


EMILIANO

MENU EXECUTIVO


◇ ENTRADAS ◇

Salada mista do Emiliano


Folhas nobres, palmito, cenoura e tomate-cereja

 Salada de couve orgânica
com pistache e Pecorino romano

 Moderna Caprese de búfala
Tomate, mozzarella de búfala e majericão

 Sopa fria de tomate cereja
com croutons de queijo Fontina

Tartare de atum
com avocado e tomate confit

 Carpaccio de novilho Black Angus
com rúcula selvagem e molho mostarda

Vitello tonnato
com molho cremoso de atum, alcaparras
e mache fresco


◇◇ PRATOS PRINCIPAIS ◇◇

 Peixe do dia

 Risotto do dia


 Gnocchi do dia

Filet Mignon de novilho grelhado
Escolha um acompanhamento

 Galeto assado
com fregula sarda e molho de limão e alecrim

 Cavatelli
com molho de tomate e manjeriço

 Lasagna alla Bolognesa

 Milanese de vitello
com batata assada e salada de rúcula

 Mignon suíno
com figos, vinho marsala e polenta cremosa

◇◇◇ SOBREMESAS ◇◇◇

Fruta da estação

 Pannacotta de morango

 Tiramisù

 Pavê de chocolate com coulis de tangerina

Entrada + prato principal	70
Entrada + prato principal + sobremesa	83
Acompanhamento adicional	16

Couvert Emiliano: Seleção de pães caseiros, queijo de cabra com alecrim, manteiga sem sal e compota de cebola caramelizada.

Servido de segunda à sexta das 12h às 15h (exceto feriados).
Incluso uma taça de vinho branco ou tinto da casa.

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional.

 contém lactose  contém glúten

ACOMPANHAMENTOS

 Polenta mantecata

 Gnocchi trufado

 Risotto primavera

Mix de folhas orgânica

 Purê de batata

Legumes da estação

 Tagliatelle com manteiga e sálvia