

EMILIANO

Nesse menu, são os ingredientes os protagonistas: eu procuro o sabor, a textura e busco, assim, trabalhar nos pratos a essência de cada alimento. Desse modo, a delicadeza de cada elemento se sobressai. Ele resulta de um trabalho colaborativo com a minha equipe, a qual se dedica junto comigo em investigações diárias. Eu desejo que quem comer este menu tenha uma experiência equilibrada e gostosa! Chef Vivi.

In this menu, the ingredients are the protagonists: I seek flavour and texture, and thus I seek to work on dishes that capture the essence of each ingredient. In this way, the delicacy of each element be remarkable. This is the result of a collaborative effort with my team, who work with me in daily investigations. I hope that those who enjoy this menu have a balanced and pleasant experience! Chef Vivi.

COMECE COM... | START WITH...

Couvert Emiliano

Pães de fermentação natural, búfala, salsa de azeitonas, caponata, manteiga e azeite 44
Levain breads, buffalo mozzarella, olive sauce, caponata, butter and extra virgin olive oil

Caviar Siberian Reserve (30g) 720
Servido com clara, gema, ciboulette, creme azedo e blinis
Served with egg white and yolks, chives, sour cream and blinis

ENTRADAS | STARTERS

 Aspargos, pêras cozidas ao vinho, molho de amêndoas e vinagre de Jerez 89
Whole asparagus, pears poached in wine, almond and sherry vinegar sauce

 Salada de endívia, queijo boursin, nozes, tangerina e vinagrete com mel de jatai 71
Endivies, boursin, walnuts, tangerine, and vinaigrette with Jatai honey

 Pupunha, batata doce, figo marcado no mel e molho de queijo tulha 89
Heart of palm, sweet potato, honey glazed fig and tulha cheese sauce

 Vieiras seladas, tartar de tomate italiano, shallots, amaranto roxo e tah tsai 162
Seared scallops, tomato tartar, shallots, purple amaranth and tah tsai

 Anéis e tentáculos de lula, batatas crocantes, cebola roxa e aioli com páprica 89
Grilled squidh, roasted potatoes, purple onions, paprica aioli

Carpaccio de mignon, parmesão, alcaparras, mini tomate seco, croutons e rúcula 143
Beef carpaccio, parmesan, capers, sundried tomatoes, croutons and rocket leaves

 Capeletti de carne in brodo 89
Meat capeletti in brodo

 Salada de cordeiro selado, cogumelos, siciliano e vinagre balsâmico 170
Salad with seared lamb, sautéed mushrooms, lemon zest and vinegar

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

 Nhoque de batata, cogumelos salteados, manteiga clarificada e siciliano 125
Potato gnocchi, sautéed mushrooms, clarified butter and lemon zest

Tagliolini com caviar Siberian and beurre blanc e siciliano 296
Tagliolini with caviar Siberian, beurre blanc and lemon zest

 Pappardelle de sêmola com ossobuco, tomate pelado e folhas de manjeriçao 143
Semolina pappardelle with shin steak, tomato and basil leaves

 Pescado no vapor, dashi, edamame, pak choi, enoki e shissô 186
Steamed fish, dashi, edamame, pak choi, enoki and shissô

 Camarões e polvo com arroz vermelho e caldo de bisque e abóbora 197
Prawns and octopus with red rice with prawns and pumpkin bisquet

 Paleta de cordeiro, purê de abóbora, repolho roxo tostado e roti 224
Roasted lamb, pumpkin purée, toasted red cabbage and roti

 Pato confitado, purê de maçã, mini alho poró, mini cenoura e abobrinha 197
Confit duck leg, apple purée, leeks, baby carrots and zucchini

 Denver steak, batata rústica frita e molho hollandaise 260
Denver steak with rustic french fries and hollandaise sauce

QUEIJOS ARTESANAIS | BRAZILIAN CHEESE

Com melees brasileiros 80
Handmade brazilian cheese with honey

SOBREMESAS | DESSERTS

 Mousse de coco com sorbet de cajá, geleia de cupuaçu e granita de manjeriçao 48
Coconut mousse with cajá sorbet, cupuaçu jam and basil granita

Ameixa assada no caramelo de missô com sorvete de cumaru com crumble 48
Roasted plum with misso caramel and tonka bean ice cream

 Melancia e melão compresados, consome de morango e gelatina de chá oolong 48
Watermelon and melon compresses, strawberry broth and oolong tea gelatin

Bolo de tâmaras com calda de caramelo salgado e mascarpone 52
Dates cake, salted caramel syrup and mascarpone

Todos os preços estão em reais, taxa de 15% de serviço opcional. Taxa de rolha R\$ 170.
All our prices are Brazilian Real, 15% optional service charge. Cork fee R\$ 170.

 Sem leite e derivados / Lacto-egg-free dishes

 Sem glúten / Gluten free

 Vegano / Vegan

 Vegetariano / Vegetarian