

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 - 44**

**Pães de fermentação natural, búfala, salsa de azeitonas, manteiga e azeite extra virgem**

*Levain breads, buffalo mozzarella, olive sauce, 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

##### **Creme de abóbora japonesa com manjericão e tuille de gengibre - 75**

*Pumpkin and basil soup with ginger tuille*

##### **Aspargos, peras cozidas ao vinho, molho de amêndoas e vinagre de Jerez - 89**

*Whole asparagus, pears poached in wine, almond and sherry vinegar sauce*

##### **Eryngui, Lentilles Vertes du Puy, coalhada de ovelha e espinafre europeu - 89**

*Eryngui mushroom, green lentils du Puy, sheep curd and spinach*

##### **Fios de palmito pupunha, figo marcado no mel e molho de queijo tulha - 89**

*Heart of palm strands, honey glazed fig and tulha cheese sauce*

##### **Camarão, tagliolini, dashi, molho inglês e shitake - 140**

*Prawns, tagliolini with dashi, shitake and english sauce*

##### **Vieiras seladas, moyashi com legumes brunoise, pak choi e azeite de ervas - 162**

*Seared scallops, moyashi with brunoise vegetables, pak choi and herbs olive oil*

##### **Crudo de bombom de alcatra, gema curada no shoyu e crostini de pão artesanal - 130**

*Raw beef, toast, herbs, soy cured egg yolk and homemade bread*

#### PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

##### **Pappardelle de sêmola, cogumelos salteados e roti de porcini - 125**

*Pappardelle, sautéed mushrooms and porcini roti*

##### **Abóbora assada, cenoura amarela e roxa e creme de palmito pupunha - 96**

*Roasted pumpkin, yellow and purple carrots and heart of palm pureé*

##### **Pescado marinado no shoyu, caldo de edamame e pickles de shitake - 186**

*Marinated fish in soy sauce, edamame broth and shitake pickles*

##### **Polvo tostado, arroz negro e salsa de pimentão vermelho - 197**

*Toasted octopus, black rice and red bell pepper*

##### **Cordeiro, lardo de porco preto, creme de castanha do Pará e quiabo - 198**

*Lamb, black pork lardo, Brazil nuts cream and okra*

##### **Pato confitado pururuca, arroz vermelho, alho-poró e roti de carne - 197**

*Duck confit, red rice, leeks and meat roti*

##### **Beefpassion, abobrinha italiana, shallots, mini cenouras e roti - 225**

*Beefpassion, baby zucchini, shallots, baby carrots and roti sauce*

#### QUEIJOS ARTESANAIS | BRAZILIAN CHEESE

##### **Com meles brasileiros - 80**

*Handmade brazilian cheese with honey*

#### SOBREMESAS | DESSERTS

##### **Sorbet de morango, gaspacho de kiwi, merengue vegano e azeite doce - 48**

*Strawberry sorbet, kiwi gazpacho, vegan merengue and sweet olive oil*

##### **Ameixa assada no caramelo de missô com sorvete de cumaru com crumble - 48**

*Roasted plum with misso caramel and tonka bean ice cream*

##### **Bolo de tâmaras com calda de caramelo salgado e mascarpone - 52**

*Dates cake, salted caramel syrup and mascarpone*

##### **Mousse de chocolate com vermute, merengue de café e melaço de tucupi - 48**

*Chocolate Mousse with vermouth, coffee, merengue and tucupi molasses*

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