
BIFE À PARMIGIANA COM CARÁ <i>VEAL PARMIGIANA WITH YAM PURÉE</i>	107
TAGLIOLINI E RAGU DE LAGOSTA <i>TAGLIOLINI WITH LOBSTER BOLOGNESE</i>	98
RISOTO DE FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD RISOTTO</i>	104
ESPAGUETE DE PUPUNHA <i>HEART OF PALM SPAGHETTI</i>	103
RAVIÓLI DE QUEIJO CURADO AO MOLHO DE COGUMELOS <i>CHEESE AND ONION JELLY RAVIOLI WITH MUSHROOM BROTH</i>	81
GNUDI TOSCANI E TRUFAS NEGRAS <i>JERSEY RICOTTA CHEESE FRESH DUMPLINGS IN A BLACK TRUFFLE SAUCE</i>	88

EMILIANO

O novo menu do Restaurante Emiliano valoriza o frescor e a qualidade de seus ingredientes, sem perder de vista os clássicos que resgatam a nossa essência.

A comida do Emiliano é um cuidar: da natureza, do agricultor, da saúde e da alma.

Emiliano Restaurant's new menu values both the freshness and quality of its ingredients, without losing sight of the classic dishes that bring our essence to our guests.

The food at Emiliano is all about taking care: of nature, farmers, health, and soul.

COMECE COM... | START WITH...

CHAMPAGNES	Taça/glass	Garrafa/bottle
Moët & Chandon Brut Impérial	90	480
Dom Pérignon Brut 2004		1350
Deutz Extra Brut		575
Barons de Rothschild Brut Rosé		825

CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g)

Servido com clara, gema, ciboulette, creme azedo e blinis 480

Served with egg white and yolks, chives, sour cream and blinis

OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA

Servidas com molho mignonette, apimentado e asiático

Served with mignonette, spicy and Asian sauce

Dúzia / Dozen 102

Meia Dúzia / Half Dozen 54

ORIGEM | ORIGIN

Bem-vindo ao Emiliano. Te convido para mergulhar em uma experiência única e exclusiva.

Este é o Menu Origens. Um universo de sabores e brasilidade.

Um toque clássico marcado pela excelência. E outro mais livre, com um quê de novidade.

O ingrediente mais fresco do dia. A melhor receita. Atenção aos mínimos detalhes.

Sem perder a alma. Sem perder o afeto. Apenas sendo o que somos. Apenas sendo Emiliano.

Welcome to Emiliano. We invite you to enjoy a unique and exclusive experience.

This is the Origins Menu. A universe of flavors with the Brazilian spirit. A classic touch marked by excellence. And a more modern one with a touch of novelty.

The freshest ingredients of the day. The best recipe. Attention to every single detail, without losing sight of the soul, without losing affection, just being who we are: the Emiliano.

- Chef Breno Berdu

OSTRAS COM BOTTARGA

OYSTERS WITH BOTTARGA

COGUMELO E CASTANHA

MUSHROOMS AND CHESTNUT

CRUDO DE WAGYU E PÓLEN

RAW WAGYU BEEF AND POLLEN

ESPAGUETE DE PUPUNHA

HEART OF PALM SPAGHETTI

TILÁPIA E LICURI

TILAPIA AND LICURI

BIFE DE PALETA DE ANGUS E FEIJÃO-MANTEIGUINHA

ANGUS SHOULDER AND AMAZONIAN BABY BEANS

CACAU E CUMARU

COCOA AND CUMARU

R\$ 323 + 13%

EXPERIÊNCIA EMILIANO | EMILIANO EXPERIENCE

Escolha 3 ou 5 tempos de sua preferência. Choose 3 or 5 course of your preference

3 tempos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa) ————— 153
3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)

5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) ————— 240
5 course (2 starters, 2 main course and 1 dessert)

ENTRADAS / STARTERS

FOLHAS E VEGETAIS ORGÂNICOS

Salada de folhas e vegetais orgânicos fatiados finamente com suave vinagrete de maçã
Green salad and organic sliced vegetables with apple vinaigrette

AZEDINHAS E BACON

Folhas não-convencionais, ovo orgânico pochê, bacon e molho cítrico
Edible weeds, organic boiled egg, bacon and citric dressing

COGUMELO E CASTANHAS

Finas fatias de cogumelos Eryngui, azeite de castanha-do-pará, shoyu e castanha de baru
Sliced Eryngui mushrooms, Brazilian nut oil, low salt shoyu and "baru" chestnut

