

EMILIANO

BRUNCH

- ✓ Pratos ovolactovegetarianos / *Lacto-ovo-vegetarian dishes*
- ✓ Pratos sem glúten / *Gluten free dishes drinks and*

COUVERT

Pães artesanais

Emiliano homemade breads selection

- ✓ Manteiga e azeite extra virgem
Butter and extra virgin olive oil

Muffin de lingüiça e Gruyere
Sausage muffin and Gruyère

Tartare de atum apimentado
Spicy tuna tartar

- ✓ ✓ Ceviche

- ✓ ✓ Quenelle de burrata e berinjela
Burrata and eggplant quenelle

- ✓ Tomate confit com cubinhos de mozzarella de búfala
Tomato confit with buffalo mozzarella

Arancini com ragu de lingüiça
Arancini with sausage ragout

- ✓ ✓ Caponata de Legumes
Vegetables caponata

- ✓ Hômus
Hummus

CAFÉ DA MANHÃ / BREAKFAST

- ✓ ✓ Ovos preparados à escolha
Eggs of your choice

Ovo Beditino
(ovo pochê com presunto, queijo, torrada e zabaione)
Benedict eggs
(poached egg with ham, cheese, toast and sabayon)

- ✓ ✓ Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho
Corn couscous with curdled cheese

Croque monsieur ou Croque madame
Gruyère & ham or Gruyère, ham and a fried egg

- ✓ Panqueca americana ou waffle com maple
American pancake or waffle with maple syrup

Omelete de queijo parmesão com trufas negras
Parmesan cheese omelet with black truffles

R\$ 179,00 por pessoa +12% de taxa de serviço.
Inclui bebidas não alcoólicas e espumante Mumm.
R\$ 179,00 per person +12% service charge.
Includes soft drinks and Mumm sparkling wine.

ENTRADAS / STARTER

Salada de polvo
Octopus salad

- ✓ ✓ Salada de couve, pecorino e limão siciliano
Kale salad, pecorino and lemon

Carpaccio

- ✓ Gazpacho

- ✓ Creme de legumes
Vegetable cream

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE

Paccheri com lagostim
Paccheri with langoustine

- ✓ Ravioli de ricota e ervas ao molho de tomate fresco e manjeriço
Ricotta and herbs ravioli with fresh tomato and basil sauce

- ✓ Risoto de aspargos e parmesão
Asparagus risotto and parmesan

- ✓ Risoto de camarão e abobrinha
Prawn and zucchini risotto

- ✓ Galeto sobre seu pirão
Spring chicken over its jus

Stracotto bovino com polenta mantecata
Beef stracotto with creamy polenta

Pescado do dia
Fish of the day

SOBREMESAS / DESSERT

Arroz doce Brulê, coco e Praliné de Amendoim
Rice pudding brûlé, coconut and peanut praliné

Mousse de framboesa com telha de pimenta rosa
Raspberry mousse with pink pepper tile

Bavaroise de maracujá com geleia de maracujá e coco cristalizado
Passion fruit Bavaroise with passion fruit jelly and candied coconut

Bolo Trufado Meio Amargo com Sorbet de Morango
Chocolate truffle cake with strawberry sorbet

Pudim de limão siciliano
Lemon pudding

- ✓ Macarons

- ✓ Pratos ovolactovegetarianos / Lacto-ovo-vegetarian dishes
- ✓ Pratos sem glúten / Gluten free dishes drinks and