

## | DIRETO AO PONTO | STRAIGHT TO THE POINT

### ENTRADAS / STARTERS

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

### PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

	ROBALO DE PARATY BAKED SEA BASS	98
🌱	PIRARUCU E VEGETAIS DEFUMADOS PIRARUCU AND SMOKED VEGETABLES	113
🌱	POLVO E LINGUIÇA PICANTE OCTOPUS AND SPICE SAUSAGE	114
	BIFE DE PALETA DE ANGUS, FEIJÃO-MANTEIGUINHA E ARROZ PIAGUI ANGUS SHOULDER, AMAZONIAN BABY BEANS AND MINI RICE	125
	BIFE À PARMIGIANA COM CARÁ VEAL PARMIGIANA WITH YAM PURÉE	107
	TAGLIOLINI E RAGU DE LAGOSTA TAGLIOLINI WITH LOBSTER BOLOGNESE	98
🌱	RISOTO DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD RISOTTO	104
🌱	ESPAGUETE DE PUPUNHA COM CAMARÕES OU VEGANO HEART OF PALM SPAGHETTI WITH SHRIMP OR PLANT-BASED	103
	RAVIÓLI DE QUEIJO CURADO AO MOLHO DE COGUMELOS CHEESE AND ONION JELLY RAVIOLI WITH MUSHROOM BROTH	81
	GNUDI TOSCANI E TRUFAS NEGRAS JERSEY RICOTTA CHEESE FRESH DUMPLINGS IN A BLACK TRUFFLE SAUCE	88

EMILIANO

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional.  
All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge.



Sem lactose / Lactose free



Sem glúten / Gluten free



Plant-based

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	Garrafa/bottle
Moët & Chandon Brut Impérial	751
Dom Pérignon Brut 2004	1993
Deutz Extra Brut	1488
Barons de Rothschild Brut	1339

### CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g) 480

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

### COUVERT EMILIANO 22

Seleção de pães caseiros, queijo de cabra com alecrim, manteiga sem sal e compota de cebola caramelizada  
*Selection of homemade breads, goat cheese with rosemary, unsalted butter and caramelized onion compote*

## 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 / *Starter + main course* \_\_\_\_\_ 85





Entrada + prato principal + sobremesa / *Starter + main course + dessert* \_\_\_\_\_ 98

Acompanhamento adicional / *Additional Side dish* \_\_\_\_\_ 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 Wagyu certificado com rúcula selvagem e molho mostarda  
*Wagyu beef carpaccio with wild rocket salad and mustard dressing*

### 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 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*

## RISOTO DE FRUTOS DO MAR

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

## 🍷 TAGLIOLINI E RAGU DE LAGOSTA

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

## 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

Creoso 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 biscoito 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 manjeriço  
*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*

## FEIJOADA EMILIANO

Servida às quartas-feiras das 12h às 15h.  
*Served on Wednesdays from 12pm to 3pm.*

Feijão preto, costela, paio e carne seca acompanhada de lombo de porco grelhado, ceviche de banana, arroz branco, couve manteiga, torresmo, banana à milanesa e supreme de laranja  
*Black beans, pork rib, brazilian sausage, sun-dried beef, served with grilled pork loin, banana ceviche, rice, kale, deep fried pork skin, breaded fried banana and orange.*

98

## 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 COM CAMARÕES OU VEGANO

HEART OF PALM SPAGHETTI WITH SHRIMP OR PLANT-BASED

### 🍷🍷 PIRARUCU E LEGUMES DEFUMADOS

PIRARUCU AND SMOKED VEGETABLES

### 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) ————— 170  
*3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)*

5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) ————— 260  
*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 vinagrete  
*Edible weeds, organic boiled egg, bacon and vinaigrette 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 de oliva orgânico, pólen de abelhas nativas e PANCS (plantas alimentícias não-convencionais)  
*Sliced raw Wagyu beef with organic olive oil, native bee pollen and edible weeds*

#### 🍴 BISQUE DE LAGOSTA

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

#### 🍴 ATUM, LARDO e ROTI

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

#### 🍴 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 abelha nativa 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 VEGETAIS DEFUMADOS

Peixe nativo da Amazônia grelhado, acompanhado de vegetais defumados, molho romescode pimentões e castanha do pará  
*Grilled loin of "pirarucu" served with romesco sauce and smoked vegetables with brazilian nuts*

#### BIFE DE PALETA DE ANGUS, FEIJÃO-MANTEIGUINHA E ARROZ PIAGUI

Corte especial de angus certificado, acompanhado por feijão-manteiguinha, mini arroz do Vale do Paraíba e ovo de codorna  
*Angus shoulder, Amazonian baby beans, mini rice, "farofa" and quail eggs*

#### 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 hortelã  
*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*

#### 🍴 ARROZ DE GALINHA CAIPIRA

Arroz caldoso com galinha caipira criada solta, acompanhado de vegetais orgânicos e folhas de curry  
*Free-range chicken rice with organic vegetables and curry leaves*

#### 🍴 ESPAGUETE DE PUPUNHA COM CAMARÕES OU VEGANO

Palmito pupunha em espaguete, com ou sem camarões, 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*