COUVE KALE E PECORINO

Couve kale orgânica com pistache, queijo pecorino, telha de sementes de tomate e molho cítrico
Organic kale with pistachio, pecorino cheese, dried tomato seeds and citric dressing

VIEIRAS COM FARINHA-D'ÁGUA

Vieiras douradas acompanhadas de tabule de farinha-d'água, amaciada no leite de coco, suco de limão, ervas frescas e pimenta-de-cheiro
Grilled scallops and manioc flour from Bragança seasoned with coconut milk, lemon, fresh herbs and sweet chilli

CRUDO DE WAGYU E PÓLEN

Fatias de Wagyu certificado, azeite extravirgem, pólen de abelhas nativas e PANCS (plantas alimentícias não-convencionais)
Sliced raw Wagyu beef with olive oil from Serra da Mantiqueira, native bee pollen and edible weeds

BISQUE DE LAGOSTA

Clássica sopa de crustáceos e creme fresco com folhas de alfavaca
Lobster bisque with whipped cream and wild basil

ATUM, LARDO e ROTI

Fatias cruas de atum, crocante de arroz preto tostado, molho bovino, lardo suíno e palmito pupunha
Sliced raw tuna, toasted black rice, demi-glace sauce, pork lard and heart of palm relish

PEIXE CURADO E MEL DE ABELHA NATIVA

Fatias de robalo curado em coco queimado, servido com redução de balsâmico orgânico, brotos de folhas frescas e mel de uruçú-amarela, abelha sem ferrão brasileira
Sea bass slices seasoned with burnt coconut, organic balsamic reduction, baby leaves and native bee honey

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

ROBALO DE PARATY

Peixe branco em crosta de pão e ervas ao forno acompanhado por purê de batatas e alho-poró
Baked sea bass in bread and herbs crust with potatoes and leek puree

TILÁPIA E LICURI

Tilápia em crosta de sementes de mamão e coentro, com gremolata de licuri e legumes orgânicos
Tilapia in a papaya and coriander seeds crust with licuri palm nuts gremolata and organic vegetables

POLVO E LINGUIÇA PICANTE

Polvo com tomates orgânicos, batatinhas ao murro e linguiça picante ao estilo espanhol
Octopus with organic tomatoes, baked baby potatoes and spanish style spice sausage

PIRARUCU E LEGUMES DEFUMADOS

Peixe nativo da Amazônia, grelhado e acompanhado de molho romesco de pimentões e legumes defumados
Grilled loin of "pirarucu" served with romesco sauce and smoked vegetables

BIFE DE PALETA DE ANGUS E FEIJÃO-MANTEIGUINHA DE SANTARÉM

Corte especial de angus certificado, acompanhado por ovo de codorna, farofa e feijão-manteiguinha, feijão pequenino e macio, típico da região norte do Brasil
Angus shoulder, quail eggs, Amazonian baby beans, and "farofa"

BIFE À PARMIGIANA COM CARÁ

Clássico parmigiana de vitelo, empanado em farinha de pão de queijo, molho de tomate e gratinado com queijo minas. Acompanhado de cará e couve kale orgânica
Veal Parmigiana breaded in "pão de queijo" flour with tomato sauce, Minas cheese, organic kale and yam purée

CORDEIRO E PALMITO PUPUNHA

Carré de cordeiro com crosta de pão e castanhas brasileiras, canelone de palmito pupunha, alcaparras e poejo
Rack of lamb with bread crust, Brazilian nuts, heart of palm cannelloni, capers and peppermint

STINCO DE JAVALI E MANDIOQUINHA

Corte de javali brasileiro cozido por 8 horas, purê de mandioquinha e pickles de maxixe
Slow cooked Brazilian wild boar hock with smashed south American parsnip and gherkin pickles

TAGLIOLINI E RAGU DE LAGOSTA

Massa fresca ao molho do crustáceo e espuma de trufas
Fresh tagliolini with lobster bolognese and truffle foam

RISOTO DE FRUTOS DO MAR

com molho de crustáceos e crocante de peixe
Seafood risotto with crustacean sauce and crispy fish skin

ARROZ DE FAISÃO

Arroz caldoso com faisão criado solto, acompanhado de vegetais orgânicos e folhas de curry
Pheasant rice with organic vegetables and curry leaves

ESPAGUETE DE PUPUNHA COM CAMARÕES OU VEGANO

Palmito pupunha em espaguete, molho de moqueca com leite de coco e dendê
Heart of palm spaghetti, grilled shrimp, roasted red pepper stew with coconut milk and palm oil

RAVIÓLI DE QUEIJO CURADO AO MOLHO DE COGUMELOS

Massa recheada de queijo temperado com geleia de cebolas douradas ao molho de cogumelos
Cheese and onion jelly ravioli with mushroom broth

GNUDI TOSCANI E TRUFAS NEGRAS

Massa fresca de produção própria recheada com ricota de leite Jersey servida ao molho de trufas
Jersey Ricotta cheese fresh dumplings in a black truffle sauce

SOBREMESAS / DESSERTS

CACAU E CUMARU

Cremoso de chocolate 70% cacau, cumaru e sorbet do fruto do cacau
Dark chocolate cream with cumaru and fresh cocoa ice cream

PARFAIT DE COCO

Sobremesa gelada de coco com calda de rapadura, abacaxi assado e crunch de licuri
Coconut parfait with brown sugar syrup, baked pineapple and licuri palm nuts

TIRAMISÙ NO AQUÁRIO

O clássico marscarpone italiano encontra o café e o chocolate do Brasil
Tiramisù the classic Italian mascarpone combined with Brazilian coffee and chocolate

CHERRY

Musse de chocolate 70%, cereja Amarena com biscuit de cranberry e sorvete de pistache
Chocolate mousse 70% with Amarena cherries, cranberry biscuit and pistachio ice cream

PANACOTA DE MORANGO

Panacota de cereais com morangos marinados no Grand Marnier, servido com sorbet de morango com manjeriçã
Marinated strawberries and cereal panna cotta with strawberry and basil ice cream

ENTREMET

Musse de chocolate branco, caramelo de maracujá e sorbet de manga
White chocolate mousse, passion fruit and mango ice cream

MENU EXECUTIVO | DAILY MENU

Servido de segunda a sexta das 12h às 15h (exceto feriados). Incluso uma taça de vinho branco ou tinto da casa.
Served Mondays to Fridays from 12pm to 3pm (except public holidays. Includes a glass of red or white house wine.

Entrada + prato principal / <i>Starter + main course</i>	70
Entrada + prato principal + sobremesa / <i>Starter + main course + dessert</i>	83
Acompanhamento adicional / <i>Additional Side dish</i>	16

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

Polenta mantecata / *Creamy polenta*
Gnocchi trufado / *Gnocchi with creamy truffle sauce*
Risoto primavera / *Risotto with seasonal vegetables*
Mix de folhas orgânicas / *Organic mixed leaf salad*
Purê de batata / *Mashed potatoes*
Legumes da estação / *Seasonal vegetables*
Tagliatelle com manteiga e sálvia / *Tagliatelle pasta with butter and sage*

ENTRADAS / STARTERS

Salada mista do Emiliano / *Mixed Green salad Emiliano*
Caprese de búfala / *Buffalo mozzarella caprese*
Salada de couve orgânica com pistache e Pecorino romano
Organic dandelion salad with Pecorino cheese and toasted pistachios
Sopa fria de tomate cereja com croûtons de queijo Fontina
Chilled cherry tomato soup with Fontina cheese croutons
Tartare de atum com avocado e tomate confit
Yellowfin tuna tartare with avocados and confit tomatoes

Carpaccio de novilho Black Angus com rúcula selvagem e molho mostarda
Black Angus beef carpaccio with wild rocket salad and mustard dressing

Vitello tonnato com molho cremoso de atum, alcaparras e mache fresco
Slow cooked veal eye round with tuna creamy sauce

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Peixe do dia / *Catch of the day*
Risotto do dia / *Risotto of the day*
Gnocchi do dia / *Gnocchi of the day*

Filet Mignon de novilho grelhado (Escolha um acompanhamento)
Grilled filet steak (Choose one side dish)

Galeto assado com fregula sarda e molho de limão e alecrim
Oven roasted spring chicken with sardinian fregula, rosemary and lemon sauce

Cavatelli com molho de tomate e manjeriçã/ *Cavatelli pasta with fresh tomato and basil sauce*

Lasagna alla Bolognesa / *Traditional Lasagna in the style of Bologna*

Milanese de vitello com batata assada e salada de rúcula
Veal Milanese with roasted potatoes and rocket salad

Mignon suíno com figos, vinho marsala e polenta cremosa
Roasted pork tenderloins with figs, creamy polenta and marsala wine sauce

SOBREMESAS / DESSERTS

Frutas da estação / *Seasonal fruits*
Pannacota de morango / *Strawberry Pannacotta*
Tiramisù
Pavê de chocolate com coulis de tangerina /*Dark chocolate stack with tangerine sauce*